ГА ПОУ ЧР «Канашский педагогический колледж»

Министерство образования и молодёжной политики Чувашской Республики

**План – конспект урока технологии в 3 в классе**

по теме: «Кафе. Кухонные принадлежности. Изделие: весы».

 **Подготовила:** студентка 401 группы

 Николаева Т.М.

 **Проверили:** Захарова Е.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Петров Л.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2015 г.

**Цель урока:** конструировать модель весов.

**Задачи урока:**

* познакомить учащихся с понятием «рецепт», его применением в жизни человека, с ролью весов в жизни человека, с вариантами взвешивания продуктов, научить детей использовать таблицу мер веса продуктов в граммах;
* познакомить с обязанностями работы кафе, профессиональными обязанностями повара, кулинара, официанта;
* развивать навыки выполнения чертежей, навыки конструирования.

**Планируемые результаты:** уметь пользоваться таблицей мер веса продуктов, самостоятельно составлять план работы над изделием, собирать конструкцию из бумаги с помощью дополнительных приспособлений; сконструировать изделие «Весы».

**Новые термины и понятия:** рецепт, порция, ингредиенты, повар, официант.

 **Ресурсы и оборудование:**

*Для учителя:* учебник, рабочая тетрадь, образец изделия «Весы», изображения различных весов.

*Для учащихся:* учебник, рабочая тетрадь, копировальная бумага, карандаш, цветная бумага, картон, 2 спичечных коробка, шило или декоративная кнопка, палочка от мороженого, нитки, скрепка, зубочистка, ножницы.

**План:**

1. Организационный момент
2. Актуализация знаний и умений учащихся
3. Мотивация к учебной деятельности
4. Изучение теоретического материала
5. Работа над изделием. Анализ изделия. Планирование работы.
6. Практическая работа
7. Рефлексия деятельности
8. Подведение итогов
9. Домашнее задание.

**Ход урока**

- «Продолжаем нашу экскурсию по городу. Наша сегодняшняя остановка — кафе. Как вы думаете, что нам предстоит узнать на этой остановке? Были вы когда-нибудь в кафе?»

- Ребята, давайте прочитаем текст на с. 63 и ответим на следующие вопросы: что такое рецепт, ингредиент, порция?

- Как вы думаете, что значит нарушить рецепт?

- Как подготовить необходимое количество продуктов?

- «Узнаем ответ на этот вопрос на странице 64. Рассмотрите таблицу.

- Как вы думаете, для чего она нужна?

- Оказывается, для определения веса можно использовать не только весы, но и специальную таблицу меры веса. Для этого потребуются мерные предметы — это стакан, столовая ложка и чайная ложка. Рецепты блюд составляются с учётом данных таблицы».

*Учитель предлагает учащимся определить вес каких-либо продуктов из таблицы. (У него должны быть приготовлены весы, какие-либо продукты и мерные предметы.)*

- «Расскажите, что вам известно о профессиях кулинара (повара) и официанта. Прочитайте определения этих понятий в учебнике (с. 65)».

- Ребята, а вы знаете что входит в обязанности этих двух профессий?

- В обязанности официанта, как правило, входит: выполнение заказов посетителей; получение от них расчёта за услуги; уборка столов после ухода посетителей; сервировка столов к приходу новых клиентов.

- А какие обязанности выполняет повар?

- Повар — это человек, профессия которого предполагает приготовление пищи на предприятиях общественного питания. Он готовит супы, вторые блюда, кондитерские изделия, другую пищу. Знает, как правильно хранить продукты, и умеет красиво оформлять приготовленное. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Несмотря на то что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей. Работает в помещении, в условиях повышенной температуры. На флоте должность повара называется «кок».

 - Как думаете, в чём достоинство человека, умеющего готовить?

- Прочитаем, что ответила на этот вопрос Аня, на странице 65 учебника.

- Чтобы начать готовить, нужно познакомиться с кухонными принадлежностями, которые для этого понадобятся.

- Рассмотрим эти принадлежности на страницах 65—66 учебника и выполним задание «Кухонные принадлежности» в рабочей тетради (с. 32)».

- Давайте разделимся на группы, чтобы вы сами исправляли друг друга и объясняли свои ответы.

- Какой можно сделать вывод?

- Какие кухонные принадлежности используются чаще всего?

- Мы узнали, что вес продуктов можно измерять мерными предметами, однако главным предметом в измерении веса всё же являются весы. Макет весов мы и сделаем сегодня.

- А знаете ли вы, что весы служат не только для измерения продуктов?

- Есть ещё и почтовые, медицинские, автомобильные весы. Так они различаются по области их применения.

- Существует также классификация по способу установки весов: подвесные, настольные, напольные весы.

- Есть и другие классификации. При желании вы можете самостоятельно найти информацию о них.

- Прежде чем приступить к выполнению работы, давайте рассмотрим образец изделия.

- Из каких элементов состоит изделие? (Основа, чашечки весов, реечка)

- Для чего мы будем мастерить это изделие? (С помощью весов можно сравнивать небольшие предметы по весу, использовать для игры в кафе)

- Какие материалы и инструменты понадобятся для работы? (Копировальная бумага, карандаш, цветная бумага, картон, 2 спичечных коробка, шило или декоративная кнопка, палочка от мороженного, нитки, скрепка, зубочистка и ножницы)

- Вспомните правила работы ножницами.

- Какими будут способы разметки, кроя и сборки изделия? (Разметка при помощи шаблонов, шила, склеивание деталей, сгибание деталей из бумаги, крепление деталей на нитках.)

- Как вы оформите его?

- Что мы сделаем сначала, и что потом? Составьте план работы.

План: 1. Разметка *(Переведите шаблоны из рабочей тетради на цветную бумагу и на картон и вырежьте заготовки двух деталей основы и двух чашечек весов. Наклейте бумажные заготовки на картонные детали. К передней и задней части спичечного коробка приклейте основы весов.)(на слайде)*

 2. Раскрой *(Второй коробок декорируйте цветной бумагой, затем приклейте к нему первый коробок)(на слайде)*

 3. Сборка *(Согните детали чашечек по линиям сгиба. Сделайте шилом или кнопкой отверстия в отмеченных местах деталей чашечек и в палочке от мороженного (реечка для чашечек)(на слайде)*

 4.Отделка. *(Закрепите чашечки на палочке с помощью ниток. На реечку посередине наденьте скрепку.) (на слайде)*

- Подведём итоги.

- А теперь давайте сделаем выставку наших изделий.

- Что нового вы сегодня узнали на уроке?

-Чему научились?

-Что вам понравилось больше всего? Что не понравилось?

-Итак, домашнее задание.

-На следующем уроке вы будете готовить.

- Для этого необходимо знать правила поведения при приготовлении пищи. Внимательно прочитайте вместе с родителями текст на с. 68 учебника. Попросите родителей объяснить те правила, которые вам непонятны. Выполните задание «Правила поведения при приготовлении пищи» на с. 34 рабочей тетради.

- Принесите на следующий урок ингредиенты для приготовления фруктового завтрака: консервированные фрукты, апельсин или мандарин, банан, орехи или цукаты, йогурт — и кухонные принадлежности: разделочную доску, большой стакан, 4 миски, нож и ложку. (Учителю следует распределить, кто что должен принести.)

- Спасибо за урок! До свидания!