

Сперанская Марина Евгеньевна

Казенное специальное (коррекционное) образовательное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа – Югры для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья «Сургутская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа VIII вида»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА КУЛИНАРНОГО ДЕЛА
ДЛЯ 8 КЛАССА КОРРЕКЦИОННОЙ ШКОЛЫ VIII ВИДА
ПО ТЕМЕ « БЛИНЧИКИ СКОРЫЕ»

Тип урока: применение знаний, умений и навыков в практической деятельности

Цель: создание условий для применения знаний умений и навыков приготовления изделий из жидкого теста

Задачи:

- приготовить блины самостоятельно;
- развивать критическое мышление;
- продолжать формировать установку на соблюдение санитарно - гигиенических навыков
- продолжать формировать положительную мотивацию к труду

Оборудование: тесты, карточки, компьютер, кухонное оборудование



Технологии: здоровьесберегающая, развития критического мышления, ИКТ, проблемно - диалогическая

Методы и приемы: наглядный, словесный, практический, метод педагогической поддержки, приемы развития критического мышления («Верите ли вы?», «Синквейн», «Ключевые слова»)



Основные этапы урока Цели этапа	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Умения, формируемые у учащихся																								
<p>1. Организационный момент - создание положительного психологического климата, настроя на работу;</p>	<p>Приветствие. Прозвенел звонок Начинаем мы урок Знания, умения Накопим впрок Друг другу будем помогать За урок получим пять! Упражнение на сплочение «Передай по кругу»</p>	<p>Приветствуют учителя</p> <p>Первый ученик задумывает образ, передает рядом стоящему, используя пантомимику, принимающий должен понять и сказать, что было задумано. И так по кругу.</p>	<p>Регулятивные: умение включаться в урок; ориентация на положительную мотивацию к учебной деятельности</p>																								
<p>2. Введение в тему - актуализация знаний учащихся; - развитие мыслительной деятельности (критического мышления)</p>	<p>Предложить учащимся тест «Верны ли утверждения»</p> <table border="1" data-bbox="555 879 1093 1300"> <thead> <tr> <th data-bbox="555 879 943 911">утверждение</th> <th data-bbox="943 879 1010 911">да</th> <th data-bbox="1010 879 1093 911">нет</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="555 911 943 975">Перед приготовлением теста муку просеивают</td> <td data-bbox="943 911 1010 975"></td> <td data-bbox="1010 911 1093 975"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 975 943 1038">Для блинчиков готовим тесто густой консистенции</td> <td data-bbox="943 975 1010 1038"></td> <td data-bbox="1010 975 1093 1038"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1038 943 1102">Тесто для блинчиков можно вымешивать только блендером</td> <td data-bbox="943 1038 1010 1102"></td> <td data-bbox="1010 1038 1093 1102"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1102 943 1166">В тесто можно добавить ванилин</td> <td data-bbox="943 1102 1010 1166"></td> <td data-bbox="1010 1102 1093 1166"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1166 943 1198">Блины-это символ солнца</td> <td data-bbox="943 1166 1010 1198"></td> <td data-bbox="1010 1166 1093 1198"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1198 943 1230">Блины – главные в пасху</td> <td data-bbox="943 1198 1010 1230"></td> <td data-bbox="1010 1198 1093 1230"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1230 943 1300">Качество выпеченных изделий зависит от качества муки</td> <td data-bbox="943 1230 1010 1300"></td> <td data-bbox="1010 1230 1093 1300"></td> </tr> </tbody> </table>	утверждение	да	нет	Перед приготовлением теста муку просеивают			Для блинчиков готовим тесто густой консистенции			Тесто для блинчиков можно вымешивать только блендером			В тесто можно добавить ванилин			Блины-это символ солнца			Блины – главные в пасху			Качество выпеченных изделий зависит от качества муки			<p>Выполнение теста. Взаимопроверка ответов.</p>	<p>Личностные: адекватная самооценка, взаимооценивание</p>
утверждение	да	нет																									
Перед приготовлением теста муку просеивают																											
Для блинчиков готовим тесто густой консистенции																											
Тесто для блинчиков можно вымешивать только блендером																											
В тесто можно добавить ванилин																											
Блины-это символ солнца																											
Блины – главные в пасху																											
Качество выпеченных изделий зависит от качества муки																											

	Анализ работ. Организация обсуждения		
3. Основная часть развитие памяти, мыслительной деятельности (операции анализ, синтез, сопоставление)	<p>Сегодня на уроке мы продолжим практиковаться в выпечке блинов. Что для этого нужно повторить?</p> <p>Я подготовила для вас задания:</p> <p>1. «Собери рецепт» Соедините стрелками ингредиенты и количество продукта, нужное по рецепту.</p> <p>2. Задание «Факс» Я получила перед уроком факс, но произошел сбой в программе. Вам необходимо восстановить его содержание (раздаю карточки)</p> <p>3. Выберите из предложенного инвентаря и оборудования, только те предметы, которые будут нужны вам для работы.</p> <p>4. К слову «блины» подберите определения, которые указывают на критерии качества, приготовленных изделий.</p>	<p>Предлагают план действий: вспомнить рецептуру, технологию приготовления и критерии качества блинов</p> <p>Работает один ученик у доски Слайд 2</p> <p>Каждый ученик восстанавливает повреждённый алгоритм. Осуществляют взаимопроверку. Сопоставляют результаты с образцом. (компьютерная Слайд 3</p> <p>Работают совместно. Обсуждают. Выбирают. Аргументируют. Слайд 4</p> <p>Блины (какие?) Круглые, золотистые, сладкие, ароматные, вкусные. Слайд 5</p>	<p>Регулятивные: умение планировать свою деятельность в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации</p> <p>Познавательные: устанавливать причинно - следственные связи; смысловое чтение текста</p> <p>Познавательные: классифицировать по заданным критериям; Коммуникативные: учитывать разные мнения, договариваться, адекватно использовать речевые средства, строить монологическое высказывание</p>



Физминутка снятие физического и зрительного напряжения			Личностные: установка на здоровый образ жизни
4. Практическая работа совершенствование практических умений	<p>1. Повторение техники безопасности при работе с электроприборами (блендер, плита), кипящими жидкостями.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования</p> <p>3. Организация рабочего места 1) для приготовления теста (стол №1) 2) для выпечки блинов (стол №2)</p> <p>4. Создание проблемной ситуации, направленной на социальную деятельность «Сломался блендер. Что будем делать?»</p> <p>5. Выполнение роли наблюдателя, консультанта.</p>	<p>Рассказывают</p> <p>Надевают форму. Моют руки Распределяют обязанности.</p> <p>- поиск решения проблемы; - озвучивание решения; - применение знаний на практике</p> <p>Самостоятельная групповая работа</p>	<p>Личностные: - владеть общими правилами безопасности труда, - реализовывать правила в деятельности; - соблюдать санитарно-гигиенические правила в процессе работы</p> <p>Регулятивные: - планировать свои действия в сложившейся ситуации, вносить необходимые коррективы; - осуществлять пошаговый контроль; - использовать речь для регуляции своего действия; - договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.</p>
5. Дегустация анализ результатов	Выполнение роли наблюдателя, консультанта.	Сервируют стол	владеть общими правилами сервировки

практической деятельности	Активное участие в процессе Содействие в процессе сочинения синквейна.	Пробуют, подбирают вкусовые характеристики. Составляют синквейн «Блины»	анализировать, обобщать
6. Итог урока Рефлексия	Представление плана-помощника для проведения рефлексии (раздаю учащимся) <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовность к уроку 2. Выполнение тестов 3. Практическая работа 4. Отметка 	Оценивают свою работу, опираясь на предложенный план, составленный синквейн. Выставляют оценки	Личностные: - способность к самооценке на основе заданных критериев; адекватно воспринимать оценку учителя

