

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Бажирская основная общеобразовательная школа**

**Открытый урок профессионально-трудового обучения  
«Изготовление кухонной утвари: разделочные доски,  
кухонные лопатки»**

**5Б класс**

**Учитель**

**Мельников Валентин Алексеев**

**2022 г**

**Тема урока:** «Изготовление кухонной утвари: разделочные доски, кухонные лопатки».

**Класс:** 5Б, реализующий АООП для детей с УО (ИН)

**Дата проведения:** 11.04.2022 г.

**Форма урока:** урок изучения нового материала.

**Цели:** 1. Образовательные:

- закрепить умения и навыки, сформированные в ходе изучения раздела «Изготовление кухонной утвари»

- добиться усвоения учащимися видов технологических операций.

- продолжить формирование правильных приемов пиления и сверления древесины, резки стамеской.

- научиться изготавливать кулинарную лопатку из древесины.

2. Развивающие: развивать мотивацию изучения трудового обучения, используя разнообразные приемы.

3. Воспитательные: способствовать развитию умения самостоятельной работы в столярной мастерской.

**Оборудование:** столярные инструменты, заготовки, морилка, крепежные изделия (саморезы, гвозди)

| Название этапа                | Цель этапа                                                                        | Время (методы и приемы)                          |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1.Организационный момент.     | Положительный настрой на изучение темы.                                           | 1 мин. (рассказ)                                 |
| 2. Мотивация и целеполагания. | Сформировать цели и задачи урока. Заинтересоваться учащихся в выполнении задания. | 4 мин. (фронтальная беседа)                      |
| 3. Вводный инструктаж.        | Объяснить правильный ход выполнения работы.                                       | 2 мин. (рассказ)                                 |
| 4. Самостоятельная работа.    | Применение теоретических правил на практике.                                      | 15 мин. (изготовление изделия по шаблону)        |
| 5. Заключительный инструктаж. | Осмотр изделия, выявление ошибок.                                                 | 2 мин. (беседа, инструктаж, практическая помощь) |
| 6. Самостоятельная            | Применение теоретических правил на практике. Исправление выявленных               | 5 мин. (изготовление изделия по шаблону,         |

|                                   |                                    |                                                               |
|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| работа.<br>7. Выставление оценок. | ошибок<br>Оценить работу учащихся. | устранение ошибок)<br>1 мин. (самооценка, исправление ошибок) |
|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

### Ход урока.

У.: Здравствуйте ребята!

Д.: Здравствуйте!

У.: На сегодняшнем уроке мы с вами будем продолжать изучать тему: «Изготовление кухонной утвари». И сегодня мы попробуем самостоятельно (пользуясь проектной картой) и полагаясь на имеющийся у вас практический опыт изготовить вот такой элемент кухонной утвари (демонстрируется кулинарная лопатка).

Как называется это приспособление?

Д.: Кулинарная (кухонная) лопатка.

У.: Правильно! Наверняка все вы так или иначе сталкивались с данным кухонным аксессуаром. Поскольку кулинарная лопатка имеется на кухне в каждом доме. Лопатка для приготовления пищи является древнейшим изобретением человека: то есть как только древние люди научились готовить пищу на костре, то сразу возникла необходимость ее перемешивать или переворачивать (что бы она не пригорала), не обжигаясь при этом. Первоначально для этого использовалась обычная палка, но со временем вид ее усовершенствовался, она становилась все более удобной в использовании и в конечном итоге приобрела примерно вот такой вид (демонстрируется лопатка).

Из всего вышесказанного можно выявить интересную закономерность: прошли тысячи лет с того момента как первый человек помешал прообразом первой кулинарной лопатки пищу, которую готовил на костре. За прошедшее с этого момента время человеческое общество достигло огромного прогресса, но деревянная лопатка до сих пор встречается на кухне почти каждого дома.

Как вы думаете с чем связана такая популярность данной кухонной принадлежности?

Д.: 1. Древесина является экологически чистым материалом и абсолютно безопасна при приготовлении пищи (не выделяет никаких вредных веществ в пищу).

2. Древесина является недорогим, доступным и легкообрабатываемым материалом и лопатку из нее можно сделать любого дизайна и размера.

3. Пользуясь деревянной лопаткой можно не бояться получить ожог, т.к. древесина практически не проводит тепло, и лопатка не нагреется от горячей пищи или посуды.

4. Пользуясь деревянной лопаткой можно не опасаться за сохранность посуды с антипригарным покрытием, т.к. древесина является мягким и податливым материалом.

У.: Верно. И сейчас мы с вами попробуем сделать кулинарную лопатку самостоятельно.

Но прежде чем приступить к изготовлению изделия, давайте подберем материал из которого мы будем делать лопатку.

Я предлагаю вам на выбор четыре вида древесных материалов: фанера, ДВП, дощечка из лиственного дерева (береза), дощечка из хвойного дерева (сосна).

У.: Фанера подходит?

Д.: Нет. Со временем она покорежится и расслоится от влажной и горячей пищи.

У.: Правильно, т.к. фанера состоит из склеенных между собой листов шпона. И действительно под действием влаги и высоких температур данный материал расслаивается и коробится.

А подойдет ли для изготовления лопатки такой материал как ДВП?

Д.: Нет. Так же, как и фанера от влаги и тепла лопатка из ДВП разбухнет и испортится. Также в состав ДВП входят синтетические смолы и клей, которые будут попадать в пищу и портить ее вкус.

У.: Правильно! У нас остается две дощечки из хвойной и лиственной древесины. Какую выберем?

Д.: Из лиственной древесины, т.к. древесина хвойных пород содержит в себе смолу, которая попадая в пищу будет придавать ей горечь.

У.: Хорошо. Берем заготовки из древесины березы и проектные карты. Посмотрите в картах на очередность выполняемой работы, и скажите какие технологические операции по обработке древесины вы будете выполнять что – бы изготовить лопатку?

Д.: 1. Пиление. 2. Резка стамеской. 3. Сверление. 4. Шлифование. 5. Покрытие льняным маслом.

У.: Правильно. Не забывайте о технике безопасности, когда будите выполнять данные технологические операции (плакаты по технике безопасности висят на стене). Все необходимые инструменты находятся на местах хранения.

Никуда не торопитесь, старайтесь сделать изделие качественно. И помните, что любая вещь, сделанная своими руками гораздо ценнее (и более приятна как подарок) чем купленная в магазине. И так приступайте к выполнению работы.

- Учащиеся начинают процесс изготовления кулинарной лопатки.
- После выполнения каждой операции учитель осматривает изделие и вносит свои коррективы (по необходимости).
- По завершении работы учитель осматривает изделие, выявляет ошибки и недочеты и выставляет оценки.
- Изготовленные лопатки дарятся гостям присутствующим на уроке.