ОСШ №30 им. Ораза Жандосова

**Краткосрочный (поурочный) план**  
                   **Технология приготовления блюд из полуфабрикатов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел долгосрочного плана:** | | | | Культура дома. | | | | | | |
| **ФИО педагога** | | | | Лысова М.А. | | | | | | |
| **Дата: 8.03.2022** | | | |  | | | | | | |
| **Класс: 6Д** | | | | **Количество присутствующих:** | | **отсутствующих:** | | | | |
| **Тема урока** | | | | Технология приготовления блюд из полуфабрикатов | | | | | | |
| **Цели обучения в соответствии с учебной программой** | | | | 6.2.4.3 - Знать и применять технологию экспресс приготовления блюд и десерта;  6.2.4.4 - Определять и выбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления различных блюд | | | | | | |
| **Цели урока** | | | | • Исследовать особенности технологии приготовления полуфабрикатов;  • Познакомиться с видами блюд из полуфабрикатов;  • Сравнивать положительные и отрицательные аспекты полуфабрикатов. | | | | | | |
| **Ход урока:** | | | | | | | | |  | |
| **Этапы урока** | **Действия педагога** | | | | **Действие учащихся** | | | **Оценивание** | **Ресурсы** | |
|  | | | |  | | |
| Вызов  5 минут  Изучение нового материала  10 мин  15минут | Организационный момент.  Приветствие учителя, проверка явки учащихся и их готовности к уроку.  (К.) Вопросы для обсуждения и определения цели:  Рассмотрите изображение различных блюд (1 слайд)  - Как называются блюда?  - Определите, что у них общего?  - Чем они отличаются?  - Можно ли их приготовить за 10 минут?  - Как вы думаете, в чем секрет быстрого приготовления?  Определение целей урока  Объяснить новый материал, демонстрируя презентацию  Кулинарные полуфабрика́ты — разнообразные продукты питания, поступающие в продажу подготовленными для кулинарной обработки. Ассортимент кулинарных полуфабрикатов разнообразен: они могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными.  Приведите примеры полуфабрикатов.  Отработать выполнение  Общее обсуждение.  (Г) Дебаты «Полуфабрикаты + и - »  - Какие ассоциации возникают у нас при слове «дебаты»? Спор, дискуссия, столкновение мнений, выборы президента…  Выбрать для проведения дебатов трёх капитанов  Деление на группы  **1 группа - Положительные аспекты.** Разрабатывают постер,доклад с фактами, примерами на заданную тему  . | | | | Ледокол «Приветствие разных народов мира»  Образовывают два круга внешний и внутренний. Внешний движется по часовой стрелке. Внутренний не движется. Двигаясь, ученики приветствуют друг друга по-японски(руки к груди, поклон), по-французски(обнимаясь друг с другом), по-английски(приподнимая шляпу), по-немецки(крепкое рукопожатие), как африканское племя туарегов(прыгая при встрече)  Учащиеся отвечают на вопросы и определяют тему урока  Учащиеся обсуждают сегодняшнюю тему, определяют, о чем сегодня узнают и что нужно для достижения целей урока. слушают, делают краткие записи  Капитаны набирают свою команду | | | словесная | презента-ция, учебник | |
| 5 минут  Заключение 5 минут | **2 группа - Отрицательные аспекты.**Разрабатывают постер с доказательствами, фактами, примерами на заданную тему.  **3 группа - Эксперты**. Разрабатывают вопросы для групп на исследуемую тему.  V. Подведение итогов. Слово экспертов, учителя.  **Просмотр видеоролика-3 блюда из полуфабрикатов.**  **«БЛАГОДАРЮ»**  В конце урока  предложить Капитану каждой команды выбрать ребят, кому хочется сказать спасибо за сотрудничество и пояснить, в чем именно это сотрудничество проявилось. Благодарственное слово педагога является завершающим. При этом он выбирает тех, кому досталось наименьшее количество комплиментов, стараясь найти убедительные слова признательности и этому участнику событий. | | | | Учащиеся в группах обсуждают тему дебатов, разрабатываю постер. Для поиска дополнительной информации учащиеся могут воспользоваться ИКТ,справочной литературой.  I. Выступление  II. Перекрёстные вопросы.  III. Оспаривание аргументов оппонента.  IV. Заключительное слово участников.  Смотрят ролик, отвечают на вопросы  Взаимооцени-вание | | | словесная | https://www.youtube.com/watch?v=InAO3mHTDSA | |
| Рефлексия | ***«Лист самооценки»***  **Получил удовольствие Ничего не понял**  **Узнал что-то новое Научился**  **Расстроился**  **Удивился** | | | | Отмечают цветом выбранную колонку, комментируют свой выбор | | |  |  | |
| **Дифференциация.** | | | **Оценивание.** | | | | **Здоровье и соблюдение техники безопасности** | | | |
| Более способные учащиесядемонстрируют выполнение линейного портрета на доске | | | Исходный этап: ответы на вопросы по предварительному изучению материалов.  Средний этап: наблюдение за активностью учащихся во время обсуждения новой темы.  Заключительный этап: вернисаж. | | | | Кабинет оборудован в соответствии с требованиями ТБ.  Урок построен с использованием здоровьесберегающих технологий: чередование различных видов учебной деятельности. | | | |
| ***Рефлексия по уроку***  *Были ли цели урока/цели обучения реалистичными?*  *Все ли учащиеся достигли ЦО?*  *Если нет, то почему?*  *Правильно ли проведена дифференциация на уроке?*  *Выдержаны ли были временные этапы урока?*  *Какие отступления были от плана урока и почему?* | | *Используйте данный раздел для размышлений об уроке. Ответьте на самые важные вопросы о Вашем уроке из левой колонки.* | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | |  |
| **Общая оценка**  **Какие два аспекта урока прошли хорошо (подумайте как о преподавании, так и об обучении)?**  **1:**  **2:**  **Что могло бы способствовать улучшению урока (подумайте как о преподавании, так и об обучении)?**  **1:**  **2:**  **Что я выявил(а) за время урока о классе или достижениях/трудностях отдельных учеников, на что необходимо обратить внимание на последующих уроках?** | | | | | | | | | |  |

Заготовка полуфабрикатов на неделю! Рецепты полуфабрикатов для заморозки- https://www.youtube.com/watch?v=HjaUPfl95Q0&t=8s

**Домашнее задание**

**Выполните приготовление блюда по составленной технологической карте.**

1.Промойте тщательно руки.

2.Используйте спецодежду.

3.Подготовьте рабочее место.

4.Определяют необходимые продукты.

5.Подготовьте продукты, проверьте срок годности, используйте первичную обработку при необходимости.

6.Применяйте необходимый кухонный инвентарь, соблюдая технику безопасности.

7.Соблюдайте правила гигиены на кухонном рабочем месте.

8.Выполняйте работу, соблюдая технику безопасности на кухне.

Какими способами их можно приготовить:

1. Первичная обработка пищевого сырья.
2. Переработка и формовка в изделие.
3. Охлаждение или замораживание.

**Теоретический материал**

**Полуфабрикатами называют продукты, подвергшиеся первичной обработке — порционной разделке, очищению от костей, плёнок, частичной тепловой или паровой обработке и т. д.**

**Полуфабрикаты полностью готовы к термической обработке, чем и объясняется их необыкновенная популярность не только в заведениях общественного питания (с маленьким и средним чеком), но и в домашней кухне.**

**Полуфабрикаты бывают мясными, молочными, рыбными, крупяными, овощными и комбинированными (пельмени, блинчики, фаршированные овощи и т. д.).**

**Все полуфабрикаты делят на группы в зависимости от исходного сырья, способа обработки и предназначения.**

**Одна из самых больших групп — полуфабрикаты мясные**

**Рекомендации по проведению урока**

**В начале урока предложите учащимся рассмотреть изображения различных блюд. Обсудите с учащимися особенности приготовления, ингредиенты, подведите учащихся к тому, что в настоящее время есть технологии и способы быстрого приготовления еды.Один из них – полуфабрикаты. Предложите учащимся обсудить, какие полуфабрикаты они знают, как они производятся. Например: тушёнка, колбаса, замороженные полуфабрикаты.**

**Дебаты.*«Полуфабрикаты + и - »***

**Полуфабрикаты: вред или польза? И чего все же больше? И как полуфабрикаты согласуются со здоровым образом жизни и с правильным питанием?**

**Для проведения дебатов поделите учащихся на три группы:**

**1 группа - Положительные аспекты. Разрабатывают постер с доказательствами, фактами, примерами на заданную тему.**

**2 группа - Отрицательные аспекты.Разрабатывают постер с доказательствами, фактами, примерами на заданную тему.**

**3 группа - Эксперты. Разрабатывают вопросы для групп на исследуемую тему.**

**Каждой группе необходимо дать время на подготовку и разработку постера. Учащиеся в группах исследуют тему дебатов, обсуждают, приводят примеры и доказательства. При необходимости учащиеся могут воспользоваться интернетом, справочной литературой.**

1. **Выступление участников – заявление позиций.Учащиеся высказывают свою позицию по данному вопросу, презентуют постер, приводят примеры.**
2. **Перекрёстные вопросы.Группа экспертов задает вопросы группам. (Учащиеся могут задавать вопросы друг другу.)**
3. **Оспаривание аргументов оппонента. Оппонировать - Выступать с возражениями кому-либо в публичной беседе, на диспуте.   
   Выступать с критическим разбором чего-нибудь.**
4. **Заключительное слово участников. В течении одной минуты учащиеся подводят итог сегодняшних выступлений.**
5. **Подведение итогов. Слово экспертов.**

**Для проведения дебатов подготовьте жетоны двух цветов. В конце дебатов проведите голосование на заданную тему *«Полуфабрикаты + и - ».* Посчитайте результаты.Подведите итоги.**

**Рекомендации по оцениванию**

**На данном уроке учащиеся могут в конце урока отметить самых активных участниц по итогам дебатов.**

**Обсудите с учащимися необходимые продукты на следующий урок.**

**Учащиеся заполняют таблицу рефлексии**