

Конспект урока ФГОС второго поколения. Технология

Технологическая карта урока

Данные об учителе: Фатхутдинова М.В.

Предмет: технология

Класс: 5

Учебник (УМК): Н.В. Сеница, 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 приготавливаемого 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.

№ этап урока	Этап урока	Цель	Деятельность учителя	Деятельность учеников	Формируемые УУД
	1. Организацион-ный 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.

	<p>Формулирование темы урока, постановка цели</p>		<p>Загадывает ученикам загадки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Ребята, как вы думаете, о чем у нас сегодня урок?</p>	<p>Формулируют тему урока, ставят цели</p>	
	<p>Актуализация опорных знаний в форме кулинарной викторины «Знаете ли вы?»</p>		<p>Предлагает классу ответить на вопрос: Знаете ли вы, какие блюда можно приготовить из яиц?</p>	<p>Слушают и отвечают на вопрос учителя.</p>	<p>К. Взаимодействуют с учителем во время беседы, осуществляемой во фронтальном режиме;</p>

	<p>Мотивация (самоопределение) к учебной деятельности.</p>	<p>Включение в учебную деятельность на личностно - значимом уровне.</p> <p>1. Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности («надо»)</p> <p>2. Организовать деятельность по установке тематических рамок («могу»)</p> <p>3. Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность («хочу»).</p>	<p>Слайд 1. Ребята! Добро пожаловать в «Мир яиц!».</p> <p>Слайд 2. Как вы думаете: что появилось вначале - яйцо или курица?</p> <p>Слайд 3. Даю Вам историческую справку.</p> <p>А сейчас давайте приступим к уроку получения новых знаний!</p>	<p>Предполагаемые ответы: - Курица! - Нет, яйцо!</p>	<p>- Л. Самоопределение, самоорганизация, - К. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем. - Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке</p>
	<p>Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии.</p>	<p>Целеполагание и постановка задач.</p> <p>Систематизировать имеющиеся у учащихся знания.</p> <p>Мотивировать к пробному учебному действию («надо», «могу», «хочу»).</p> <p>Организовать самостоятельное выполнение пробного задания.</p>	<p>А кто ещё кроме курицы несёт яйца?</p> <p>Слайды 4-10. «Виды яиц».</p> <p>Давайте вспомним, из чего состоит яйцо?</p> <p>Слайд 11. «Строение яйца»</p> <p>Почему люди употребляют в пищу яйца, чем они ценны?</p> <p>Слайды 12-13. «Питательная ценность яиц»</p>	<p>Повторяем то, что нам пригодится для открытия новых знаний.</p>	<p>П. извлечение необходимой информации из текстов - Р. выполнение пробного учебного действия - К. учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью</p>

		<p>Выявить затруднения в организации работы.</p>	<p>Слайд 14 «Ассортимент яичных продуктов» А что вы знаете о диетическом или столовом яйце? А где можно приобрести яйца?</p> <p>Слайд 15 «Доброкачественность яиц» А всегда ли яйца свежие, можно ли только глазами определить свежесть яйца? -Что повторили?</p> <p>ПРОБНОЕ ДЕЙСТВИЕ Задание: разбиться по парам и прочитать на стр.67 Меры предосторожности при работе с яйцами. Через 10 минут один из группы сообщает данную информацию.</p> <p>А вы знаете, как правильно хранить этот продукт? Слайд 16</p>	<p>Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения...</p> <p>ЗАТРУДНЕНИЕ! Не знаем. ОСТАНОВИТЬСЯ И ПОДУМАТЬ!</p>	
Выявление места и причины затруднения.	Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации.	Слайд17. Хочу предложить проверить свежесть яиц народными способами.		-Л.самоопределение, смыслообразование.	

		<p>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.</p>	<p>Как вы думаете, в каком стакане будет несвежее яйцо, и почему вы так считаете.</p> <p>Где мы можем использовать яйца? Слайды18,19,20,21</p> <p>А какой посудой, инструментами и приспособлениями пользуются для приготовления блюд из яиц? Давайте посмотрим. Слайд 22, 23.</p> <p>Какие блюда можно приготовить из яиц? Какими способами можно сварить яйца? Слайд 24, 25. Слайд 26 (показ ролика по приготовлению яйца-пашот).</p>		<p>-П.самостоятельное выделение и формирование познавательной цели, выбор наиболее эффективных способов задач, -Р. Планирование и прогнозирование -К.учёт разных мнений, аргументация своего мнения.</p>
<p>Построение проекта выхода из затруднения.</p>	<p>Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации. 1.Организовать фиксацию места, где возникло затруднение.</p>	<p>Как вы думаете, какова цель нашего урока? Что сегодня мы будем делать?</p> <p>Вспомним правила работы в группе.</p>	<p>Научимся готовить блюда из яиц.</p> <p>Будем выполнять практическую работу в группах с основой на</p>		<p>-Л. самоопределение, смыслообразование , самостоятельное выделение и формирование познавательной цели.</p>

		<p>2.организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.</p> <p>3.На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи.</p>		<p>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.</p>	<p>-П. выбор наиболее эффективных способов решения задач</p> <p>-Р.планирование, прогнозирование, учёт разных мнений.</p> <p>-К.аргументация своего мнения и позиции в коммуникаций, учёт разных мнений.</p>
	<p>Реализация построенного проекта.</p>	<p>Построение и фиксация нового знания.</p> <p>1.Организовать реализацию построенного проекта в соответствии с планом.</p> <p>2.Организовать нового способа действия речи.</p> <p>3.Организовать фиксацию нового с помощью инструкционных карт.</p> <p>4. Организовать уточнение общего характера нового знания.</p>	<p>Инструкционная карта. (стр.70)</p> <p>Перечислим последовательность приготовления блюд, сравним свои выводы с эталоном.</p>	<p>Ребята работают по карте</p>	<p>л.смыслообразование, анализ, синтез, обобщение.</p> <p>-П. классификация, познавательная инициатива, выдвижение гипотез, и их обоснование, самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, построение логической цепи рассуждений, доказательство.</p>

					-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	Слайд 27. Практическая работа Слайды 28, 29. «Технология приготовления яичницы – глазуньи, омлета натурального	Приготовление блюда.	- П. выполнение действий по алгоритму, доказательство. -Р. контроль, оценка, волевая

		<p>выполнение учащимися типовых заданий .</p> <p>2.Организовать соотнесение работы с эталоном для самопроверки.</p> <p>3.Организовать вербальное сопоставление работы с эталоном для самопроверки.</p>	<p>Слайд 30 Способы подачи этих блюд</p> <p>Слайд 31 Требования к блюдам из яиц.</p> <p>Слайд 32 Вспомним правила ТБ, которые нам необходимо соблюдать</p> <p>Посмотрите, какие украшения из яиц можно сделать</p> <p>Слайды 33-35 Проверка учителем.</p>		<p>саморегуляция в ситуации атруднения.</p> <p>-К.выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.</p>
	<p>Включение в систему знаний и повторение.</p>	<p>Включение нового знания в систему знаний, повторение и закрепление ранее изученного.</p> <p>1.Организовать повторение учебного содержания, необходимого для обеспечения содержательной непрерывности.</p>	<p>Чему мы сегодня научились? Где вы можете применить полученные знания? А как мы можем определить качество готового блюда?</p> <p>Слайды 36-40. Вопросы на повторение пройденного материала и тест</p>	<p>Дегустация приготовленных блюд.</p>	<p>-Л.нравственно-эстетическое оценивание усваемого содержания.</p> <p>-П. анализ, синтез, обобщение, классификация, аналогия.</p>
	<p>Рефлексия учебной деятельности.</p>	<p>Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания.</p>	<p>Слайд 41. Подведём итог урока.</p> <p>Подготовить рецепт одного блюда из яиц, можно сделать презентацию.</p>	<p>Я узнала... Я научилась.... Мне пригодится это.....</p>	<p>-П. рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности.</p>

		<p>1. организовать рефлексивный анализ учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся.</p> <p>2. организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке.</p> <p>3. Организовать фиксацию неразрешённых затруднений на уроке как направлений будущей учебной деятельности.</p> <p>4. Организовать обсуждение и запись домашнего задания.</p>			<p>-Л. Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.</p> <p>-К. планирование учебного сотрудничества</p>
--	--	---	--	--	--

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)