

Технологическая карта урока по технологии. 5 класс

Лысенко Элеонора Кимовна

Учитель технологии

ГБОУ гимназия №148 имени Сервантеса

Калининский район

Тема: Виды яиц и их питательная ценность.

Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.

Цели: Формирование знаний о значении яиц в питании человека.

Ознакомление с блюдами из яиц и технологией их изготовления.

Задачи: Образовательные:

- обеспечить восприятие и осмысление представлений об яйце и яичных продуктах;
- сформировать навыки по определению доброкачественности яиц, научить технологии приготовления, оформлению и подачи блюд из яиц.

Развивающие:

- развивать у учащихся умение выделять главное, существенное в изучаемом материале, расширять кругозор, развивать эстетический вкус, внимание, память, творческие способности;
- создать условия для выполнения самостоятельной деятельности.

Воспитательные:

- воспитывать аккуратность, опрятность в работе, навыки культурного поведения, умения взаимодействовать в коллективе.

Планируемые результаты:

Личностные: аккуратность, ответственность к труду, самостоятельность, умение провести самоанализ выполненной работы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Предметные: Определение способов проверки свежести и хранения яиц. Умение готовить блюда из яиц и сервировать стол к завтраку.

Метапредметные результаты:

- Регулятивные –технологическая последовательность в выполнении задания, прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготавливаемого блюда.

-Коммуникативные – умение работать в группе при выполнении задания, умение сотрудничать со сверстниками и учителем, разрешать конфликтные ситуации.

-Познавательные – выбирать наиболее рациональные способы приготовления пищи, проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.

Тип урока: комбинированный

Оборудование: электроплиты, кухонная и столовая посуда, плакаты по теме, технологические карты

Форма работы на уроке: коллективная, групповая.

Этапы урока: 1. Организационный

Деятельность учителя: Приветствие. Проверка готовности к уроку. Настрой обучающихся на работу.

Деятельность учащихся: Приветствуют учителя – визуально контролируют свою готовность к уроку, рассаживаются на свои места.

2 этап. Повторение пройденного материала

Деятельность учителя;

Вопросы: Виды первичной обработки.

Продукт, полученный после первичной обработки.

Назвать основные способы тепловой обработки.

Назвать виды бутербродов.

Деятельность учащихся: Отвечают на вопросы, рассуждают, приводят примеры.

3 этап. Изучение нового материала

Деятельность учителя; Постановка вопроса, формулирование вместе с учащимися темы урока.

Прочитать легенду о курице

Загадка: «Нашёл я шар, разбил его, там серебро и золото»

Сформулировать тему урока.

В кухне народов мира можно найти около 3 тысяч рецептов блюд из яиц.

Игра «Аукцион» (кто последний назовёт блюдо, тот победит)

Современная наука определила, что в состав яиц входят необходимые человеку вещества: белки, жиры, минеральные вещества, витамины. Рассматриваем строение яйца.

Определение свежести яиц 2 способами:

В домашних условиях и при помощи овоскопа.

Виды яиц в зависимости от срока хранения.

Первичная обработка.

Информация о сальмонеллёзе- инфекционном заболевании.

Деятельность учащихся:

Отвечают на вопросы – выбирают оптимальное решение.

Фиксирование темы урока.

Учащиеся называют блюда.

Записывают строение яйца.

Изучают способы определения свежести яиц.

Знакомятся с видами яиц.

4 этап. Практическая работа.

Деятельность учителя: Инструктаж по картам по приготовлению блюда.

Повторение правил охраны труда при работе с кухонными инструментами, электроплитой, горячими жидкостями.

Сервировка стола к завтраку.

Дегустация приготовленных блюд. Оценивание качества выполненной работы.

Уборка рабочих мест.

Деятельность учащихся:

Выполнение учащимися практической работы по приготовлению блюд из яиц.

Самооценка и взаимооценка выполненной работы.

5.Этап. Закрепление материала.

Деятельность учителя: Вопросы: Задачу выполнили? Цели урока достигнуты?

Деятельность учащихся: Учащиеся рассуждают, отвечают на вопросы и дают оценку своей деятельности.

6 этап. Рефлексия

Деятельность учителя: Что понравилось?

Что было интересно?

Ваши пожелания.

Обсуждение следующего занятия.