**Методическая разработка урока**

**для 7 класса**

**по предмету:***«Технология»*

**Тема***: «Технология приготовления блюд из мяса и рыбы*»

**Тип урока:** *урок – соревнование*

**Форма организации учебного процесса**:

Нестандартная форма обучения. Урок–соревнование, урок–презентация, урок–закрепления, повторения и проверки полученных знаний.

**Основная дидактическая цель**:

Повторение, закрепление, конкретизация, профориентация.

**Воспитательные цели и задачи**:

Воспитание ответственности, дисциплинированности, уважительного отношения друг к другу, интернациональное воспитание, воспитание культурного поведения

**Развивающие цели и задачи**:

Развитие организаторских, творческих способностей, развитие эрудиции, памяти, речи, мышления, фантазии, кулинарных способностей, развитие интереса к предмету.

**Методы обучения**:

Словесный, проблемный, поисковый, учёта и контроля знаний, ролевая игра.

**Приёмы активизации**:

Использование народной музыки, ролевая игра.

**Особенности применения наглядных пособий и ТСО**:

Использование бумбокса, представление блюд.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Содержание****элемента** | **Деятельность****учителя** | **Цели и задачи** | **Деятельность****учащихся** |
| 1. Орг.

момент | Учитель сообщает тему, цели и задачи урока. Проверяет наличие учащихся и их готовность к уроку. Представляет профессоров Кулинарной Академии. | Нацелить учащихся на урок, на восприятие информации, активизировать их деятельность, заинтересовать. | Слушают, выполняют требования учителя. |
| 1. Номинация «Лицо компании»

Выступление президентов. | Учитель приглашает президентов компаний представить сотрудников, обосновать выбор темы. Профессора Кулинарной Академии оценивают их выступление. | Развитие речи, памяти, фантазии учащихся. Проверка прочности знаний по теме. | Президенты фирм выступают, остальные учащиеся внимательно слушают. |
| 1. Номинация «Особенности национальной кухни разных народов»

Выступление администраторов (стилистов). | Учитель приглашает администраторов (стилистов) представить свою работу. Профессора Кулинарной Академии оценивают их выступление. | Развитие умения держаться, театральных и творческих способностей, талантов, умения говорить. | Администратор (стилист) защищает свою работу, сотрудники помогают ему показать обычай, традицию, исполнить народную песню, танец, рассказать стихотворение на языке народа, кухню которого компания представляет. |
| 1. Номинация «Рекламный проект»

Выступление менеджеров по рекламе. | Учитель приглашает менеджеров по рекламе представить свою работу. Профессора Кулинарной Академии оценивают их выступление. | Развитие речи, памяти, фантазии учащихся, умения аргументировать, манеры держаться, чувство времени. | Менеджеры по рекламе защищаются, остальные ученики внимательно слушают. |
| 1. Номинация «Мы можем это приготовить – сумеете и вы»

Выступление технологов. | Учитель приглашает технологов представить свою работу. Профессора Кулинарной Академии оценивают их выступление. | Развитие логического мышления, умения аргументировать, художественного вкуса проверка знаний по теме, по технике безопасности. | Технологи защищаются, остальные ученики внимательно слушают. |
| 1. Номинация «Экономика должна быть экономной»

Выступление бухгалтеров - экономистов. | Учитель приглашает бухгалтеров - экономистов представить свою работу. Даёт задание: рассчитать стоимость 100г фирменного блюда. Профессора Кулинарной Академии оценивают их выступление. | Развитие математических способностей, логического мышления, памяти и речи. | Бухгалтера – экономисты представляют расчёты себестоимости фирменных блюд, считают стоимость 100 г фирменного блюда. Остальные учащиеся поддерживают своих коллег. |
| 1. Номинация «Творим, выдумываем, мечтаем»

Предприятия представляют свои творческие проекты. | Учитель предлагает предприятиям представить свои творческие проекты на суд профессоров. | Развитие художественного вкуса, проверка знаний по теме. | Учащиеся представляют творческие проекты, ждут результатов, готовятся к следующему конкурсу. |
| 1. Номинация «Сытно и вкусно»

Предприятия представляют свои фирменные блюда | Учитель предлагает предприятиям представить свои фирменные блюда на суд профессоров. Профессора дегустируют | Развитие кулинарных способностей, умения преподнести блюдо, красиво и со вкусом его оформить. | Учащиеся представляют свои фирменные блюда, предлагают профессорам оценить их труд. |
|  10. Вручение наград по номинациям | Учитель предлагает профессорам Кулинарной Академии подвести итоги и объявить победителей по каждой номинации. Профессора оглашают своё решение и вручают ПОЧЁТНЫЕ ГРАМОТЫ победителям. | Воспитание чувства коллективизма, уважительного отношения друг к другу. | Учащиеся слушают. Победители выходят для награждения. |