**Технология. Всё для учителя!**

**Для АТТЕСТАЦИИ**

Медведько Ольга Васильевна,   
учитель технологии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Душатинская средняя общеобразовательная школа.  
Тел.: 89605623757  
Адрес эл. почты: olga.m4354@bk.ru

**Пояснительная записка**

Урок по теме: Блюда из яиц можно провести в 5 классе в мае. Это один из уроков раздела «Кулинария»

Тип урока - комбинированный: изучение нового учебного материала с последующим закреплением.  
В результате урока учащиеся должны:  
-иметь представление о видах и питательности яиц;  
-знать и уметь определять доброкачественность яиц;

-знать о заболевании сальмонеллез;  
-знать о том, какую информацию содержит штамп на яйце;  
-знать о способах варки яиц;  
-иметь представление о применении яиц в кулинарии.

Урок разработан по учебнику «Технология»: 5 класс: учебник для учащихся образовательных организаций /Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др./- 4-е изд., переработанное -/М.: Вента-Граф, 2015.-208с.:ил.

**Раздел: Кулинария.**

**Тема: Блюда из яиц.**

**Класс: 5**

**Разработала: Медведько Ольга Васильевна  
 учитель технологии   
 МБОУ Душатинская средняя общеобразовательная школа   
 Суражского района Брянской области**

**Тип урока.**Комбинированный.

Цели урока.

*Образовательная:* Способствовать формированию представлений обучающихся о видах и питательной ценности яиц, навыков технологий проверки качества яиц, возможностях использования их в кулинарии, быту. Создать условия для овладения обучающимися УУД в процессе учебной деятельности.

* *Личностные:* формирование у обучающихся логическое мышление, творческое воображение, познавательный интерес; развивать умения и навыки самостоятельной работы с информацией.
* *Регулятивные учебные действия*: развитие умения определять цель деятельности на уроке с помощью учителя; формирование умения взаимодействовать с учителем и сверстниками в учебной деятельности; способствовать адекватному суждению о причинах своего успеха (неуспеха) в учении, связывая успех с усилиями, трудолюбием, старанием.
* *Познавательные действия:* формирование умения извлекать необходимую информацию из разных источников и творчески перерабатывать; формирование умения проводить анализ первоначальных идей и выбору лучшей идеи, учить формулировать проблему, определять тему урока.
* *Коммуникативные учебные действия*: формирование умения работать в группах, слушать и слышать друг друга, умение обосновывать и доказывать своё мнение, умение учитывать позицию собеседника.

**Форма организации деятельности обучающихся:** индивидуальная, групповая.

**Методы обучения:** проблемно-поисковые, познавательные, информационно-развивающий, практическая работа.

**Инновационные технологии**: игровая, проблемное обучение, здоровьесберегающие технологии, личностно-ориентированный подход.

**Оснащение урока:** компьютер, слайдовая презентация, учебник для 5 класса.  
**Для практической работы**: набор салфеток для декупажа, скатерти, влажные гигиенические салфетки, яйца , сосиски, творог, зелень, перец черный молотый, масло сливочное, соль

.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этап урока** | **Содержание урока** | | **Личностные и метапредмет**  **ные результаты** |
| **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся** |
| **1** | *Организационный.*  Проверяет готовность класса к уроку. | Проверяют готовность к уроку. | Волевая регуляция  Мобилизация внимания |
| **2** | *Повторение пройденного материала.* Организует письменный опрос по теме «Тепловая обработка овощей»   *Слайд 2*  Приложение 1.  (кроссворд раздаёт уч-ся) | Читают вопросы и разгадывают кроссворд. | Планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей. |
| **3** | *Целеполагание и мотивация*  Загадывает ученикам загадки:  *Слайд 3*  1. В беленькой комнатке желтая барыня сидит.  2. В доме еда, а дверь заперта.  3. Может и разбиться, может и свариться,  Если хочешь - в птицу может превратиться.  Ребята, как вы думаете, о чем у нас сегодня урок?  *Слайд 4*  Фронтальная работа: «Какова цель урока?»  Предлагает определить цель изучения темы | Рассуждают о содержании темы, определяют цель изучения темы: «знать…уметь…» | Целеполагание  Диалог  Мотивация и самомотивация  Познавательный интерес |
|  |  |  |  |
| **4** | *Актуализация знаний*  Подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.  Предлагает выдвинуть предположения о начале использования яиц в пищу людьми; о видах яиц. *Слайд 5*  Организует учащихся по исследованию проблемной ситуации. | Отвечают на вопросы. Выдвигают предположения о результатах изучения данной темы | Диалог, моно-лог. Познаватель-ныйинтерес Смыслообразование |
| **5** | *Организация познавательной деятельности.*  Формирование у учащихся умений структурировать изучаемый материал.  Дополняет и расширяет знания учащихся  *Слайд 6*   * о питательности яиц;   *Слайд 7*   * о заболевании сальмонеллез, которое может быть вызвано неправильной обработкой яиц перед употреблением в пищу;   *Слайд 8*   * о сроках хранения яиц; * о способах определения доброкачественности яиц; *Слайд 9* * о том, какую информацию содержит штамп на яйце; *Слайд 10* * о применении яиц в кулинарии *Слайд 11* * о способах варки яиц. | Участвуют в обсуждении нового материала, изучают материал учебника, смотрят презентацию  Делают небольшие записи в тетради. | Диалог, монолог  Извлечение необходимой информации из прослушан-ного, структуриро-вать знания |
| **6** | *Комплексное применение знаний и способов действий. Выполнение практической работы*  *Слайд 12*  Организует деятельность учащихся по применению знаний и умений.  Демонстрирует технологичес---кую карту приготовления двух блюд - «Яйцо в сосиске к завтраку» и «Омлета с творогом».  *Слайд 13*  Напоминает технику безопасности при работе с ножом (вилкой) и электрической плитой.  Предлагает выполнить практическую работу — приготовить оба блюда.  Оценка деятельностного компонента: *Слайд 14-17*  результата выполненного (украшение, подача) и процесса выполнения (соблюдение последовательности технологической карты, самостоятельность, инициативность, творческий подход) | Работа в мини-группах: определение содержания технологической карты приготовления двух блюд из яиц; распределение обязанностей. Приготовление, украшение и подача двух блюд из яиц  Взаимоконтроль. | Сотрудничест-во  Контроль, оценка, коррекция  Деятельност-ный компонент: Целеудержа-ние  Волевая регуляция  Реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия |
| **7** | *Обобщение и система-тизация знаний и способов действий. Демонстрация приготовленных блюд.*  Предлагает:  1.Учащимся выступить с демонстрацией блюд  2.Выслушав одноклассницу, проанализировать достоинства и недостатки украшения и подачи блюд, задать вопросы. | Выступают с демонстрацией блюда, анализируют достоинства и недостатки украшения и подачи блюд одноклассниц, оценивают. | Построение цепи рассуждений  Диалог |
| **7** | *Дифференцированное домашнее задание, уборка помещения*  Сообщает что необходимо принести на следующее занятие.  Предлагает помыть посуду и убрать класс после готовки | Записывают задание. Моют посуду и убирают класс | Сотрудничест-во |
| **8** | *Рефлексия (подведение итогов урока)*  Предлагает подумать: Достигнута ли цель практической работы? Что получилось? Что не получилось? Как еще можно было украсить, подать блюда?  Диагностируется умение рефлексии. | Отвечают на вопросы | Самооценка  Рефлексия |

Литература:  
  
Технология: 5 класс: учебник для учащихся образовательных организаций /Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др./- 4-е изд., переработанное -/М.: Вента-Граф, 2015.-208с.:ил.  
  
Интернет-ресурсы:

<http://alimero.ru/blog/recepti/omlet-s-tvorogom-i-zelenyu.12152.html>

<http://vkuso.ru/recipe/yajco-v-sosiske-k-zavtraku/>

https://infourok.ru/prezentaciya\_po\_tehnologii\_blyuda\_iz\_yaic\_5\_klass-133003.html

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение 1. | | | | | | | | 1 |  | | | | |
|  | | | | | | | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | |  | |  |  | | | | |
|  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  | | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  |  | | |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  |  | | | |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |  |  | | |
|  |  |  |  |
|  |

1.Как называются овощи, обжаренные в небольшом количестве жира до полуготовности.  
2.Как называются овощи, прошедшие тепловую обработку с добавлением жира , но без жидкости.  
3.Как называются овощи, сваренные в большом количестве кипящей жидкости.  
4.Как называются овощи ошпаренные кипятком или паром для облегчения их дальнейшей обработки.  
5.Как называются овощи, сваренные в небольшом количестве жидкости.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | 1.П |  | | | | |
|  | | | | | | | 2.ж | А | р | е | н | ы | е |
|  | | | | | |  | | С |  | | | | |
|  | | |  |  | | С |  |  |  |  |  |
| Е |
|  | | 3.о | т | в | а | Р | н | ы | е |
|  | | | | | | | | О |  | | |
| 4.б | л | а | н | ш | и | р | о | В | а | н | н | ы | е |
|  | | | | | | | | А |  | | | |  |
| 5.п | р | и | п | у | щ | е | Н | н | ы | е |  |
|  | | | | | | | Н |  | | |
|  |  |  | Ы |
| Е |