**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 знания  К.: 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 ДЕЙСТВИЕ  Задание: 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?  Слайды18,19,20,21  А 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 натурального  Слайд 30  Способы подачи этих блюд  Слайд 31  Требования к блюдам из яиц.  Слайд 32  Вспомним правила ТБ, которые нам необходимо соблюдать  Посмотрите, какие украшения из яиц можно сделать  Слайды 33-35  Проверка 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