**Визитная карточка урока**

 Учитель: Устимова Елена Ивановна

**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 презентацииСлайд 1-3Предлагает 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 4Предлагает 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 13-14Хочу предложить проверить свежесть яиц народными способами.Как вы думаете, в каком стакане будет несвежее яйцо, и почему вы так считаете.Демонстрация опыта учителем.ПРОБНОЕ ДЕЙСТВИЕЗадание: 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, перепелиныеСкорлупа, белок, желтокОни питательныестоловыеНетПроверить на свет.Работа в группахВывод группВ выпечкеДета 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 соблюдатьСлайд 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 карт1Инструкционная 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 яицВыполнение 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 32-38Вопросы на повторение пройденного материала и тестЧему 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 карточкамСоставляют 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 |