**Конспект урока ФГОС второго поколения. Технология**

**Технологическая карта урока**

Данные об учителе: Салогуб М.И.

Предмет: технология

Класс: 5

Учебник (УМК): Н.В. Синица, В.Д. Симоненко

Тема урока: «Блюда из яиц»

Тип урока: комбинированный

Оборудование: мультимедийное сопровождение, электроплита, кухонный инвентарь, столовая посуда, рабочая тетрадь, карандаш, ручка, плакаты по теме.

Планируемые результаты:

1) Предметные - определение способов проверки свежести и хранения яиц.

2) Метапредметные (УУД):

* регулятивные - технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда;
* коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем и сверстниками, разрешать конфликтные ситуации;
* познавательные – выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и умение проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.

3) Личностные – умение провести самоанализ выполненной работы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ этапа урока** | **Этап урока** | **Цель** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учеников** | **Формируемые УУД** |
|  | 1. Организационный момент |  | Приветствует учащихся.Фиксирует отсутствующих в журнале.Проверяет готовность к учебному занятию. | Бригадиры докладывают о готовности членов бригад к уроку. | К.: уметь организовывать и планировать деятельность в сотрудничестве. |
|  | Повторение пройденного материала |  | Организует фронтальный письменный опрос по теме «Тепловая кулинарная обработка овощей» (по карточкам с заданием) | – читают вопросы и задания, осмысливают и выполняют задание;взаимодействуют с учителем в случае затруднения выполнения задания; – контролируют процесс выполнения задания, своё время и управляют им. | П.: структурировать знанияК.: адекватно воспринимать оценку учителя.Р.: – уметь контролировать своё время и управлять им;– планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей. |
|  | Формулирование темы урока, постановка цели |  | Загадывает ученикам загадки:1. В беленькой комнатке желтая барыня сидит.2. На столе — бело, упало со стола — желто.3. В доме еда, а дверь заперта.4. Может и разбиться, может и свариться,Если хочешь - в птицу может превратиться. Ребята, как вы думаете, о чем у нас сегодня урок? | Формулируют тему урока, ставят цели |  |
|  | Актуализация опорных знаний в форме кулинарной викторины «Знаете ли вы?» |  | Предлагает классу ответить на вопрос: Знаете ли вы, какие блюда можно приготовить из яиц? | Слушают и отвечают на вопрос учителя. | К. Взаимодействуют с учителем во время беседы, осуществляемой во фронтальном режиме; |
|  | Мотивация (самоопределение)к учебной деятельности. | Включение в учебную деятельность на личностно - значимом уровне. 1.Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности («надо») 2. Организовать деятельность по установке тематических рамок («могу») 3. Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность («хочу»).  | Слайд 1. Ребята! Добро пожаловать в «Мир яиц!». Слайд 2. Как вы думаете: что появилось вначале - яйцо или курица?Слайд 3. Даю Вам историческую справку. А сейчас давайте приступим к уроку получения новых знаний! | Предполагаемые ответы:- Курица! –Нет, яйцо! | - Л. Самоопределение, самоорганизация, - К. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.-Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке |
|  | Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии. | Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания. Мотивировать к пробному учебному действию («надо», «могу», «хочу»). Организовать самостоятельное выполнение пробного задания.Выявить затруднения в организации работы. |  А кто ещё кроме курицы несёт яйца?Слайды 4-10. «Виды яиц».Давайте вспомним, из чего состоит яйцо?Слайд 11. «Строение яйца»Почему люди употребляют в пищу яйца, чем они ценны? Слайды 12-13. «Питательная ценность яиц»Слайд 14 «Ассортимент яичных продуктов»А что вы знаете о диетическом или столовом яйце? А где можно приобрести яйца?Слайд 15 «Доброкачественность яиц» А всегда ли яйца свежие, можно ли только глазами определить свежесть яйца? -Что повторили?ПРОБНОЕ ДЕЙСТВИЕЗадание: разбиться по парам и прочитать на стр.185 Меры предосторожности при работе с яйцами. Через 10 минут один из группы сообщает данную информацию. А вы знаете, как правильно хранить этот продукт?Слайд 16 | Повторяем то, что нам пригодится для открытия новых знаний.Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения…ЗАТРУДНЕНИЕ!Не знаем.ОСТАНОВИТЬСЯ И ПОДУМАТЬ! | П. извлечение необходимой информации из текстов-Р. выполнение пробного учебного действия-К. учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью |
|  | Выявление места и причины затруднения. | Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации.1.Организовать фиксацию места, где возникло затруднение.2.организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.3.На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи. | Слайд17. Хочу предложить проверить свежесть яиц народными способами.Как вы думаете, в каком стакане будет несвежее яйцо, и почему вы так считаете.Где мы можем использовать яйца?Слайды18,19,20,21А какой посудой, инструментами и приспособлениями пользуются для приготовления блюд из яиц? Давайте посмотрим.Слайд 22, 23.Какие блюда можно приготовить из яиц? Какими способами можно сварить яйца?Слайд 24, 25.Слайд 26 (показ ролика по приготовлению яйца-пашот). |  | -Л. самоопределение, смыслообразование.-П. самостоятельное выделение и формирование познавательной цели, выбор наиболее эффективных способов задач,-Р. Планирование и прогнозирование-К. учёт разных мнений, аргументация своего мнения. |
|  | Построение проекта выхода из затруднения. | Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации.1.Организовать фиксацию места, где возникло затруднение.2.организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.3.На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи. | Как вы думаете, какова цель нашего урока? Что сегодня мы будем делать?Вспомним правила работы в группе.  | Научимся готовить блюда из яиц. Будем выполнять практическую работу в группах с основой на инструкционную карту. Обсуждают, какие блюда будут готовить (яичницу-глазунью или омлет). Работаем на общий результат. В группе должен быть ответственный. Своё мнение и несогласие высказывай вежливо, если не понял, переспроси. | -Л. самоопределение, смыслообразование, самостоятельное выделение и формирование познавательной цели.-П. выбор наиболее эффективных способов решения задач-Р. планирование, прогнозирование, учёт разных мнений.-К. аргументация своего мнения и позиции в коммуникаций, учёт разных мнений. |
|  | Реализация построенного проекта. | Построение и фиксация нового знания.1.Организовать реализацию построенного проекта в соответствии с планом.2.Организовать нового способа действия речи.3.Организовать фиксацию нового с помощью инструкционных карт.4. Организовать уточнение общего характера нового знания. | Инструкционная карта. (стр.186)Перечислим последовательность приготовления блюд, сравним свои выводы с эталоном. | Ребята работают по карте | Л.смыслообразование, анализ, синтез, обобщение.-П. классификация, познавательная инициатива, выдвижение гипотез, и их обоснование, самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, построение логической цепи рассуждений, доказательство.-К. формулирование и аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений, достижение договорённостей и согласование общего решения. |
|  | Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи. | Применение нового знания в типовых заданиях.1.Организовать освоение детьми нового способа действия при решении данного класса задач с их проговариванием во внешней речи: фронтально, в парах или группах. | Давайте вспомним всё, что мы узнали на уроке. |  Дети проговаривают этапы приготовления выбранного блюда. | -П. анализ, синтез, обобщение, классификация.-К. формирование и аргументация своего мнения и позиции коммуникации, управление поведения партнёра.-Л. Осознание ответственности за общее дело. |
|  | Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону. | Самопроверка умения применять новое знание в типовых условиях.1.Организовать самостоятельное выполнение учащимися типовых заданий .2.Организовать соотнесение работы с эталоном для самопроверки.3.Организовать вербальное сопоставление работы с эталоном для самопроверки. | Слайд 27.Практическая работа Слайды 28, 29. «Технология приготовления яичницы – глазуньи, омлета натуральногоСлайд 30Способы подачи этих блюдСлайд 31Требования к блюдам из яиц.Слайд 32Вспомним правила ТБ, которые нам необходимо соблюдатьПосмотрите, какие украшения из яиц можно сделать Слайды 33-35Проверка учителем. | Приготовление блюда. | - П. выполнение действий по алгоритму, доказательство.-Р. контроль, оценка, волевая саморегуляция в ситуации затруднения.-К. выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью. |
|  | Включение в систему знаний и повторение. | Включение нового знания в систему знаний, повторение и закрепление ранее изученного.1.Организовать повторение учебного содержания, необходимого для обеспечения содержательной непрерывности. | Чему мы сегодня научились? Где вы можете применить полученные знания? А как мы можем определить качество готового блюда?Слайды 36-40.Вопросы на повторение пройденного материала и тест  | Дегустация приготовленных блюд. | -Л. нравственно-эстетическое оценивание усеваемого содержания.-П. анализ, синтез, обобщение, классификация, аналогия. |
|  | Рефлексия учебной деятельности. | Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания.1.организовать рефлексивный анализ учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся.2.организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке.3.Организовать фиксацию неразрешённых затруднений на уроке как направлений будущей учебной деятельности.4. Организовать обсуждение и запись домашнего задания. | Слайд 41.Подведём итог урока.Подготовить рецепт одного блюда из яиц, можно сделать презентацию. | Я узнала…Я научилась….Мне пригодится это….. | -П. рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности.-Л. Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.-К. планирование учебного сотрудничества |

**Интересные и удивительные факты о яйцах:**

•Самое большое яйцо, как известно, у страуса. А самое маленькое - у киви. Страусиное яйцо имеет самый маленький процент веса по сравнению с телом страуса, а вот у киви - как раз, наоборот. Некоторые яйца киви могут весить до четверти веса самой птицы.

•Самое большое количество желтков, зафиксированном в одном курином яйце - 5 желтков.

•Куриное яйцо соотносится к перепелиному, как 5 к одному - как по объему, так и по питательным веществам.

•Средняя курица-несушка приносит примерно 250-300 яиц в год. Чтобы снести одно яйцо, ей требуется чуть больше суток. Кстати, нести яйца они могут и без участия петуха.

•Страусиное яйцо в 24 раза больше куриного. Если встать на него, то оно не разобьется. Чтобы сварить его вкрутую, понадобится около 2 часов.

•Как сделать яйцо небьющимся? Очень просто - положить его в уксус. Через 2-3 дня при броске оно будет подпрыгивать от пола.

•Яйца впитывают все запахи. К примеру, на поверхности среднего куриного яйца в скорлупе расположено 17000 очень маленьких пор. Поэтому, яйца нельзя хранить в герметичной посуде.

•Как отличить сырое яйцо от вареного, думаю, знают все. Надо его крутануть. Вареное закрутится сразу и быстро, будет крутиться долго и остановить его будет легко.

•Вопреки существующим мнениям, белые и коричневые куриные яйца по пищевой ценности ничем не отличаются друг от друга. Дело исключительно в окрасе (породе) кур.

•Ежегодно в мире потребляется почти 600 млрд яиц. Рекордсмен по производству яиц - Китай (около 160 млрд штук