

Урок-игра «Овощи»

5 класс

Учитель: Ведяскина Т.Н

ХОД УРОКА

I. Организационный момент:

- приветствие;
- проверка явки учащихся;
- заполнение учителем классного журнала.

(Слайд 4)

II. Вступительное слово учителя.

Девочки! Сегодня у нас с вами необычный урок, урок– игра по теме “Овощи. Первичная и тепловая обработка овощей”. Наша игра поможет вам закрепить знания, которые вы получили на уроках технологии. 3-х девочек я назначаю в роли экспертов (жюри). А все остальные разделитесь на 2 команды и придумайте название(*например: “Поварята”, “Кулиныры”*). (Команды располагаются за 2 столами.) Правила игры таковы: за каждый правильный ответ команда получает 1балл.

Результаты по каждому заданию заносятся в таблицу.

Название команды	Разминка	№1	№2	№3	№4	№5	№6
Максимально (р =45)	4	6	6	7	4	8	6

Подводится подсчет общей суммы баллов, набранных каждой командой. Команда-победитель определяется по наибольшей сумме баллов.

По сумме баллов, набранных каждой командой, рассчитывается коэффициент усвоения учебного материала:

$$K_y = a \backslash p$$

а – количество набранных баллов по всем заданиям;

р – количество правильных ответов по всем заданиям (эталон).

Оценки выставляются из расчета:

$K_y = 1- 0,9$ – “отлично”;

$K_y=0,8- 0,7$ – “хорошо”;

$K_y=0,6-0,5$ – “удовлетворительно”;

$K_y= 0,4-$ “неудовлетворительно”.

(Слайд 5-6)

III. Игра.

РАЗМИНКА “ОТГАДАЙ ЗАГАДКИ”.

(Чья команда быстрее отгадает 4 загадки, за каждый правильный ответ 1 балл)

1. За кудрявый хохолок
Лису из норки поволокло.
На ощупь – очень гладкая,
На вкус – как сахар сладкая.

(Слайд 6, 7)

2. То она “сосулька”,
То румянцем пышет,
Но вкусна в салате горькая...

(Слайд 6, 8)

3. Желтая курица, под тыном дуется.

(Слайд 6, 9)

4. На грядке длинный и зеленый,
А в кадке желтый и соленый.

(Слайд 6, 10)

5. Закопали в землю в мае
И сто дней не вынимали,
А копать под осень стали
Не одну нашли, а десять.

(Слайд 6, 11)

6. Это что за чудеса?
На траве лежит звезда!
Может, это дивный сон?
Нет, ведь это...

(Слайд 6, 12)

7. Был ребенок — не знал пеленок,
стал стариком — сто пеленок на нем.

(Слайд 6, 13)

8. Над землей трава,
Под землей бордовая голова.

(Слайд 6, 14)

ЗАДАНИЕ 1 “ВСТАВЬ ПРОПУЩЕННЫЕ СЛОВА”.

(Кто быстрее справится с этим заданием) (Слайд 15, 16)

Вместо точек в предложениях поставь нужные глаголы:

- Отрезают.
- Очищают.
- Нарезают.
- Сортируют.
- Моют.
- Удаляют.

1. Сначала овощи по размеру.
2. Далее овощи
3. Морковь, картофель.... .
4. В картофеле... глазки.
5. При обработке капусты... верхние грязные листья.
6. А затем овощи... .

(Слайд 17, 18)

ЗАДАНИЕ 2 “ПОДБЕРИ СООТВЕТСТВИЕ ЦИФРЫ-БУКВЕ”.

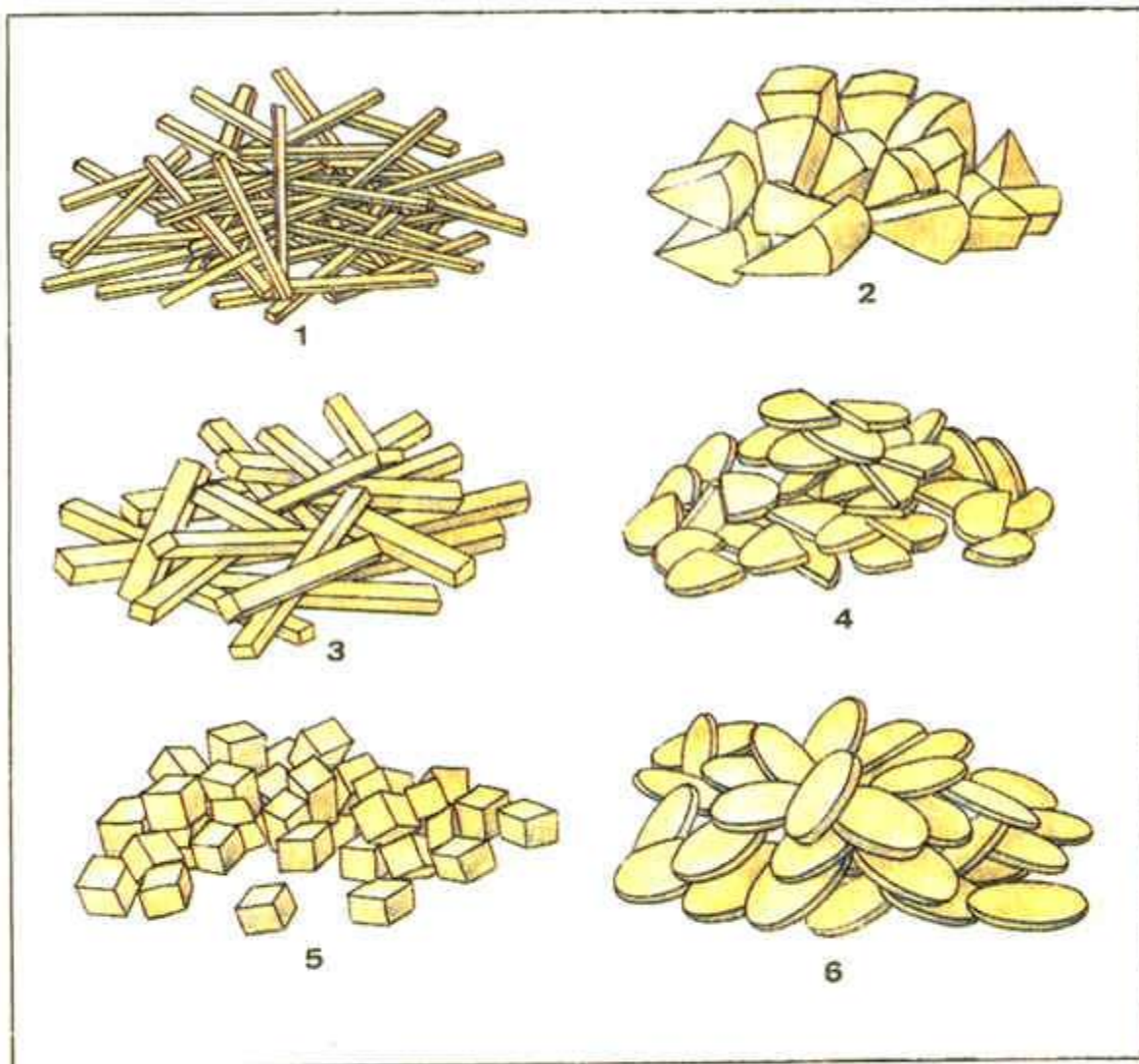


Рис. 53. Формы нарезки картофеля: 1 — соломка, 2 — дольки, 3 — брусочки, 4 — ломтики, 5 — кубики, 6 — кружочки

А — кружочки

Б — кубики

В — соломка

Г — дольки

Д — брусочки

Е — ломтики

(Кто быстрее выполнит задание)

(Слайд 19,20)

ЗАДАНИЕ 3 “БУКВЕННАЯ АБРАКАДАБРА”.

Из данных букв сложите слова, обозначающие продукты, используемые в приготовлении винегрета. Слова могут ломаться, читаться справа налево, но не по диагонали. (Кто быстрее выполнит задание).

М	К	А	Р	А
---	---	---	---	---

О	Р	С	Т	К
Ь	К	В	О	Ш
В	О	Е	К	Л
О	Ы	У	К	А
Г	Ц	Л	С	О
У	Р	А	М	Л
О	Л	С	*	Ь

Физкультминутка.

(Слайд 21,22)

ЗАДАНИЕ 4 “РАЗГАДАЙ АНАГРАММЫ”.

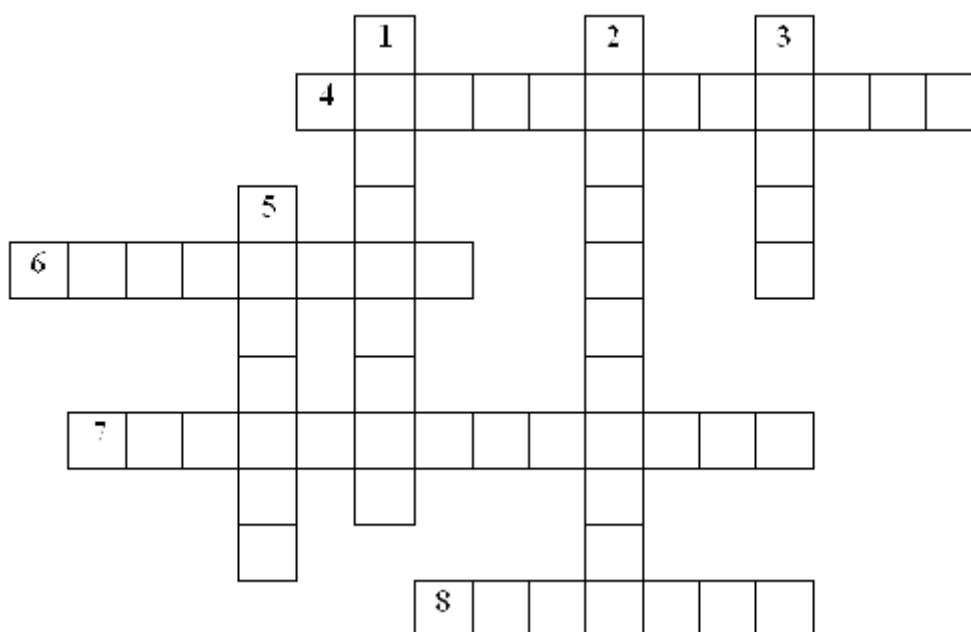
Каждая команда получает пакет с анаграммами. Нужно разгадать группы овощей. За каждое разгаданное слово 1 балл. *(Оценивается скорость и правильность выполнения).*

1. Рокпендыло, астапук, естовыйил, неvkытены.
2. Дыплонебулк, овобыбе, олесапнёвы, вокуличные.

(Слайд 23,24)

ЗАДАНИЕ 5 “РАЗГАДАЙ КРОССВОРД”.

(Кто быстрее справится с заданием)



По горизонтали: 4.Способ предварительного, легкого обжаривания продукта с жиром и без него.6.Улучшение вкуса салатов путем добавления дополнительных продуктов. 7. Быстрое обваривание и ошпаривание продукта.8. Комбинированный способ тепловой обработки овощей.

По вертикали: 1. Жаренье продукта в духовке на противнях (сковородках). 2. Способ получения сочного продукта при тепловой обработке. 3. Нагревание продуктов в воде, на пару, бульоне, молоке. 5. Способ тепловой обработке продукта в жире или горячем воздухе.

(Слайд 25,26)

ЗАДАНИЕ 6 “ВОПРОС-ОТВЕТ”.

Каждой команде поочередно задается вопрос, на который она должна дать ответ. Время на обдумывание 10с. За каждый правильный ответ 1 балл.

1. Овощ, название которого состоит из 2-х нот.
2. Без нее борщ, как скрипач без скрипки.
3. То же, что и перец.
4. Вещество, в большом количестве содержащееся в моркови.
5. Мера редиса, принятая на базаре.
6. Овощ – “второй хлеб”.
7. Этот овощ невеста давала жениху, если не хотела выходить за него замуж.
8. Пищевая приправа или нота.
9. Пряность, которой можно увенчать.
10. Овощ из группы “корнеплоды”.
11. Родина картофеля.
12. Родина капусты.

(Слайд 26,27)

IV. Подведение итогов игры. Награждение победителей. Рефлексия.

Ответьте на мои вопросы:

1. Какие задания или вопросы доставили вам удовольствие, было приятно и интересно над ними работать?
2. Какие задания показались вам простыми, неинтересными?
3. Ваше отношение к проведению подобных уроков?

Учитель подводит итоги урока, выставляет оценки.