

Конспект урока ФГОС второго поколения. Технология

Технологическая карта урока

Данные об учителе: Рыбальченко Людмила Константиновна, МБОУ гимназия №18 г. Краснодар

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

а Этап урока

Цель

Деятельность учителя

Деятельность
учеников

Формируемые УУД

урок

а

1. 1. Организацион-
ный момент

Приветствует
учащихся.

Фиксирует
отсутствующих в
журнале.

Проверяет готовность
к учебному занятию.

Бригадиры
доклаживают о
готовности членов
бригад к уроку.

К.: уметь
организовывать и
планировать
деятельность в
сотрудничестве.

2. Повторение
пройденного
материала

Организует
фронтальный
письменный опрос по

– читают
вопросы и
задания,

П.: структурировать
знания

			осмысливают и выполняют задание; взаимодействуют с учителем в случае затруднения выполнения задания; – тролируют процесс выполнения задания, своё время и управляют им.	К.: адекватно воспринимать оценку учителя. Р.: – уметь контролировать своё время и управлять им; планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей.
		Загадывает ученикам загадки:		
		1. В беленькой комнатке желтая барыня сидит.		
		2. На столе — бело, упало со стола — желто.	Формулируют	
Формулирование	3. темы урока, постановка цели	3. В доме еда, а дверь заперта.	цели	
		4. Может и разбиться, может и свариться, Если хочешь - в птицу может превратиться.		
		Ребята, как вы думаете, о чем у нас сегодня урок?		
Актуализация опорных знаний в		Предлагает классу ответить на вопрос:	Слушают и	К. Взаимодействуют с
4. форме кулинарной викторины «Знаете ли вы?»		Знаете ли вы, какие блюда можно приготовить из яиц?	отвечают на вопрос учителя.	учителем во время беседы, осуществляемой во фронтальном режиме;
5. Мотивация (самоопределение)	Включение в учебную деятельность на личностно -	Слайд 1. Ребята! Добро пожаловать в «Мир яиц!».	Предполагаемые ответы: - Курица!	- Л. Самоопределение, самоорганизация, - К. Планирование

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 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!

совместного

сотрудничества со сверстниками и с учителем.

-Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке

6. Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии.
- | | | | |
|---|--|--|--|
| Целеполагание и постановка задач. | А кто ещё кроме курицы несёт яйца? | Повторяем то, что нам пригодится для открытия новых знаний. | П.извлечение необходимой информации из текстов |
| Систематизировать имеющиеся у учащихся знания. | Слайды 4-10. «Виды яиц». | Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения... | -Р.выполнение пробного учебного действия |
| Мотивировать к пробному учебному действию («надо», «могу», «хочу»). | Давайте вспомним, из чего состоит яйцо? | Затруднение! Не знаем. | -К.учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью |
| Организовать самостоятельное выполнение пробного задания. | Слайд 11. «Строение яйца» | Остановиться и подумать! | |
| Выявить затруднения в организации работы. | 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.67 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

7. 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	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	-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.
---	---	--	---

		пользуются для приготовления блюд из яиц?
	выявление и фиксацию во внешней речи	Давайте посмотрим. Слайд 22, 23.
	причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи.	Какие блюда можно приготовить из яиц? Какими способами можно сварить яйца? Слайд 24, 25. Слайд 26 (показ ролика по приготовлению яйца-пашот).
	Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации.	Научимся готовить блюда из яиц.
	1.Организовать фиксацию места, где возникло затруднение.	Будем выполнять практическую работу в группах с основой на инструкционную карту. Обсуждают, познавательной цели.
	2.организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.	какие блюда будут готовить (яичницу-глазунью или омлет).
8. Построение проекта выхода из затруднения.	Как вы думаете, какова цель нашего урока? Что сегодня мы будем делать?	-Л. самоопределение, смыслообразование, самостоятельное выделение и формирование познавательной цели. -П. выбор наиболее эффективных способов решения задач
	3.На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи.	Работаем на общий результат. В группе должен быть ответственный. Своё мнение и несогласие высказывай вежливо, если не понял, переспроси. -Р.планирование, прогнозирование, учёт разных мнений. -К.аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений.
9. Реализация	Построение и	Инструкционная карта.Ребята работают л.смыслообразование,

	фиксация нового знания.			анализ, синтез, обобщение.
	1.Организовать реализацию построенного проекта в соответствии с планом.	(стр.70)		-П. классификация, познавательная инициатива, выдвижение гипотез, и их обоснование, самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, построение логической цепи рассуждений, доказательство.
построенного проекта.	2.Организовать нового способа действия речи.	Перечислим последовательность приготовления блюд,	по карте	
	3.Организовать фиксацию нового способа помощью инструкционных карт.	сравним свои выводы с эталоном.		-К. формулирование и аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений, достижение договорённостей и согласование общего решения.
	4. Организовать уточнение общего характера нового знания.			
	Применение нового знания в типовых заданиях.			-П. анализ, синтез, обобщение, классификация.
Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи.	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.	-К. формирование и аргументация своего мнения и позиции коммуникации, управление поведения партнёра.
10.				-Л. Осознание ответственности за общее дело.
11. Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону.	Самопроверка умения применять новое знание в типовых условиях.	Слайд 27. Практическая работа Слайды 28, 29.	Приготовление блюда.	- П. выполнение действий по алгоритму, доказательство.
	1.Организовать самостоятельное	«Технология приготовления яичницы – глазуньи,		-Р. контроль, оценка, волевая

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

деятельности с
точки зрения
выполнения
требований,
известных
учащимся.

2.организовать
оценивание
учащимися
собственной
деятельности на
уроке.

неуспеха в учебной
деятельности.

3.Организовать
фиксацию
неразрешённых
затруднений на
уроке как
направлений
будущей учебной
деятельности.

-К. планирование
учебного
сотрудничества

4. Организовать
обсуждение и
запись домашнего
задания.

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)