**Визитная карточка урока**

Учитель: Дулесова Наталья Евгеньевна

**Предмет:** «Технология»

**Класс: 5**

**Тема урока** : «Блюда из яиц»

**Базовый учебник: Технология. Технология ведения дома. 5 класс Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, 2012 год**

**Тип урока**: 1 урок - урок «открытия» нового знания, 2 урок - практическая работа)

**Цель:** Организовать деятельность обучающихся по приобретению умений готовить блюда из яиц.

**Задачи обучения:**

1. Проинформировать о пищевой ценности яиц.
2. Обучить разными способами определения свежести яиц.
3. Ознакомить с технологией приготовления блюд из яиц.
4. Ознакомить с бытовыми электрическими приборами для приготовления блюд из яиц.
5. На практике обучить приготовлению блюд из яиц и подаче их на стол.

**Формируемые УУД:**

**Личностные действия:** умение провести самоанализ выполненной работы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

**Регулятивные действия:** технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда.

**Познавательные действия:** выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и умение проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.

**Коммуникативные действия:** умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем и сверстниками, разрешать конфликтные ситуации

**Формы работы учащихся:**  парная, фронтальная)

**Необходимое оборудование: компьютер, проектор, экран , кухонный инвентарь**

**ХОД УРОКА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ этапа урока** | **Этап урока** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учеников** | **Формируемые УУД** |
|  | Организационный момент | Приветствует учащихся.  Фиксирует отсутствующих в журнале.  Проверяет готовность к учебному занятию. | Проверяют готовность к уроку.  Открывают рабочую тетрадь и учебник. | К.: уметь организовывать и планировать деятельность в сотрудничестве. |
|  | Формулирование темы урока, постановка цели | Предлагает вспомнить русскую народную сказку «Курочка Ряба»  Показ презентации  Слайд 1-3  Предлагает классу ответить на вопрос: Как вы думаете о чем мы будем говорить на уроке? | Рассуждают о содержании темы, Формулируют тему урока. |  |
|  | Актуализация опорных знаний в форме кулинарной викторины и карты памяти | Предлагает классу ответить на вопрос: Знаете ли вы, какие блюда можно приготовить из яиц?  Слайд 4  Предлагает классу заполнить Карту памяти, по технологииКарта памяти = интеллект-карта  Тони Бьюзена | Слушают и отвечают на вопрос учителя, заполняют карту памяти. Выдвигают предположения о результатах изучения данной темы | К. Взаимодействуют с учителем во время беседы, осуществляемой во фронтальном режиме; |
|  | Мотивация (самоопределение)  к учебной деятельности. | Слайд 5. Как вы думаете: что появилось вначале - яйцо или курица?  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 |
|  | Выявление места  и причины затруднения. | Выявить затруднения в организации работы. А кто ещё кроме курицы несёт яйца?  Слайды 6. «Виды яиц».  Давайте вспомним, из чего состоит яйцо?  Слайд 7. «Строение яйца»  Почему люди употребляют в пищу яйца, чем они ценны?  Слайды 8-9. «Питательная ценность яиц»  Слайд 10-11 «Ассортимент яичных продуктов»  А что вы знаете о диетическом или столовом яйце? А где можно приобрести яйца?  Слайд 12 «Доброкачественность яиц»  А всегда ли яйца свежие, можно ли только глазами определить свежесть яйца?  -Что повторили?  Слайд 13-14  Хочу предложить проверить свежесть яиц народными способами.  Как вы думаете, в каком стакане будет несвежее яйцо, и почему вы так считаете.  Демонстрация опыта учителем.  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.  Слайд 15-16    А вы знаете, как правильно хранить этот продукт?  Слайд17.  Где мы можем использовать яйца?  Слайды18,19,20,  А какой посудой, инструментами и приспособлениями пользуются для приготовления блюд из яиц?  Давайте посмотрим.  Слайд 21.  Какие блюда можно приготовить из яиц?  Какими способами можно сварить яйца?  Слайд 22-26 | Утиные, гусиные, перепелиные  Скорлупа, белок, желток  Они питательные  столовые  Нет  Проверить на свет.  Работа в группах  Вывод групп  В выпечке  Дета перечисляют блюда | -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.  Как вы думаете, какова цель нашего урока? Что сегодня мы будем делать?  Вспомним правила работы в группе.  Вспомним правила ТБ, которые нам необходимо соблюдать  Слайд 26-27 | 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. Реализация построенного проекта. | Построение и фиксация нового знания, с помощью инструктивных карт1  Инструкционная карта. (стр.70)  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.  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.  Слайд 28.  Практическая работа  Требования к готовым блюдам из яиц.  Еще раз посмотрите, какие украшения из яиц можно сделать | Приготовление блюда.  Варка яиц  Выполнение украшений из яиц | П. выполнение действий по алгоритму, доказательство.  -Р. контроль, оценка, волевая саморегуляция в ситуации атруднения.  -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.  Чему мы сегодня научились? Где вы можете применить полученные знания? А как мы можем определить качество готового блюда?    Слайды 32-38  Вопросы на повторение пройденного материала и тест  Чему мы сегодня научились? Где вы можете применить полученные знания? А как мы можем определить качество готового блюда?  Составление синквейна | Дегустация приготовленных блюд.  Групповая работа по карточкам  Составляют синквейн | -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.  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 |