

Министерство Общего и Профессионального образования  
Свердловской области

Разработки к уроку:  
«Игровые методы обучения при проведении уроков технологии  
по разделу «Кулинария» в 5 классах»

учитель технологии:  
МАОУ Лицей №130  
Вашляева Марина Геннадьевна

Екатеринбург 2024

## **Тезисы урока на тему:**

### **«Организация работы учащихся на уроках кулинарии», 5 класс**

#### **Цель:**

Объяснить учащимся организацию работы на уроках кулинарии.

#### **Задачи:**

1. Организовать с учащимися ролевые и деловые игры.
2. Побуждать учащихся обращаться к собственному прошлому опыту, к открытому обсуждению новых знаний.
3. Включить учащихся в разнообразные виды деятельности, способствующие развитию различных способностей.
4. Нацелить учащихся на решение проблемных задач и обсуждение проблемных ситуаций.
5. Развивать коммуникативные способности, умение работать в группах.

#### **Ход урока.**

##### **1) Введение в раздел «Кулинария» (Опрос учащихся).**

- Как вы думаете, чем мы будем заниматься на уроках кулинарии в течение четверти?
- Для чего нужна пища?
- Кто в вашей семье чаще всего занимается приготовлением пищи?
- Что такое кулинария?
- Что необходимо сделать, чтобы прием пищи превратился в праздник?
- Какие детские и молодежные кафе в нашем городе вы знаете? Какие из них посещали?

##### **2) Игра с учащимися «Путешествие на машине времени» (деловая игра)**

Машина времени перенесла учащихся на 10 лет вперед. Появилась задача – организовать свое кафе.

В ходе игры учащиеся решают, какие работники необходимы для успешной деятельности кафе. В процессе обсуждения одна из учениц (по желанию) на доске записывает рабочие специальности в сфере общественного питания. А именно: повар, пекарь, кондитер, коренщик, официант, мойщик посуды, уборщик. Для обеспечения слаженной работы кафе необходим так же управляющий. Количество посетителей и гостей кафе – главный показатель работы.

Полученные знания закрепляются путем письменных ответов учащихся на вопросы взаимопроверкой. (Приложение 1)

В ходе игры учащиеся решают, что их знаний и опыта недостаточно, чтобы организовать успешную работу кафе, следовательно, необходимо на машине времени вернуться снова в 5 класс за знаниями.

##### **3) Ролевая игра.**

- Деление учащихся (по желанию) на группы (БРИГАДЫ) по 5-7 человек;
  - Каждая бригада дает название своему кафе.
  - Избрание учащимися в каждой бригаде БРИГАДИРА (помощника учителя);
- Вопрос: «Какими качествами должна обладать ученица, претендующая на должность бригадира если учитывать, что бригадир будет выполнять роль управляющего кафе?»

Объяснение учащимся роли бригадиров в классе на практических занятиях:

А) заполнение таблицы «распределение должностей»;

Б) распределение продуктов для проведения практических занятий на следующее практическое занятие;

В) создание группы учащихся своей бригады в WhatsApp и контроль за готовностью к уроку.

Г) отчет бригадира о количестве учащихся и о готовности членов своей бригады к практическому занятию (наличие формы у учащихся и продуктов для приготовления блюда)

- Объединение рабочих специальностей (повар, кондитер, коренщик, пекарь), связанных с приготовлением пищи в одну должность – ПОВАР, т.к. учащиеся на уроках кулинарии с 5 по 7 класс осваивают приготовление различных блюд.

- Оформление учащимися сменных табличек для бейджа с должностями ОФИЦИАНТ, ПОВАР, МОЙЩИК;

- Распределение бригадиром должностей на все предстоящие практические работы путем заполнения таблицы (Приложение 2).

Обязательно одна из учениц первой или второй бригады, как правило это официант, выполняет роль дежурного (Д) на дополнительную оценку после проведения практического занятия. В обязанности дежурного входит не только обеспечение чистоты в кабинете, но и проверка с оцениванием работы мойщиков и официантов обеих бригад. После завершения практической работы дежурный сдает класс учителю и так же получает оценку.

Вопрос: «Кто будет гостем нашего импровизированного кафе?»

Учащиеся решают, что посетителями (дегустаторами приготовленных блюд) будут все члены бригады, а также мальчики класса. Дегустаторы оценивают работу поваров.

#### **4) Решение проблемных задач и обсуждение проблемных ситуаций.**

- как донести до школы сырое яйцо и не разбить его по дороге?

- в чем нести 50 гр. подсолнечного масла?

- как донести до школы сливочное масло, чтобы оно не растаяло?

- если потерялся фартук, как смастерить ему замену используя полотенце?

Фото учащихся при проведении уроков Кулинарии. (Приложение 3)

**Задание. Впиши в пропущенные места название рабочей специальности.**

**Рабочие специальности.**

1. \_\_\_\_\_-специалист по приготовлению пищи.
2. \_\_\_\_\_-специалист по выпечке хлебобулочных изделий
3. \_\_\_\_\_-работник, изготавливающий кондитерские изделия. (Сахаристые кондитерские изделия: конфеты, шоколад, зефир; мучные кондитерские изделия: печенье, вафли, торты)
4. \_\_\_\_\_ - работник ресторана, кафе, сервирующий стол, подающий блюда, напитки. (Сервировать- оформлять стол для приема пищи).
5. \_\_\_\_\_ - работник, выполняющий первичную обработку овощей.
6. \_\_\_\_\_- работник, занимающийся мытьем посуды.

Ответы: 1-повар; 2-пекарь; 3-кондитер; 4-официант;5-коренщик;6-мойщик.

***Таблица распределения должностей.***

О – официант (1-2 человека);

М – мойщик (2 человека);

П – повар (2-4 человека);

№ занятия	1	2	3	4	5	6	7	8	9
/ Дата									
Фамилия, имя									
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									

***Таблица распределения должностей (пример).***

№ занятия	1	2	3	4	5	6	7	8	9
/ Дата	1.04	8.04	15.04	22.04	29.04	6.05	13.05	20.05	27.05
Фамилия, имя									
1.	П	М	П	О	П	М	П	М	
2.	М	П	М	П	О	П	М	П	М
3.	П	М	П	М	П	О	П	М	П
4.	О	П	М	П	М	П	О	П	М
5.	П	О	П	М	П	М	П	О	П
6.	М	П	О	П	М	П	М	П	О

О – официант; П – повар; М – мойщик.



