

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №48»**



**Открытый урок
по технологии
5 класс
На тему:
«Технология приготовления горячих
напитков»**



Составила учитель технологии

Сулейманова К.И.

г. Махачкала 2021 г.

Тема урока: Технология приготовления горячих напитков

Цели: Познакомить учащихся с историей чая, кофе, какао, с различными сортами чая, кофе, способах заваривания и приготовления чая, кофе, какао; технологией производства, целебными свойствами этих напитков;

Совершенствовать навыки и умения самостоятельного приобретения знаний из различных источников; активизировать познавательную активность учащихся введением исследовательского характера;

Развивать наблюдательность, внимание, эстетический вкус; воспитывать интерес к предмету; содействовать развитию познавательного интереса учащихся к предмету, воспитывать инициативу, самостоятельность и творческого начала у учащихся.

Тип урока: нетрадиционный, урок- игра.

Методы и формы обучения: Словесный, познавательный, практическо-исследовательский/ групповая, фронтальная

Основные понятия и термины: Титестер, кофейня, чайная, турка, капучино.

Образовательные ресурсы: Интернет-ресурсы

Наглядно-демонстрационный материал: наглядное пособие,

Оборудование: Учебник «Технология. Технологии ведения дома» 5 класс (девочки); тетрадь; блюдца с различными видами чая, кофе; какао.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные умения: познакомятся с историей появления горячих напитков, получат представление о их питательной ценности.

Метапредметные УУД:

Регулятивные: научатся принимать и сохранять новые знания;

Познавательные: научатся извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения учителя, наблюдать, анализировать информацию, делать выводы;

Коммуникативные: научатся инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, вести познавательный диалог по теме урока, слушать одноклассников, учителя, воспринимать мнение других.

Личностные: проявят интерес к новым знаниям.

Ход урока

I Организационный момент:

- Добрый день, ребята! Я рада видеть вас вновь на нашем уроке.

Быстро глазки поднимите,

На меня вы посмотрите.

Вместе дружно улыбнемся,

Вместе дружно посмеемся.

Для кулинаров звенит звонок,

Мы начинаем наш урок!

Проверить готовность к уроку.

Отметить отсутствующих.

II. Вступительное слово учителя:

- Нарисуйте на полях тетради символ вашего настроения на данный момент, с каким настроением вы пришли на урок?

- Сегодня мы продолжим увлекательное путешествие в страну кулинария.

- Но чтобы нам опять попасть туда, необходимо выполнить следующие задания: Перед тем как начать наше путешествие мы разбиваемся на команды. 1-я, 2я и 3я Я сейчас вас познакомлю с маршрутом, по которому нам придётся пройти с вами. По нашему маршруту, мы будем, проходить по разным станциям. На каждой станции мы встретим сундук с сокровищами, чтобы его открыть необходимо выполнить задание. Какая команда выполнить задание быстрее и правильнее будет получать ключики от сундуков. Кто заработает больше ключей в конце урока получить золотой ключ. В каждом сундучке мы найдем тему пройденного урока. Которую мы будем разбирать отдельно.

III. Повторение пройденного материала.



И так начали наше путешествие

1. Вот мы прибыли на первую станцию, давайте посмотрим, что у нас в первом сундуке.

Вот три карточки с заданиями, каждой команде я даю по одной.

Что изучает кулинария? (кулинария-это наука о питание или искусство приготовление пищи)

Какие питательные вещества содержатся в пище? (белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества)

На какие две группы делятся продукты? **(растительного и животного происхождения)**

2. Продолжаем наше путешествие, мы прибыли на вторую станцию. Давайте посмотрим, что у нас во втором сундуке.

Здесь у нас задание, где мы должны соединить стрелкой вид бутерброда с его описанием

А. холодный закрытый	1. запеченный ломтик хлеба с яйцом, с колбасой и грибами
Б. гренки	2. ломтик хлеба с маслом, колбасой, сыром
В. Горячий открытый	3. бутерброд из двух ломтика хлеба, запеченный в микроволновой печи или в духовке
Г. канапе	4. бутерброд на обжаренном ломтике хлеба
Д. холодный открытый	5. маленький закусочный бутерброд
Е. горячий открытый	6. два ломтика хлеба с начинкой между ними

3.Продолжаем наше путешествие и прибыли мы на третью станцию.

Посмотрим, что у нас в сундуке.

Здесь нам даётся по корзине с продуктами. Ваша задача по количеству ингредиентов определить какой бутерброд у вас получится.

Закрытый сложный бутерброд

Открытый сложный бутерброд

Закрытый простой бутерброд

4.Продолжаем наше путешествие и прибыли на четвертую станцию.

Посмотрим, что у нас в этом сундуке.

Все предметы, которые находятся в этой коробке распределите на три группы и напишите, что за группа.

Кухонную

Столовую

Чайную

5.И так мы подошли к последней станции, посмотрим, что у нас в последнем сундуке.

Тут нам дается загадки. Отгадав их, мы узнаем тему нашего сегодняшнего урока.

Зелёный, черный и в пакет

Есть развесной, а есть брикетах

Давай, дружище, выручай:

«Что утром пьешь с лимоном?» (чай)

Я проснулся утром рано и попил Американо.

На обед, читая прессу заказал себе Эспрессо.

А потом нашел причину выпить чашку капучино

А под вечер я, ребята, выпил Латте Макиато.

Так ответь мне, друзья. Что в итоге выпил я? (кофе)

Очень я его люблю, утром с молоком я пью, Но не кофе, и не чай, ну-ка, быстро отвечай.
(какао)

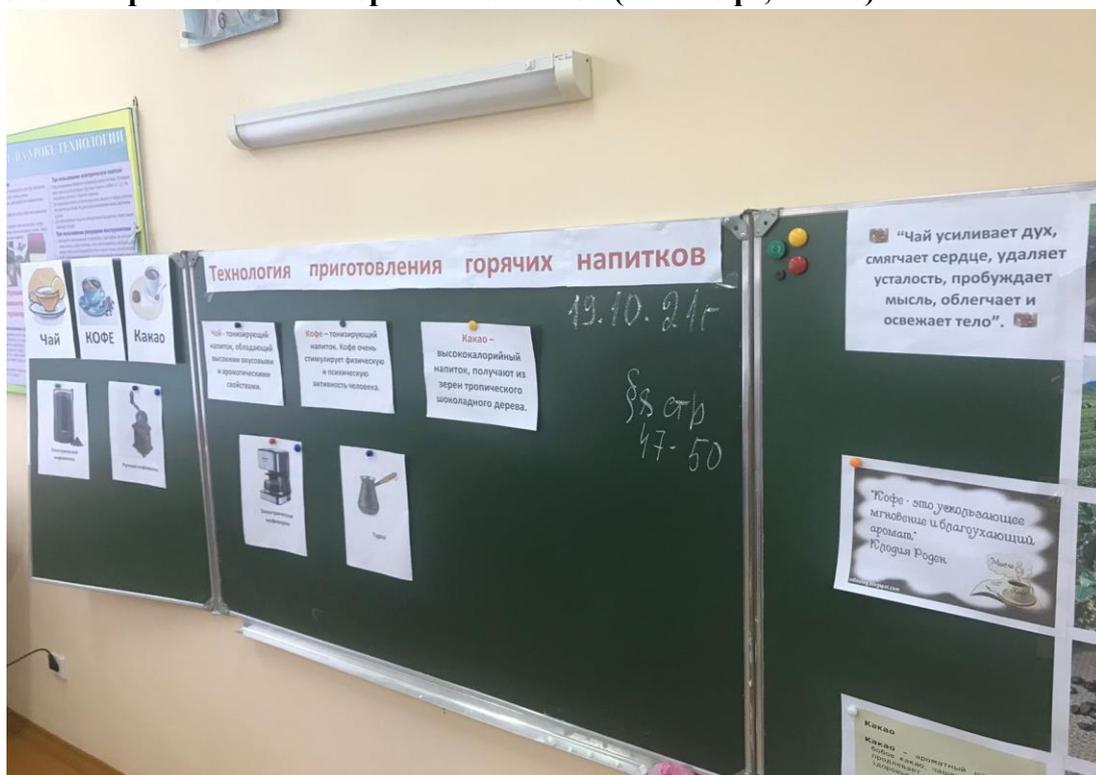


IV. Изучение нового материала.

И так, как вы думаете, какая тема сегодняшнего урока?

Да ребята сегодня тема нашего урока

Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао)



- Исходя из этой темы урока, попробуйте сформулировать цель урока.

- Поговорим о горячих напитках.

Древняя восточная мудрость гласит:

“Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль, облегчает и освежает тело”.

Чай - тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами. Чай освежает и хорошо утоляет жажду.

Он придает ощущение бодрости, улучшает пищеварение.

Его получают высушиванием листьев молодых побегов чайного растения.

Существует множество видов чая: черный, зеленый, красный, желтый.

В продаже бывает гранулированный, листовый, в пакетиках.

Все сорта чая (кроме травяного) содержат кофеин – вещество, стимулирующее сердечную деятельность. В чае содержится много витаминов.

Давайте послушаем историю появления чая

Кофе – тонизирующий напиток. Кофе очень стимулирует физическую и психическую активность человека. В кофе содержатся белки, жиры, сахар, что обуславливает его высокую питательную ценность. В продаже кофе может быть в зернах, молотый и растворимый. Для размола кофе используют кофемолки – ручные и электрические. Перед размалыванием зерна кофе обжаривают. Кофе варят в кофейнике. В электрической кофеварке и специальном сосуде, который называется турка.

Давайте послушаем историю появления кофе

Какао – высококалорийный напиток, получают из зерен тропического шоколадного дерева. Зерна – бобы высушивают, обжаривают и очищают от оболочки. Затем

измельчают и протирают в порошок. Порошок какао содержит такие питательные вещества, как жир и белки, поэтому напиток такой сытный. В продажу какао поступает в гранулированном виде. В виде какао-порошка и смеси какао со сгущенным молоком

Давайте послушаем историю появления какао



V . Физкультминутка

1. А сейчас, всерьез и в шутку
Проведем ...физкультминутку.

Мы читали и писали,
Пальцы и глаза устали.

Руки вверх, теперь вперед,
В стороны и наоборот...

Посмотрели вправо, влево,
Повращали головой.

Повторили: вправо, влево...

Потянулись, улыбнулись,

Сели и к труду вернулись.

- Чтобы правильно приготовить чай или кофе предлагаю группам обратиться к учебнику § 8 стр 48, 49, 50

1 группа - находит информацию приготовления чая;

2 группа – находит информацию приготовления кофе;

3 группа – находит информацию приготовления какао.

VI. Подведение итогов урока и рефлексия

1. Вопросы к учащимся:

- какими полезными свойствами обладает кофе, какао, чай?

- какие типы чая вы знаете и какой из них самый распространенный?

- какой напиток называется горячим шоколадом?

А какая у нас сегодня была самая важная задача на уроке?

Как вы думаете, удалось ли нам выполнить её на данном уроке?
Рефлексия закончить предложение.

1. Сегодня на уроке я узнала.....?
2. Я научилась делать.....?
3. Мне понравилось.....?
4. Мне было трудно.....?



Давайте посчитаем у какой, команды набралось больше ключей.

Кто у нас заслуживает золотой ключик

Оцениваю работу учащихся, комментирую оценки, благодарю за активность.

VII. Задание на дом

1. Прочитать §8. Ответить на вопросы параграфа.

Всем спасибо за урок! До свидания!



Отзыв

об открытом уроке по технологии Сулеймановой Кистаман Ибрагимовны

8 ноября 2021 года в 5 «б» классе провела открытый урок по теме:
«Технология приготовления горячих напитков»

Цель урока: Познакомить учащихся с историей чая, кофе, какао, с различными сортами чая, кофе, способах заваривания и приготовления чая, кофе, какао; технологией производства, целебными свойствами этих напитков;

Совершенствовать навыки и умения самостоятельного приобретения знаний из различных источников; активизировать познавательную активность учащихся введением исследовательского характера;

Развивать наблюдательность, внимание, эстетический вкус; воспитывать интерес к предмету; содействовать развитию познавательного интереса учащихся к предмету, воспитывать инициативу, самостоятельность и творческого начала у учащихся.

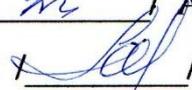
На данном уроке работала над формированием предметных, метапредметных и личностных результатов.

На уроке учащиеся определяли тему, цели и задачи урока, смотрят презентацию «Видов чая, кофе и какао». Открывали новые знания, способы заваривания чая. На уроке использовалась ИКТ. От начала до конца урока имела связь учителя и учащихся. Учителю удалось создать спокойную, деловую обстановку на уроке.

Проводился инструктаж по технике безопасности при работе с электрическими приборами. Учащиеся заварили чай. Проводили самооценку своей работе, дегустировали, озвучивали возникшие проблемы.

Практическая работа, выполненная детьми на уроке, соответствовала степени трудности на протяжении этапов урока

Руководитель МО /  / Атаева Н.А.

Учитель по технологии /  / Азизов А. Г.

Отзыв

об открытом уроке по технологии в 5 «б» классе,
проведённом учителем технологии МБОУ «СОШ № 48»
Сулеймановой Кистаман Ибрагимовной 8 ноября 2021 года.

Открытый урок по технологии был дан во время проведения методической недели «Технологии» в школе.

Тема урока: «Технология приготовления горячих напитков»

Цель урока: Познакомить учащихся с историей чая, кофе, какао, с различными сортами чая, кофе, способах заваривания и приготовления чая, кофе, какао; технологией производства, целебными свойствами этих напитков.

На уроке учащиеся определяли тему, цели и задачи урока, смотрят презентацию «видов чая, кофе, какао». Открывали для себя новые знания о приготовлении горячих напитков. Использовался мультимедийный проектор. В течение всего урока прослеживалось четкая нить «учитель-ученик-учитель», что создавало атмосферу комфорта как для учащихся так для учителя.

На уроке имела место и воспитательной цели.

Учитель при объяснении урока умело и творчески использовала слайды физкультминутки, формирующие здоровый образ жизни. Учитель настроила учащихся к самостоятельной работе с учебником. Учащиеся самостоятельно подготовили сообщение «история горячих напитков» и высказывали свое мнение.

Урок показал, что ученицы Джарулаева Марьям, Касумова Залха и Юсупова Баху хорошо владеют знаниями, активно принимали участие и четко высказывали свое мнение. Методически правильно выстроенный урок. Поставленные цели и задачи были достигнуты.

Директор МБОУ «СОШ № 48»



Амирханова Р.М.

Зам директора по УВР Мария Ярилова И.П.

Учитель по ОБЖ Исмаилов А. И.