**ПРОЕКТ ЗАНЯТИЯ,**

реализуемого с применением электронного обучения, ДОТ на основе использования цифровых ресурсов открытых образовательных платформ в условиях реализации ФГОС ООО

|  |
| --- |
| **Сведения о разработчике** |
| Фамилия, имя, отчество (полностью): | Устимова Елена Ивановна |
| Район | Сергачский район |
| Место работы | МБОУ «Сергачская СОШ №6» |
| Должность | Учитель технологии |
| **Общая информация** |
| Предмет | Технология |
| Класс | 5 |
| Тема урока | «Блюда из яиц» |
| Тип урока | урок «открытия» нового знания |
| Цель | Дать представление о пищевой ценности яиц, значении их в питании человека |
| Задачи |
| * образовательные
 | * Проинформировать о пищевой ценности яиц.
* Обучить разными способами определения свежести яиц.
* Способствовать запоминанию основной терминологии технологических процессов
 |
| * развивающие
 | * На практике обучить определению свежести яиц
 |
| * воспитательные
 | * воспитание прилежания, трудолюбия и самостоятельности
 |
| **Планируемые результаты** |
| * личностные
 | умение провести самоанализ выполненной работы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. |
| * предметные
 |  освоение новых знаний о строении и видах яиц; формирование навыка по определению доброкачественности яиц и приготовлению блюд из яиц. |
| * метапредметные :
 |  |
| регулятивные УУД | целеполагание, анализ ситуации, моделирование и планирование, рефлексия, оценка и самооценка;технологическая последовательность в выполнении задания;  |
| познавательные УУД | сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации;выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и умение проводить сравнительный анализ вкусовых качеств. |
| коммуникативные УУД | умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем и сверстниками, разрешать конфликтные ситуации |
| **Фонды оценочных средств** |
| Формы контроля и диагностики достижения результатов обучения | Онлайн - опрос, устный опрос, лабораторная работа. |
| **Форма обучения** (очная, заочная, очно-заочная) | Очная |
| **Педагогические технологии организации учебной деятельности** («перевернутое обучение», проектное обучение, исследовательское обучение, проблемное обучение, обучение в малых группах, ТРИЗ, ТРКМ и др.) | Проблемное обучение, работа в группах, фронтальная работа. |
| **Технология взаимодействия (**синхронное обучение, асинхронное обучение)  | Синхронное обучение |
| **Программно-техническое и дидактическое обеспечение** |
| Используемая образовательная платформа | videouroki.net, РЭШ, Электронный дневник. |
| Необходимое оборудование | компьютер, ноутбуки, проектор, интерактивная доска, колонки, кухонный инвентарь, |
| Программное обеспечение | videouroki.net |
| Дидактическое обеспечение | Технологическая карта «Определение свежести яиц» |
| Дополнительная литература | «Крутые факты о яйцах» (Энциклопедии и познавательные книги для детей) |
| Интернет-ресурсы | videouroki.net |
| ЭОРы | Видеоурок, инструкционные карты |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название, содержание  этапа урока** | **Цель этапа** | **Деятельность педагога** | **Деятельность учащихся** | **Результат** |
| **Познавательная** | **Коммуникативная** | **Регулятивная** |
| Организационный момент |  | Приветствует учащихся.Фиксирует отсутствующих в журнале.Проверяет готовность к учебному занятию |  | Приветствуют педагога | Проверяют уровень своей готовности к уроку | Волевая саморегуляция  |
| Постановка учебной задачи актуализация субъективного опыта учеников | Создание проблемной ситуации, фиксация новой проблемной задачи | Предлагает вспомнить русскую народную сказку «Курочка Ряба» Как вы думаете о чем мы будем говорить на уроке? | Пытаются решить задачу известным способом, фиксируют проблему урока | Отвечают на вопросы педагога, формулируют учебную проблему, строят понятные для собеседника высказывания | Принимают и сохраняют учебную цель и задачу | Умение точно выражать свои мысли и формулировать вопросы для получения ответов  |
| Совместное исследование проблемы | Поиск решения учебной задачи | Предлагает классу ответить на вопрос: Что вы знаете о яйцах?Предлагает классу заполнить Карту памяти, по технологииКарта памяти = интеллект-карта Тони Бьюзена | Анализируют, аргументируют и доказывают свою точку зрения, заполняют карту памяти. | Задают уточняющие вопросы, осознанно строят речевые высказывания, рефлектируют | Исследуют условия учебной задачи, обсуждаю способы ее решения | Формирование четких мыслительных процессов, выработка умения анализировать информацию |
| Моделирование и конструирование нового способа действий | Фиксация модели существенных отношений изучаемого объекта. Построение ориентированной основы нового способа действия |  Как вы думаете: что появилось вначале - яйцо или курица? Какие бывают виды яиц? Строение яйца? В чем питательная ценность яиц? На многие эти вопросы мы можем ответить просмотрев видеоролик <https://videouroki.net/video/13-tiekhnologhiia-prighotovlieniia-bliud-iz-iaits.html> | Ответы детей.- Курица! –Нет, яйцо! | Разбиваются на группы, ищут ответы на поставленные вопросы учителя | Способность прогнозировать деятельность на уроке |  |
| Переход к этапу частного решения задач | Первичный контроль за правильностью выполнения способа действия | Какие бывают виды яиц? Строение яйца? В чем питательная ценность яиц? Какой ассортимент яичных продуктов? Какие способы варки яиц существуют?Что вы узнали о доброкачественности яиц? А всегда ли яйца свежие, можно ли только глазами определить свежесть яйца?  Можно проверить свежесть яиц? | Ответы детей1.Существует специальный прибор – ОВОСКОП, с помощью которого просвечивают яйца, определяя их свежесть. У свежего яйца белок легко просвечивается, а желток слабо заметен; недоброкачественные яйца не просвечиваются.2. По виду скорлупы: внешним признаком определения свежести яйца является вид его скорлупы: свежеснесенное яйцо имеет матовую поверхность, старое — блестящую, с синеватым оттенком.3. По звуку: при сотрясении свежего яйца не должно слышаться никакого звука, в противном случае яйцо несвежее | Групповая работа детей, каждая группа отвечает на поставленные вопросы и высказывает свое мнение. |  |  |
| Применение общего способа действий для решения частных задач | Коррекция отработки способа | Выполнение лабораторной работы «Определение свежести яиц»Мы сами можем проверить свежесть яиц.Демонстрация опыта учителем.«Для этого нужно опустить его в банку или стакан с сильно посоленной водой. Если яйцо свежее, оно опустится на дно, если несвежее – всплывет на поверхность.» Теперь пробуйте вы каждый в своей группе выполнить этот опыт и зафиксировать результат, предварительно изучив материал учебника на стр.67 «Меры предосторожности при работе с яйцами» |  | В ходе выполнения работы высказывают свое мнение, задают вопросы учителю | Определяют свежесть яиц, оформляют результат | Самоопредление, самоусвоение знаний  |
| Контроль на этапе окончания учебной темы | Контроль | Вопросы на повторение пройденного материала Чему мы сегодня научились? Где вы можете применить полученные знания? А как мы можем определить качество готового блюда?Пройдите по ссылке и ответьте на вопросы теста<https://videouroki.net/video/13-tiekhnologhiia-prighotovlieniia-bliud-iz-iaits.html>В разделе “Тесты” нажать синюю кнопку “Пройти тест”Ввести номер теста **98478171** и выполнить его Результаты вы сможете увидеть в личном кабинете в разделе сохраненные тесты | Выполняют работу, анализируют, контролируют и оценивают результат | Рефлексия своих действий | Осуществляют пошаговый контроль по результату | Умение контролировать и оценивать учебный процесс |
| Рефлексия | Анализ результатов учебной деятельности | Составление синквейна. Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания. | Составляют синквейн.Отвечают на вопросыЯ узнала…Я научилась….Мне пригодится это….. | Формулируют результат работы на уроке  | Соотносят достигнутые цели с поставленным результатом | Умение определять результативность образовательной деятельности |
| Домашнее задание | Пояснение и комментарий к домашнему заданию | Домашнее задание:Параграф 12, вопрос1.Подготовить рецепт одного блюда из яиц:Найти необычный рецепт блюда из яиц, приготовить его дома. Оформить фотоотчет. |  | Записывают задание в дневниках |  |  |