

Жиличкина Ольга Александровна,
учитель технологии высшей категории
разработка урока в 5 классе

Технологическая карта урока

1. Педагогическое обоснование урока

Тема	Технология приготовления пищи. Блюда из яиц
Цель темы	Познакомить учащихся блюдами из яиц. Научить учащихся готовить омлет с колбасой и зеленью, используя технологическую карту
Планируемый результат	Личностные. Воспитание аккуратности, ответственного отношения к труду, самостоятельности Метапредметные. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата Предметные. Умение готовить омлет с колбасой и зеленью
Основные понятия	Яйца диетические и столовые, яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, яичница-глазунья, омлет, овоскоп
Межпредметные связи	История, литература, изобразительное искусство
Ресурсы: - основные - дополнительные	Ноутбук, проектор, презентация по теме урока, инструкционные карты по выполнению бутербродов
Организация пространства (работа фронтальная, индивидуальная, в парах)	Работа фронтальная, групповая

2. Содержание урока и деятельности участников образовательного процесса. Сокращения: Л-личностные, П-познавательные, К-коммуникативные, Р-регулятивные

Этап урока	Содержание урока	Деятельность ученика	Деятельность учителя	УУД
Организационный момент	Проверка готовности учащихся к уроку	Подготовка к уроку	Приветствие учащихся. Проверка готовности учащихся к уроку. Проверка отсутствующих	Эмоциональная мотивация на учение (Л) Планирование совместного сотрудничества (К)
Изучение нового	Постановка вопросов		Обращение к личному опыту	Формулирование

<p>материала</p>	<p>Формулирование вместе с учащимися темы урока</p> <p>В древности считали, что из яйца вылупилась вся наша вселенная и произошла всякая жизнь. Весь мир был подобен огромному яйцу: скорлупа - это небо, пленка - облака, белок - вода, желток - земля. Яйцо, таким образом, осмыслялось как начало всех начал, символ плодovitости и жизненной силы.</p> <p>Яйца –ценный продукт питания.</p> <p>Яйцо состоит из яичного белка и желтка.</p> <p><u>Желток</u> содержит: белки, жиры и холестерин.</p> <p><u>Яичный белок</u> состоит на 90% из воды, на 10% из белков (2 слайд)</p> <p>Яйца - единственный продукт, который усваивается нашим организмом на 97-98%. Они полезны для кроветворения, укрепляют кости и суставы, стимулируют иммунную систему, повышают умственную</p>	<p>Ответ: яйцо</p> <p>Выбор оптимального решения (нет, да)</p> <p>Фиксирование темы урока в тетрадь</p> <p>Наблюдение и фиксация наблюдаемых процессов (письменная, устная)</p>	<p>учащихся. Отгадайте загадку:</p> <p>В белом мешочке Жёлтый камушек.</p> <p>Может и разбиться, Может и свариться, Если хочешь, в птицу Может превратиться.</p> <p>О чём пойдет речь на нашем сегодняшнем уроке?</p> <p>Тема сегодняшнего урока «Яйца. Блюда из яиц» (1 слайд)</p>	<p>проблемы.</p> <p>Самостоятельное выделение познавательной цели (П)</p> <p>Выражение своих мыслей, аргументация своего мнения (К)</p> <p>Построение логического рассуждения (Л)</p> <p>Целеполагание, планирование последовательности действий (Р)</p>
------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>работоспособность.</p> <p>Рассмотрим строение куриного яйца (3 слайд)</p> <p>В таблице представлен вид куриного яйца, которое можно употреблять в пищу и примерная масса одного яйца (4 слайд)</p> <p>(5 слайд) Диетическое (срок хранения до 7 суток). Столовое (срок хранения от 7 до 30 суток)</p> <p>(6 слайд) <u>1 способ.</u> Свежесть яиц можно определить через овоскоп. Свежее яйцо просвечивается, не свежее-нет. (2 способ) При разбивании яйца: - свежее яйцо с округлым, пышным желтком, в белке есть густой желеобразный слой, окружающий желток и более жидкий внешний слой; - через неделю – желток более плоский и два слоя белка мало заметны</p> <p>(7 слайд) <u>3 способ.</u> Погружение в воду (в одном стакане воды растворить одну столовую</p>	<p>Учащиеся отвечают на поставленные вопросы</p> <p>Фиксируют основные понятия в тетрадь</p> <p>Учащиеся отвечают на поставленные вопросы</p>	<p>Как вы думаете, какие виды яйца используются в пищу?</p> <p>Что вы знаете о категориях яиц?</p> <p>Можно ли при покупке определить свежесть яйца? Какие способы определения свежести яйца вы знаете?</p>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>ложку соли и опустить яйца</p> <ul style="list-style-type: none">• Яйцо свежее - опустилось на дно• Недостаточно свежее - поднимается чуть выше дна• Недоброкачественное - находится на поверхности жидкости <p>Яйца хранят в холодильнике, целыми и свежими</p> <p>(8 слайд) в сыром виде; в варёном виде; в жареном виде; использовать для приготовления салатов, закусок, выпечки кондитерских изделий, украшения блюд, приготовление кремов и начинок (9 слайд)</p> <p>Сальмонеллёз — острое кишечное инфекционное заболевание животных и человека, вызываемое бактериями сальмонеллами. Отравление может происходить, если в пищу были употреблены не качественные продукты животного</p>	<p>Учащиеся отвечают на поставленные вопросы</p> <p>Учащиеся отвечают на поставленные вопросы</p>	<p>на Как нужно хранить яйца, чтобы они не портились?</p> <p>В каком виде можно употреблять яйца в пищу?</p> <p>на Что вы слышали о такой бактерии, как сальмонелла и заболевании человека сальмонеллёзом?</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>происхождения (мясо и мясные продукты, молоко, яйца, особенно утиные и гусиные)</p> <p>(10-11 слайд)</p> <ul style="list-style-type: none">• Перед приготовлением яйца необходимо тщательно вымыть.• Никогда не варите яйца сразу из холодильника, потому что очень холодные яйца, которые кладут в горячую воду, скорее всего, лопнут.• Никогда не варите яйца слишком долго (желтки потемнеют, белок будет похож на резину).• Используйте маленькую кастрюлю - когда слишком много места, яйца могут стукнуться друг о друга и потрескаться.• Помните, что у яиц есть подушечка на тупом конце, где собирается воздух. Во время варки там может собраться давление и скорлупа потрескается. Чтобы этого избежать, проколите яйцо с тупого конца иголкой, чтобы выходил пар.• Яйцо в кастрюле должно		<p>Нужно ли соблюдать какие-либо правила в процессе приготовления блюд из яиц?</p>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>быть покрыто водой.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если скорлупа яйца слегка треснута, яйца надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек. • Сваренные яйца опускают в холодную воду, чтобы они легче очистились <p>Рассмотрим способы варки яиц (12 слайд) Всмятку, 2 мин. Белок свернулся наполовину, желток не свернулся. «В мешочек» 4-5 мин. Белок свернулся, желток не свернулся. Вкрутую 7-10 мин. Желток и белок свернулись</p> <p>Вареные яйца подают в специальной рюмке (пашотнице) на подставочной тарелке с чайной ложкой (слайд 14)</p> <p>(15 слайд) К жареным блюдам относятся: яичница-болтуня и яичница-глазунья, омлет простой и омлет с начинкой, яичницу также можно приготовить с начинкой.</p>	<p>Отвечают на поставленный вопрос</p>	<p>Как вы думаете, что за блюдо под названием яйцо-пашот? Д/з. Узнать в Интернете что из себя представляет блюдо под названием яйцо-пашот</p> <p>Определите правильность сваренного яйца вкрутую, используя слайд (13 слайд)</p> <p>Кто из вас уже варил или жарил яйца?</p>	
Закрепление	Постановка вопросов	Формулирование правил	Подведение к обобщениям:	Используя

<p>нового материала (практическая работа)</p>	<p>Инструктирует по выполнению практической работы</p> <p>Вы разделены по бригадам. Сейчас каждая бригада, изучив технологическую карту (16 слайд), приступит к выполнению омлета с колбасой и зеленью. Я желаю вам продуктивной работы, если возникнут вопросы, я отвечу на них</p> <p>По окончании работы необходимо убрать рабочие места</p>	<p>безопасной работы</p> <p>Выполнение практической работы с использованием технологической карты</p> <p>Уборка рабочих мест</p>	<p>Прежде чем приступить к выполнению практической работы, о чём мы должны вспомнить?</p> <p>Показ приёмов нарезки колбасы</p> <p>Проверка</p>	<p>технологическую карту учатся готовить омлет с колбасой и зеленью (П)</p> <p>Приобретение новых знаний при выполнении практической работы (Л)</p> <p>Планирование своей деятельности для решения поставленной задачи, контроль полученного результата, коррекция полученного результата, саморегуляция (Р)</p> <p>Умение работать в бригаде, распределять технологические операции (К)</p>
<p>Подведение итогов</p>	<p>Выполнив работу, вам необходимо засервировать стол и подать к столу омлет с колбасой и зеленью</p> <p>Рассказать о том, что получилось на уроке, в чём возникли сложности</p> <p>Д/з Узнать в Интернете рецепт</p>	<p>Оценка и самооценка</p> <ul style="list-style-type: none"> — сервировки стола; — дегустации; — качества выполненной работы по критериям (Приложение 1) <p>Рассказ, прослушивание одноклассников</p>	<p>Оценка выполненных работ (совместно с учащимися) по критериям (Приложение 1)</p> <p>Наблюдение и обсуждение найденных решений</p>	<p>Умение задавать вопросы, слушать и отвечать на вопросы других, формулирование собственных мыслей, высказывание и обоснование своей</p>

	приготовления яйца-пашот	Фиксирование д/з	Консультация по выполнению д/з	точки зрения (К) Умение обобщать и делать выводы (П) Умение эстетически оформлять блюдо (Л) Оценка выполненной практической работы (Р)
--	--------------------------	------------------	--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------