

Степанова Галина Станиславовна

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Центр образования № 491 «Марьино», г. Москва

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОБЛЕМНО-ДИАЛОГИЧЕСКОГО МЕТОДА  
ОБУЧЕНИЯ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ  
ПО ТЕМЕ: "КЛАССИФИКАЦИЯ СЛОЖНЫХ САЛАТОВ"**

*Раздел: «Технология приготовления кулинарных блюд»*

План урока.

Цели учителя.

Актуализировать уже имеющиеся знания учащихся по теме данного урока.

Сформировать у учащихся профессиональные знания по приготовлению холодных блюд и закусок.

Изучить технологию приготовления холодных блюд и закусок, их разновидности, подачу, требования к качеству и хранение.

Научить учащихся находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности.

Формировать профессионально важные качества личности: творческого и ответственного отношения к труду, активности и самостоятельности в учебно-трудовой деятельности.

Основные понятия:

- Классификация закусок и салатов;
- Способы приготовления и оформления салатов

Актуализация знаний. Форма работы – фронтальная. (Слайд 1)

Всероссийский фестиваль передового педагогического опыта  
"Современные методы и приемы обучения"

Учитель	ученики
<p>использует подводящий к теме диалог</p> <p>- В 5-м классе и на прошлом уроке мы расклассифицировали закуски по 2 параметрам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• по температуре (<i>пишет на доске</i>) и</li> <li>• по виду основного продукта</li> </ul> <p>(слайд 2)</p> <p>- Сегодня мы с вами продолжим классификацию. И следующий параметр будет (<i>пишет на доске</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• по количеству составляющих. Какие будут гипотезы? (<i>побуждение к выдвижению гипотез</i>)</li> </ul> <p>- С какими уже имеющимися в вашем багаже знаниями по русскому языку и химии можно провести ассоциации? (<i>подсказка</i>) (Слайд 3)</p> <p>- Ну а теперь сформулируйте определение классификации салатов по количеству составляющих.</p> <p>- Все верно (<i>пишет на доске</i>)</p>	<p>формулируют тему урока</p> <p>- Холодные и горячие (<i>приводят примеры</i>)</p> <p>- Мясные, рыбные, овощные, из морепродуктов и т.д. (<i>приводят примеры</i>)</p> <p>молчат</p> <p>- Предложения: простые (подлежащее и сказуемое) и сложные с многими членами. Химические вещества тоже могут быть простыми и сложными: кислород и вода, например. Формулируют определение. (<i>Открытие нового знания.</i>) Приводят примеры.</p>
<p>Использует побуждающий диалог</p> <p>- Ответьте мне на вопрос: какова основная задача или роль холодных закусок, ну и салатов в том числе? Какие будут гипотезы? (<i>побуждение к выдвижению гипотез</i>) (Слайд 4)</p> <p>- Когда, в какой момент трапезы подают салаты (<i>подсказка к решающей гипотезе</i>)</p> <p>- Все согласны с этой гипотезой? А почему не в конце трапезы?</p> <p>- Все верно. Закуски предназначены для возбуждения аппетита, причем, не только своими вкусовыми качествами, но и внешним видом, то есть оформлением. Обычно пищеварительный аппарат человека находится в заторможенном состоянии.</p>	<p>формулируют тему урока</p> <p>- украшение стола (<i>ошибочная гипотеза</i>)</p> <p>- но можно украсить стол цветами - это проще, да и затрат меньше (<i>контраргумент</i>)</p> <p>- перед приемом пищи</p> <p>- возбуждают аппетит</p>

Очень важно чтобы до приема основной части пищи он был выведен из состояния покоя, подготовлен к перевариванию пищи, чтобы еще до попадания ее внутрь начали выделяться пищеварительные соки. Достигается это двумя путями: возбуждение деятельности пищеварительных желез внешним видом блюд; (Слайд 5) поэтому оформление холодных закусок имеет огромное значение: возбуждением

секретию пищеварительных желез непосредственным раздражением нервных окончаний химическими веществами пищи, поэтому обычно холодным закускам придается острый вкус. Ролью холодных закусок как средств возбуждения аппетита обусловлено и место их в меню – в начале приема пищи.

Салаты в кулинарной традиции занимают одно из центральных мест и пользуются популярностью. (Слайд 6) Они не только великолепны в цветовом и эстетическом отношении, но и необычайно вкусны. Без салатов не обходится ни одно торжество. Причина тому – богатый ассортимент овощей, фруктов и других необходимых продуктов, а также возможность проявлять выдумку и фантазию в подборе компонентов.

(Слайд 7) - видеорецепт приготовления салата «Мимоза». (Приложение 1)

Учитель	ученики
использует подводящий к теме диалог	формулируют тему урока
<p>- Дайте мне, пожалуйста, классификационную характеристику салату Мимоза. Какой он? (Слайд 8)</p> <p>- А теперь вспомните, пожалуйста, ключевые слова шеф-повара по поводу калорийности этого салата?</p> <p>- А мы с вами до этого момента говорили, что салаты улучшают аппетит и подаются когда? Какой возникает вопрос?</p> <p>- Чего мы еще не знаем? (<i>Побуждение к осознанию</i>)</p> <p>- За последние несколько лет в традициях питания произошли значительные изменения: салаты подают как в обед, так и вечером, они могут быть и основным блюдом и легкой закуской.</p> <p>Пишет на доске еще один параметр:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• по калорийности.</li> </ul> <p>- Какие бывают салаты по калорийности? Какие будут гипотезы? (<i>побуждение к выдвижению гипотез</i>)</p> <p>- Все верно. Ну а теперь мы попробуем сформулировать тему сегодняшнего урока. Ваши гипотезы? (<i>побуждение к выдвижению гипотез</i>)</p>	<p>Отвечают: <i>Холодный, рыбный, сложный.</i> И слоеный, т.к. все продукты выкладывались слоями.</p> <p>Отвечают: <i>Порция этого салата может заменить обед или целый ужин.</i></p> <p>- В начале приема пищи. (<i>проблемная ситуация</i>)</p> <p>- салат может быть основным блюдом? (<i>противоречивые факты</i>)</p> <p>- что салаты еще и по калорийности можно расклассифицировать (<i>открытие нового знания</i>)</p> <p>- низкокалорийные (<i>легкие</i>) и высококалорийные (<i>тяжелые</i>)</p> <p>- закуски и салаты (<i>ошибочная гипотеза 1</i>)</p> <p>- классификация салатов (<i>ошибочная гипотеза 2</i>)</p>

Всероссийский фестиваль передового педагогического опыта  
"Современные методы и приемы обучения"

<p>- Посчитайте, пожалуйста, сколько видов продуктов вы принесли сегодня для выполнения практической работы? Какой по количеству составляющих у вас предполагается салат? <i>(подсказка к решающей гипотезе)</i></p> <p>- Сформулируйте тему сегодняшнего урока. (Слайд 9) <i>(побуждение к формулированию проблемы)</i> <i>Записывает тему на доске, а учащиеся в тетради.</i></p>	<p>- семь, восемь</p> <p>- сложный</p> <p>Формулируют: Классификация сложных салатов. <i>(открытие нового знания)</i> (Слайд 10) - зарисовать схему в тетрадь</p>
<p>Использует побуждающий диалог</p>	<p>формулируют еще один параметр классификации</p>
<p>- Все продукты в салатах подвергаются первичной и тепловой обработке, т.к. салаты можно приготавливать из сырых и вареных овощей. А как назвать салаты, в которых присутствуют одновременно и сырые, и вареные овощи? Ваши гипотезы?</p> <p>-Так, но мы смешиваем продукты в салатах в определенных пропорциях или комбинациях. <i>(подсказка к решающей гипотезе)</i></p>	<p>- смешанные</p> <p>- комбинированные <i>(открытие нового знания)</i></p>
<p>Использует побуждающий диалог</p>	<p>Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональности и экономичности.</p>
<p>- Ну, с первичной обработкой все понятно, кстати, какие основные действия в нее входят? <i>(побуждение к устной проверке)</i></p> <p>- А вот тепловую обработку можно осуществлять 2-мя способами: сначала варить в кожице, остудить, почистить, порезать и наоборот: сначала почистить, потом сварить, остудить и порезать? Какой из двух вам кажется наиболее оптимальным с точки зрения соблюдения санитарно-гигиенических требований? Ваши гипотезы? <i>(побуждение к анализу способов решения задачи)</i></p> <p>- И почему овощи надо охлаждать перед нарезкой? Ваши гипотезы <i>(побуждение к выдвижению гипотез)</i></p> <p>- Сверьте ваши гипотезы с учебником.</p>	<p>Отвечают: перебрать, помыть почистить, промыть, нарезать</p> <p>- первый, так удобней: все сразу сварить</p> <p>- второй: все микробы убиваются во время варки. Но особые требования к чистоте рук во время нарезки.</p> <p>- для выполнения практической работы в условиях школы оптимален первый вариант, т.к. такие продукты легче принести.</p> <p>- горячие неудобно резать, можно обжечься (гипотеза 1);</p> <p>- горячие овощи разваливаются при нарезке (гипотеза 2);</p> <p>- в салате должны быть овощи одной температуры, иначе невкусно (гипотеза 3);</p>
<p>Использует побуждающий диалог</p>	<p>Структурируют знания</p>
<p>- Закуски предназначены для возбуждения аппетита, причем не только своими вкусовыми качествами, но и внешним видом, то есть оформлением. Для оформления блюд используют зелень, красиво нарезанные овощи, маринованные ягоды, фрукты и др.</p>	<p>- свежие (гипотеза 1);</p>

(Слайд 11) Какие продукты используют для оформления? Ваши гипотезы ( <i>побуждение к выдвижению гипотез</i> ) - Эти продукты могут быть любыми? ( <i>подсказка к решающей гипотезе</i> ), даже не подходящими к данному салату по вкусу?	- яркие (гипотеза 2);  - Они должны входить в рецепт ( <i>открытие нового знания</i> ). Слайд 12
---	--

Наиболее распространены два способа приготовления и оформления салатов:

1 способ: Все компоненты салата нарезают, смешивают, заправляют и укладывают в посуду для салатов. (Слайд 13)

2 способ: При нарезке лучшие куски оставляют для оформления. Примерно 2/3 общей массы продуктов нарезают, заправляют и кладут горкой. На горку укладывают украшения из оставшихся продуктов – ломтики мяса, птицы, рыбы, яиц, помидоров и зелени. (Слайд 14)

Слайд 15, Слайд 16 – закрепление полученных знаний. Даем классификацию салатов и обсуждаем художественное оформление блюд.

Кстати, мы сегодня работаем с ножом, давайте вспомним правила Т.Б.(*плакат над доской*):

- нож передаем ручкой вперед,
- режем на разделочных досках, не поднимаем нож высоко над доской;
- правильно держим левую руку на продукте.

(Слайд 17) – записать в тетрадь.

Чтобы вкус и внешний вид салатов не ухудшились, нарезать и смешивать продукты, а также заправлять салаты лучше непосредственно перед подачей к столу. Итак, запомним: Заправленные салаты и винегреты хранению не подлежат, поэтому продукты для них подготавливают в отдельной посуде, а смешивают и заправляют перед подачей к столу. Салаты из овощей и зелени используют как самостоятельное блюдо и как гарнир к мясным и рыбным холодным и горячим блюдам.

Практическая работа: «Приготовление, классификации и презентации сложного комбинированного салата, приготовленного по своему рецепту» (Слайд 18)

Форма работы – бригадная.

- Вы должны были пообщаться с членами своей бригады вербально, в социальных сетях, выслушать разные мнения, обсудить и найти консенсус. Удалось вам такое взаимодействие? Скажите, пожалуйста, с какой проблемой вы столкнулись, выбирая рецепт? Или у вас не возникло проблем?

В итоге: какой салат вы выбрали? Классификация и название. Презентации с алгоритмом действий можете скинуть на рабочий стол для защиты.

Подведение итогов, выставление оценок. Рефлексия.