Конспект урока ФГОС *: «***Дизайн в кулинарии»**

**Данные об учителе:**  Шитикова Людмила Анатольевна

МОУ «СОШ № 15», г. Благодарный,

**Предмет:** Технология

**Раздел:** Кулинария

**Класс:**5

Учебник (УМК): Казакевич В.М.

**Цель урока:**

**Образовательная –** ознакомить с различными видами дизайнерского оформления бутербродов с технологией приготовления и оформления бутербродов в дизайнерском виде.

**Развивающая –**способствовать развитию навыков по приготовлению бутербродов, умения планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, эстетического вкуса; развивать фантазию и творческие способности; учить экономному расходованию сырья.

**Воспитательная –** способствовать формированию самостоятельности и чувства ответственности за порученную работу перед коллективом, умения трудиться в коллективе, аккуратности и культуры труда при выполнении работы, гостеприимства, интереса к предмету. Совершенствовать навыки коллективной работы.

**Планируемые образовательные результаты:**

***1. Предметные*:**в результате урока учащиеся смогут

- дать определение «дизайн», « фуд-арт» «карвинг»;

- перечислить различные виды бутербродов;

-характеризовать технологию приготовления бутербродов;

- владеть приёмами нарезки продуктов для бутерброда, и технологией приготовления бутербродов в дизайнерском виде;

- оценить качество готовых бутербродов;

- дать характеристику профессии повар пекарь;

***2. Метапредметные:*** в результате урока учащиеся смогут

*регулятивные:* целеполагание;мотивация учебной деятельности;развивать самостоятельную познавательную деятельность, действовать по составленному плану, алгоритму, осуществлять самоконтроль, оценивать качество выполнения изделия в соответствии с имеющимися критериями;

*познавательные:* самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, поиск и выделение информации, знаково-символические действия, включая моделирование;

*коммуникативные:* рационально организовывать рабочее место, продолжить формирование способности к согласованным действиям с учетом позиции других, овладевать нормами общения, выбирать стратегии общения, регулировать собственное речевое поведение;

*рефлексивные УУД;*

постановка целей, планирование, самоконтроль и оценка результатов своей деятельности;

формирование умения работать в группе, представлять и отстаивать свои взгляды и убеждения, вести дискуссию;

поиск и устранение причин возникших трудностей

осознанное определение сферы своих интересов и возможностей;

владение умениями совместной деятельности с другими её участниками;

объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

***3. Личностные:*** в результате урока учащиеся смогут

***-*** стимулировать способность иметь собственное мнение;

-сделать учёбу полезной, интересной, увлекательной;

- развивать фантазию и творческие способности;

- развивать мелкую моторику кисти;

- с уважением относится к труду и профессиональной деятельности человека.

***-*** сформулировать собственное мнение о значении в питании, эстетике приготовления, воздействию на здоровье бутербродов;

- с уважением относится к труду и профессиональной деятельности человека в целом.

**Ожидаемый результат:**

**по содержанию:** Самостоятельно смогут готовить бутерброды в дизайнерском виде. Подбирать для них сочетающиеся друг с другом продукты, кроме этого выбирать наиболее полезные продукты.

**по способам действия:** обучающиеся умеют соблюдать общепринятые правила питания в повседневной жизни, готовить бутерброды и эстетично их оформлять.

***Словарь урока:***

**Карвинг** — англ. carving или curving (от curve, что означает резать; лат. curve - кривая) — «резная работа», «резной орнамент». Карвингом называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам.**Карвинг в кулинарии** — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.

**Фуд-арт** с англ. food — еда, продукты, пища, культура питания, а art — искусство, художественный. Таким образом food art — кулинарное искусство.

[**Дизайн**](http://vslovare.ru/slovo/bolshoij-jentziklopedicheskiij-slovar/dizaijn/130545)(от англ. design - замысел - проект, чертеж, рисунок), **– это искусство украшения всего, что нас окружает в быту.**

[**Дизайн**](http://vslovare.ru/slovo/bolshoij-jentziklopedicheskiij-slovar/dizaijn/130545) **к кулинарии** – это искусство украшения блюд, для того чтобы сделать их аппетитнее и привлекательнее.

***Ресурсы урока:***

- рабочие листы для учащихся, технологические карты, раздаточный материал.

- листы самооценки (на каждого ученика) или взаимооценки (для оценивания учащихся в парах или группе);

- мультимедийная техника: компьютер, проектор, презентация;

- продукты для приготовления бутербродов согласно технологической карте;

-ножи,разделочныедоски,посуда;

-рабочая форма, перчатки.

**Современые образовательные технологии:** здоровьесбережение, проблемная, игровая, исследовательская, взаимоонализ, взаимооценка

**Формы организации познавательной деятельности учащихся:**индивидуальная, фронтальная, групповая

**Тип урока:**комбинированный.

**Межпредметные связи:**история, литература, информатика,география.

**Время:** 40 мин.

Тема урока: **Дизайн в кулинарии**

**1.Орг. момент.**

***Учитель:***

Добрый день! Я очень рада видеть вас на мое уроке.

Прежде чем начать урок мы попросим выйти из класса лень, рассеянность, страх,

а позовем на помощь кого?

Смелость, сообразительность и вдохновение.

Для успешной работы нам просто необходимо хорошее настроение.

Давайте улыбнемся друг другу и приступим к работе.

**2.Мотивация**

**-Учитель:**

Сегодня на уроке мы будем оценивать свою работу не совсем обычным способом. У меня в руках фишки, за каждый правильный ответ, за каждую хорошо выполненную работу в течение урока каждая из вас будет получать такую фишку. Тот, кто наберет 5 фишек и больше, получит за работу на уроке пятерку.

**3.** **Актуализация знаний**

**-Учитель**:

На уроках кулинарии мы говорили, что каждый прием пищи во время суток необходим человеку для правильного развития, роста. Перечислите мне, как называются эти приемы пищи.

**-Ученики**: (завтрак, обед, ужин).

**-Учитель**: Прочитайте высказывание, написанное на экране :

**Слайд№1**

«**Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, ужин отдай врагу**».

**-Учитель:** Как вы понимаете эти слова? (ответы учениц).

**-Ученики:**

1)Завтрак съешь сам. Утром на завтрак можно плотно поесть, потому что за день вся эта энергия и калории израсходуются.

2)Обедом поделись с другом. Это значит в обед уже для здоровья переедать нельзя, так как калории могут и не израсходоваться до конца дня.

3) Ужин отдай врагу. Как известно после 18.00 есть не рекомендуется, так как организм наш не успевает энергию израсходовать и ночью весь ужин откладывается у нас в жиры.

**-Учитель:**

Правильно, завтрак очень важен для вашего растущего организма, он необходим, чтобы вы с самого утра могли хорошо и плодотворно работать на уроках до самого обеда. Недаром турецкая мудрость гласит: **«Завтрак-золото, обед-серебро, а ужин - медь».** Организму нужен полноценный завтрак с обязательным наличием микроэлементов и витаминов.

**-Учитель:**

Давайте перечислим, какие блюда можно подавать к завтраку (ученицы перечисляют).

**-Ученики:** (салаты, каши, яичницу, бутерброды, чай)

**4.** **Целеполагание**

**-Учитель:** Все верно. А теперь, чтобы определить, что именно станет темой нашего сегодняшнего занятия, давайте отгадаем с вами загадку. И вы мне скажите, о чем мы будем с вами говорить на уроке?

**Слайд №2** **Загадка**:

**На ломтик батона слой масла намажем,**

**А сверху колбаске улечься прикажем.**

**Такая еда сама просится в рот.**

**Вкуснятину как называет народ?**

**(Бутерброд)**

**-Учитель:**

А сейчас я предлагаю вам посмотреть небольшой ролик из всеми любимого детского киножурнала **«Ералаш».**

**Слайд №3** ***Смотрим «Компот»***

***Проблемная задача***

- **Учитель:** Как вы думаете, почему мальчик отказывался есть?

**-Ученики:*(****Длинная лапша,страшный суп,огромный лук)*

- **Учитель** :А вы бы ели такой суп, ?

**-Учитель**: Почему?( *еда некрасивая,)*

**Слайд№4-5** А вот такой ели суп ?

**Слайд№6-8** Теперь перед вами вы видите обычную кашу. Вы захотите ее попробовать? Нет (Для того, чтобы съесть эту кашу, нужен очень большой аппетит).

- А эту кашу вы бы попробовали?(И уговаривать не надо с удовольствием).

**Слайд№9-10**

Я вам сейчас продемонстрирую обычный бутерброд – хлеб, масло, сыр. А сейчас вы увидите бутерброд в другом виде.

- Какой бы вы охотнее бы съели? Почему? *(Первый-*самый скучный бутерброд, а други- самый веселый, необычный бутерброд) .

**-Учитель:**

Я вам продемонстрировала различные блюда.Чем различаются эти блюда?

**-Ученики:** Оформлением.

**-Учитель:** Правильно.

Какие можно дать советы,чтобы дети ели с удовольствием,а не придумывал разные причины,как в киножурнале Ералаш,? Ваши предложения.

**Ответы детей**:

1.Можно проявить фантазию в детской кулинарии и превратить еду в настоящее искусство, красиво ее оформить.

2.У ребенка, наверняка, есть персонаж, или какая-то тема, которая наиболее близка и интересна : кто-то увлекается динозаврами, кто-то машинами, кто-то обожает принцесс или рыцарей, а может животных.

3.Сделать сюрприз и неожиданно подать готовый рисунок на завтрак .

**-Учитель:** (Обобщение,делают вывод)

Какой должна быть еда?

**-Ученики:**

Еда должна быть не только вкусной ,но и аппетитно и красиво выглядеть.

**-Учитель:** Правильно. Немаловажным фактором это подача блюд, его внешний вид.

**-Учитель**:

И сейчас мы подошли с вами к еще одному очень важному понятию в кулинарии. Термин, который называет это понятие, вы должны были найти и выучить дома. Кто догадался, какой именно?

**Дети: *Дизайн (****дают определение) – сундучок*

**Слайд№11**

[**Дизайн**](http://vslovare.ru/slovo/bolshoij-jentziklopedicheskiij-slovar/dizaijn/130545)(от англ. design - замысел - проект, чертеж, рисунок), **– это искусство украшения всего, что нас окружает в быту.**

Этот термин применительно к кулинарии – **это искусство украшения блюд, для того чтобы сделать их аппетитнее и привлекательнее.**

**Учитель:** Итак, глядя на слайд, как бы вы обозначили тему нашего урока?

**Слайд№12**

**«Дизайн в кулинарии»** (на след.слайде появляется тема).

**-Учитель:**

Теперь, когда мы знаем, какова тема нашего урока, давайте попробуем определить, какие же цели и задачи перед нами стоят. Как связаны между собой «Дизайн в кулинарии» и приготовление бутербродов, что бы вы хотели узнать на этом уроке?

**Формулируют цели и задачи урока дети, с небольшой коррекцией учителя:**

**- Учитель:**

**Цели:**

**1.**И сегодня мы поучимся в приготовлении бутербродов в дизайнерском виде.

2.Ознакомимся с различными видами дизайнерского оформления блюд и бутербродов.

**Задачи:**

3. Научить экономному расходованию сырья.

4.Развивать фантазию и творческие способности.

5.Совершенствовать навыки коллективной работы.

**2. Повторение изученного.**

**-Учитель:** Молодцы. И вначале нашей работы я предлагаю вам поиграть в игру, которая поможет вспомнить все что мы знаем о бутербродах, которые потребуется сегодня в работе.

**Слайд№13**

**Игра** **«Я о бутербродах знаю всё!»**

**Слайд№ 14-15**

**Игра-слов:** **Происхождения слова бутерброд.**

**Игра-Путаница**: Бутерброды рассыпались и перепутались. Ваша задача в группах расположить в правильном порядке бутерброды к какому виду они относятся.(закусочные , открытые, закрытые) (коллективная работа)

**-Учитель:** По какому принципу вы их распределили? дают определение бутербродам (каждый отвечает)

**Игра -Угадайка:** Вы должны угадать о каком бутерброде идет речь и подобрать картинку. **(работа в парах).**

**Слайд№16-24**

**Игра «Путешествие с красной шапочкой» Нужно собрак завтрак для бабушки.**

Правильно, именно эти основные ингредиенты и нужны для приготовления бутербродов.

**Слайд№25**

**Игра-Догонялки**  - Сейчас вы получите задание, с которым ранее никогда не сталкивались. Получите карты с заданием, но вот беда дождик смыл половину технологической карты «Требования к качеству готовых бутербродов».

Вам необходимо исправит и дописать слова.

(Выполняют задание в группе) ( взаимопроверка)

Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.

Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.

Ломтик хлеба должен быть толщиной 1-1,5 см

Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.

Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре +2…+6 °С – 3 суток.

Бутерброды располагаются на блюде в один ряд.

**Слайд№26-27**

**-Учитель:**

Проверим ,Как вы справились с заданием.

**Слайд№28**

**Подача бутербродов**

**-Учитель:**

Девочки, а что ещё нам необходимо вспомнить, прежде чем приступить к выполнению практической работы.

**-Ученики:** Технику безопасности и санитаро- гигиенические требования.

**- Учитель:** Качество и безопасность работы во многом зависит от умения использовать приспособления и инструменты.

**Конкурс «РОМАШКА».** Собрать ромашку.

**-Учитель:** Молодцы.У вас уже накоплен определённый багаж знаний, умений и навыков. Сегодня некоторые из них вам придётся применить, а что-то вы узнаете нового.

На слайде появляются два термина **фуд-арт и карвинг**.

**-Учитель:**

Наш сундучок приготовил вам сюрприз.

Дети-эти слова уже стали нормой в современной кулинарии, что они обозначают , кто знает ответ ?

**Карвинг** — англ. от curve, что означает резать; лат. curve - кривая) — «резной орнамент». **Карвинг в кулинарии** — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.

**Фуд-арт** с англ. food — еда, продукты, пища, культура питания, а art — искусство, художественный. Таким образом food art — кулинарное искусство

**5.Включение нового знания в систему знаний**

**Практическая работа.**

**-Учитель:**

Итак, девочки, я вижу, что вы уже готовы попробовать практически решить ту задачу, которая встала перед нами вначале урока: Ознакомиться с различными видами дизайнерского оформления,а именно сделать бутерброды одновременно нетолько вкусными, полезными, но и с фантазией и юмором. Цель – освоить новые технологии приготовления бутербродов(фуд-арт карвинг).Творческое задание.

**-Учитель:**

(Учащиеся практикуются в приготовлении бутерброда, проявляя свою фантазию)

Для приготовления бутербродов , проявите свои дизайнерские способности из тех продуктов, которые у вас есть в наличии. Этот процесс пройдет в духе соревнования. Делимся на две бригады. Выбираем в каждой бригаде шеф-повара.

От каждой команды по 3 бутерброда.

Но вы можете придумать и включить свою фантазию и смоделировать общий групповой.

**4. Итог урока.**

Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности.

**Учитель:-**А теперь внимательно посмотрите на ваши фишки. У кого набралось пять? Молодцы, вы все получаете пятерки за работу на сегодняшнем уроке.

- А у кого меньше пяти. Не нужно огорчаться, у вас есть возможность доработать свои пятерки на следующем уроке.

**6. Подведем итог урока:**

**--Ученики:**

Итак, мы сегодня узнали?:

**-Ученики:** Мы на уроке узнали, что для создания привлекательного и стильного бутерброда необязательно использовать трудоемкое украшение. Достаточно добавить цветовое пятно или внести небольшой акцент, такой как стрелка зеленого лука, чтобы придать бутерброду завершенность и утонченную красоту.

**-Ученики**: Мы научились применять новые термины в кулинарии

(**дизайн, карвинг, фуд-арт)**

**-Учитель**:Какие новые знания вы сегодня получили?

**-Ученики:** Мы на уроке узнали, что для создания привлекательного и стильного бутерброда необязательно использовать трудоемкое украшение. Достаточно добавить

цветовое пятно или внести небольшой акцент, такой как стрелка зеленого лука, чтобы придать бутерброду завершенность и утонченную красоту.

**-Учитель**: Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?

**- Ученики:**

**1.** Мы узнали , что 14 июля день рождения бутерброда.Можем отпраздновать в семье, удивив родителей познаниями в приготовлении их в дизайнерском исполнении бутербродов и других блюд.

**Учитель:-**А теперь внимательно посмотрите на ваши фишки. У кого набралось пять? Молодцы, вы все получаете пятерки за работу на сегодняшнем уроке.

- А у кого меньше пяти. Не нужно огорчаться, у вас есть возможность доработать свои пятерки на следующем уроке.

**7.Рефлексия:**

**-Учитель:**

В завершении урока, мне хотелось выяснить, довольны ли вы своей работой, уроком, все ли у вас получилось? Если все удалось… прикрепите креативный фут- арт бутерброд к блюду .

Если испытывал на уроке трудности прикрепите простой,обыкновенный бутерброд.

(Бутерброды двух цветов дети выбирают и прикрепляют к общему блюд).

**Как хорошо уметь готовить,**

**Голодать не будешь никогда.**

**Стол праздничный всегда накроешь себе и близким ,**

**Вот это да!**

**Поможешь маме, если надо,**

**Ей приготовишь на завтрак веселый бутерброд.**

**Накормишь и приветишь всех,**

**И в жизни ждёт тебя успех!**

**Спасибо за урок!**

**Вы сегодня очень хорошо потрудились!**

Оценивании результатов работы бригады

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение техники безопасности  1 бал. |  |  |  |  |  |  |
| Вкусовые качества1 |  |  |  |  |  |  |
| Слаженная работа группы |  |  |  |  |  |  |
| Внешний вид бутербродов |  |  |  |  |  |  |
| Подача бутербродов |  |  |  |  |  |  |
| Санитарно-гигиенические требования |  |  |  |  |  |  |
| Итого. |  |  |  |  |  |  |

***По окончании практической работы, каждая группа представляет свои бутерброды по плану:***

1. Название бутерброда
2. Используемые продукты.
3. Особенности приготовления.
4. Чем бутерброд полезен.

**Закусочные**

**Тартинки –**разновидность открытых маленьких бутербродов с горячей закуской

и основой в виде поджаренного хлеба .

**Канапе –** это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют

и подают в качестве закуски.

**Закрытые:**

**Сэндвич**(англ. sandwich) — английское название бутерброда. Состоит из двух или нескольких ломтиков хлеба (булочки) и одного или нескольких слоёв мяса и других начинок.

**Гамбургер** — вид сэндвича, состоящий из рубленой жареной котлеты, подаваемой внутри разрезанной булочки.

**Чизбургер**(англ. cheeseburger, от англ. cheese — сыр)  — вид гамбургера, обязательно включающий в состав сыр

**Карвинг** — англ. carving или curving (от curve, что означает резать; лат. curve - кривая) — «резная работа», «резной орнамент». Карвингом называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам.**Карвинг в кулинарии** — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.

**Фуд-арт** с англ. food — еда, продукты, пища, культура питания, а art — искусство, художественный. Таким образом food art — кулинарное искусство.

**План для шеф- повара:**

1.  **Игра «Удиви меня»**

**1.Повар: А).**Если день рождения для бутерброда?Да есть:бутерброт имеет свой собственный день рождения-14 марта. И в 2017 году бутерброду исполниться 464 года!

**Б).** В Латинской Америке в Мехико был изготовлен 52-метровый сэндвич. Над его созданием трудились 55 кулинаров, которые начинили 700-килограммовый сэндвич мясом, рыбой, сыром, яйцами и овощами. Настоящий красавчик.

**В).**Самый большой в мире бутерброд с ветчиной был сделан поварами пекарни Смитфилда, Вирджиния, США. Его вес составил 997 килограммов.

В Москве в субботу съели самый большой в мире бутерброд с красной икрой. Длина его составила 10 метров, на его изготовление ушло 75 килограммов икры. Четверо поваров почти сутки резали хлеб, мазали его маслом и икрой.

2**. Полезные советы**:Бутерброды должны быть не только красивые, но и полезные, вот несколько советов вам:**Замените копченую колбасу- вареной. А ветчину отварным мясом — говядиной, телятиной или куриной грудкой. А вместо калорийного сыра используйте плавленый сырок. А почему бы не положить на бутерброд клинковый сыр: он богат белком и легче усваивается.**

**План для шеф- повара:**

1.  **Игра «Удиви меня»**

**2.Повар:** **А)**.**–**Знает ли вы , что бутерброд всегда падает маслом вниз?Так ли это?. А я говорю, что это так.Немецким монахом Бредом Бутером  был проведён эксперимент, где участвовало 384 человека. Они намазывали хлеб маслом и  в течение  11 часов подбрасывали бутерброды, которые всегда падали маслом вниз.(Я это делать не буду, хотите убедиться в этом, проведите дома эсперимент).

**Б).**В книгу рекордов Гиннесса внесены имена итальянских кулинаров – длина созданного ими бутерброда составила 2000 метров.

**В).**Другой рекордсмен – самый тяжелый бутерброд был сделан в США в 2005 году, его вес составил почти 2,5 тонны.

В Москве в субботу съели самый большой в мире бутерброд с красной икрой. Длина его составила 10 метров, на его изготовление ушло 75 килограммов икры. Четверо поваров почти сутки резали хлеб, мазали его маслом и икрой, а затем украшали гигантский кулинарный шедевр раками, креветками и свежей зеленью.

2**. Полезные советы**:

**Бутерброды должны быть не только красивые, но и полезные, вот несколько советов вам:А вместо калорийного сыра используйте плавленый сырок. А почему бы не положить на бутерброд клинковый сыр: он богат белком и легче усваивается.**