Открытый интегрированный урок по технологии с применением ИКТ, по теме "Кулинария"

«Составление рецептуры салата»

**Тип урока**: контрольно-обобщающий

**Цель**: Развитие навыков самостоятельной работы, реализации своих знаний и творческих способностей в форме презентации, полученных на уроках технологии и информатики; повышение интереса к изучаемому предмету.

Задачи:

* Закрепить и систематизировать полученные знания по теме "Кулинария"
* Развивать навыки проектирования и работы над содержанием проекта
* Развивать такие черты характера, как трудолюбие и целеустремленность
* Воспитывать самостоятельность в работе

**Оборудование**: компьютер, проектор, фотоснимки необходимые для выполнения задания, экран для демонстрации презентаций, программное обеспечение Power Point.

**Межпредметные связи**: информатика, изобразительное искусство.

**Оформление доски**: на доске представлены критерии оценки, по которым будет оцениваться презентации

**Подготовительный этап**:

На уроках технологии по разделу "Кулинария" проводились теоретические и практические занятия, на которых учащиеся осваивали приготовление различных кулинарных изделий. На этих уроках были сделаны фотоснимки (используемые продукты и готовые блюда), которые необходимы для выполнения презентаций.

Цели урока как планируемые результаты обучения, планируемый уровень достижения целей:

Вид планируемых учебных действий

Учебные действия

Планируемый уровень достижения результатов обучения

Предметные

Овладение алгоритмами решения организационных задач и технологических операций.

2 уровень - понимание, обоснованное применение операций.

Регулятивные

определение последовательности завершающих операций с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

2 уровень - самостоятельное выполнение действий по алгоритму.

Познавательные

Выбор наиболее оптимальных средств и способов решения задачи (зачистки поверхностей)

2 уровень - совместные действия учащихся в условиях взаимопомощи и взаимоконтроля

Коммуникативные

Умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем, одноклассниками в группе и коллективе.

1 уровень - выполнение действий по алгоритму под управлением учителя.

Личностные

Умение провести самооценку, организовать взаимооценку и взаимопомощь в группе.

2 уровень - самостоятельное выполнение действий с опорой на известный алгоритм.

Ход урока

1. Сообщение темы урока.

*Учителя технологии и информатики.* Здравствуйте. Садитесь.

*Учитель технологии.* Оглянитесь вокруг. Я думаю, многие из вас уже догадались, что сегодня урок будет необычным. Перед вами компьютеры, а находитесь вы в кабинете технологии. И учителя перед вами два: технологии и информатики. Как вы думаете, почему? *(дети высказывают свои предположения)* А представителями каких профессий мы являемся? *(учителя)* А ещё? *(технолог пищевой промышленности, швейной промышленности, фотограф, оператор ЭВМ)*

1. Вступительное слово.

*Учитель технологии.* Но поскольку основная наша профессия - учитель, мы решили провести для вас совершенно новый и необычный урок - интегрированный, где вы увидите связь двух совершенно разных наук: технологии и информатики.

На предыдущих уроках технологии, мы с вами изучали салаты, составляли рецепты. А скажите, какие компонентные салаты, вы знаете? *(овощные, мясные, рыбные, фруктовые)* А по методу исполнения? *(обычные и слоёные)*

Ваши бабушки и мамы, делились со своими подругами и передавали из поколения в поколение свои самые лучшие и фирменные рецепты посредством записей в кулинарную книгу. Рецепты копились годами, книга становилась всё больше и увесистей, да и вспомнить иногда было с трудом, что из себя представляет, то или иное блюдо, ведь картинок нет. Как же всё это систематизировать и упорядочить и не забыть, как выглядит блюдо? Да и весило поменьше, или совсем ничего? Как объединить всё это в единое? *(дети высказывают свои мнения)* Вот в этом вам поможет Юлия Сергеевна.

*Учитель информатики*. Подумайте над вопросами и попробуйте дать ответ *(дети высказывают свои предположения).* В этом вам помогут компьютерные технологии, а именно программа Power Point, позволяющая создавать яркую красочную и запоминающуюся презентацию. На уроках информатики вы с ней уже знакомились и имеете представление, как она работает. Давайте вспомним. Перед вами лежат памятки, посмотрите в них и попробуйте повторить, предложенный алгоритм действий *(дети проделывают предложенную последовательность действий)*.

Для того, чтобы выполнить поставленную перед вами задачу: создать презентацию с рецептурой салата, вам нужны фотографии с изображением овощей. На рабочем столе компьютера есть папка с названием «Салаты», откройте её. Посмотрите, в ней множество фотографий с всевозможными ингредиентами. А так же, есть шаблон, по которому вам и предстоит работать.

*Учитель технологии.* Сейчас я разам вам карточки с вашими заданиями, рецепты этих салатов, вам уже знакомы, мы выполняли их на прошлых уроках. Вашей задачей будет выполнить презентацию с рецептурой этих салатов, вставляя фотографии необходимых ингредиентов. Приступим к работе *(учитель технологии раздаёт карточки, дети приступают к работе)*.

1. Практическая работа.

*Учитель информатики:* Прежде чем приступить к работе, давайте вспомним технику безопасности при работе за компьютером *(дети проговаривают ТБ)*.

Карточка 1.

Салат слоёный «Белая берёза»

Состав:

1. Грибы обжаренные - 200 г
2. Лук репчатый обжаренный - 1 шт.
3. Куриное филе отварное - 300 г
4. Яйца отварные - 3 шт.
5. Огурцы свежие - 2 шт.
6. Чернослив - 100 г
7. Майонез
8. Зелень.

Карточка 2.

Салат слоёный «Мимоза»

Состав:

1. Рыбные консервы - 1 банка
2. Морковь отварная - 2 шт.
3. Яйца отварные - 4 шт.
4. Лук репчатый - 1 шт.
5. Майонез
6. Соль
7. Свежемолотый перец
8. Зелень укропа для украшения.

Карточка 3.

Салат слоёный «Чудо - слойка»

Состав:

1. Рис отварной - 1.5 стакана
2. Крабовые палочки - 200 г
3. Консервированная кукуруза - 1 банка
4. Грибы маринованные - 350 г
5. Отварные куриные бёдрышки - 3 шт.
6. Яйца отварные - 5 шт.
7. Ананасы консервированные - 1 банка
8. Майонез
9. Сметана.

*Учитель информатики* проводит гимнастику для глаз.

Учителя организуют работу учеников, следят за правильным выполнением операций, контролируют и корректируют действия учеников. Подводят учащихся к выявлению причин и способов устранения возможных затруднений в работе. Выявляют лучшие работы учеников, копируют на флэш-карту для дальнейшего показа презентаций на интерактивной доске.

1. Итог урока.

Учитель информатики подготавливает лучшие работы для показа и дальнейшего обсуждения с классом.

Просмотр презентаций и обсуждение возможных допущенных ошибок. Сравнивание и оценивание работ своих и членов коллектива.

*Учитель технологии.* Скажите, представителям, каких профессий пригодится результат вашего труда? *(технолог пищевой промышленности)* Какие навыки вы сегодня приобрели? Чем в домашних условиях могут послужить знания, полученные на сегодняшнем уроке? *(составление книги рецептов в электронном виде)*

Учителя фиксируют оценки учащихся.

*Учитель информатики*. Подводя итог сегодняшнего урока, хотелось бы выяснить, какие качества вы развивали? *(умение работать с компьютером, трудолюбие, усидчивость)* Где эти навыки пригодятся? *(в профессии технолога пищевой промышленности, повара, оператора ЭВМ)* Что является общим для этих профессий? *(владение компьютером, программами)* Мы вас поздравляем с первым информационным изделием.

Карточка 1

Салат «Белая берёза».



**Состав**

1. Грибы обжаренные (лесные или шампиньоны) - 200 г,
2. лук репчатый обжаренный - 1 шт,
3. куриное филе отварное - 300-400 г,
4. яйца отварные - 3 шт,
5. огурцы свежие - 2 шт,
6. чернослив - 100 г,
7. майонез,
8. зелень

**Приготовление**

Куриное филе отварить до готовности в подсоленной воде.
Грибы отварить в воде 10 минут и откинуть на дуршлаг (шампиньоны отваривать не нужно).
Яйца сварить вкрутую.
Чернослив замочить теплой водой и оставить на 10-15 минут. Затем слить воду и обсушить чернослив.
Лук мелко порезать.
Грибы порезать кубиками или соломкой.
Обжарить на растительном масле лук, затем добавить грибы и жарить вместе ~7-10 минут, посолить и поперчить.

Куриное филе порезать соломкой.
Отложить 3-5 ягод чернослива для украшения и порезать тонкой соломкой, оставшийся чернослив порезать кубиками.
Яйца натереть на крупной терке.

Огурцы порезать тонкой соломкой.
Выкладывать салат слоями, каждый слой поливая майонезом:

**1-й:**чернослив
**2-й:**грибы с луком
**3-й:**куриное мясо
**4-й:**яйца
**5-й:**огурцы

Сверху салат украсить полосками чернослива, в виде ствола березы.

















Карточка 2

Салат «Мимоза».



Состав

* рыбные консервы (лосось или сайра) - 1 банка (консервы можно заменить ~200 г отварной форели),
* морковь отварная - 1-2 шт,
* яйца отварные - 4-5 шт,
* лук репчатый - 1 небольшая луковица,
* майонез,
* соль,
* свежемолотый перец,
* зелень укропа для украшения

Приготовление

С рыбных консервов слить жидкость и размять консервы вилкой (отварную форель разобрать на небольшие кусочки или размять вилкой).
Лук очистить и мелко порезать.
Яйца очистить от скорлупы, белки отделить от желтков. Белки и желтки натереть на крупной терке в разные миски. Немного тертых желтков отложить для украшения салата.
Отварную морковь очистить от кожуры и натереть на крупной терке.

















Карточка 3

Салат «Чудо слойка».



Для салата :

* 1,5 стакана отварного риса
* 200 г крабовых палочек
* 1 банка (400 г) консервированной кукурузы
* 350 г маринованных грибов
* 3 отварных куриных бедрышка
* 5 вареных яиц
* 1 банка (400 г) ананасов
* майонез
* сметана

Приготовление:

Укладывать составляющие слоями (каждый слой салата не промазывался, а смешивался перед укладкой с соусом сметана-майонез, либо в зависимости от остроты компонента только со сметаной или только с майонезом):

1- рис + сметана-майонез

2- нарезанные крабовые палочки + сметана-майонез

3- кукуруза +майонез

4- мелко нарезанное куриное мясо + сметана-майонез

5- маринованные грибы + сметана

6- измельченные на терке вареные яйца (оставить 2 яйца на украшение боков торта)

Поставить торт на ночь в холодильник, чтобы пропитался.

Затем снять кольцо формы, Украсить яйцом и нарезанными кусочками ананаса.

















