**Технологическая карта урока труд (технология)**

|  |  |
| --- | --- |
| **ФИО учителя** | Усова Ольга Николаевна |
| **Класс** | 5 |
| **Дата проведения** | 19.12.2024 |
| **Тема урока** | Пищевая ценность и технологии обработки яиц. Лабораторно-практическая работа «Определение доброкачественности яиц» |
| **Цель урока** | способствовать формированию представлений обучающегося о видах и питательной ценности яиц, навыков технологий проверки качества яиц, возможностях использования их в кулинарии. Создать условия для овладения обучающимися УУД в процессе учебной деятельности. |
| **Задачи урока** | Личностные, метапредметные и предметные результаты учебного занятияЛичностные:1. Формировать ответственное отношение к учению; уважительное отношение к труду,
2. Формировать осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению

Метапредметные:1. Самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.
2. Соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией
3. Организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать в группе.

      Предметные:1. Формировать представление о пищевой ценности, строении, видах яиц и технологии обработки;
2. Научить определять доброкачественность яиц:
 |
| **Тип урока** | Открытие нового знания, урок-исследование |
| **Методы и приемы работы, используемые технологии** | Частично-поисковый (эвристический), групповая, коллективная. Приёмы: «комплимент», «вопросительные слова», «толстые и тонкие вопросы». Технология деятельностного метода. |
| **Оборудование урока (методическое обеспечение, мультимедийное оборудование, ЭОР)** | ***Базовый учебник:*** Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2020компьютер, проектор, экран, презентация; Лабораторный стол; яйца; стаканы с водой |

***Структура и ход урока***

***Таблица 1***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Этап урока*** | ***Деятельность учителя****(с указанием действий с ЭОР)* | ***Деятельность ученика*** | ***Время****(в мин.)* |
| **Определение проблемы****Формирование** **цели** | Настрой учащихся на работу Для формулирования темы урока как учебной проблемы учитель задает учащимся несколько вопросов, на которые они не смогут ответить, т.е. использовать ситуацию недостатка знаний, и отметить, что эти вопросы необходимо выяснить в ходе изучения темыОрганизует погружение в проблему, создает ситуацию разрыва.***Слайд 2***загадки:1. **В беленькой комнатке желтая барыня сидит.****2. На столе — бело, упало со стола — желто.****3. В доме еда, а дверь заперта.****4. Может и разбиться, может и свариться,****Если хочешь - в птицу может превратиться.** **Ребята, как вы думаете, о чем у нас сегодня урок?** ***Слайд 3.*** Древние народы считали яйцо прообразом Вселенной - из него родился мир, окружающий человека. Древние греки, римляне, египтяне и многие другие народы относились к яйцу как к символу рождения | Заходя в класс, учащиеся рассаживаются по группам (использование трех цветов)эмоциональный настрой на урокОтвечают на вопросы учителя Слушают учителя, строят высказыванияОтветы обучающихся:- яйцо.- блюда из яиц.самостоятельное определение темы урокаОтвечают на вопросы учителя, формулируют цель урока  | 3мин. |
| **Изложение нового материала**  | Объяснение учителя с опорой на презентацию, личные знания учащихся.***Слайд4. «Виды яиц».***Яйцо - продукт питания исключительно высокой питательной ценности. Повторяем то, что нам пригодится для открытия новыхзнаний. -Скажите, в пищу мы употребляем яйца каких птиц?-Из чего же состоит яйцо?***Слайд 5. «Строение яйца».***Яйцо состоит из скорлупы, под которой находятся две оболочки. Между ними – воздушная камера – пуга. Под оболочками - белок, желток и градинки, удерживающих желток в центральном положении.-Почему люди так любят яйца и блюда из яиц?***Слайд 6. «Питательная ценность яиц».*** Потому что яйцо полноценный диетический продукт с высокими вкусовыми качествами.Яйца – это животный белок высшего качества со всеми незаменимыми аминокислотами. Яйца также источник витаминов А, D, Е, В2, В6, В12 и минеральных веществ: фосфора, серы, железа, цинка, меди. Основная часть полезных веществ сосредоточена в желтке. В желтке кроме белка содержится 30% жира. Яйца особенно полезны детям для улучшения развития, как физического, так и умственного. Ребенок, съедающий в день два перепелиных яйца, обладает лучшей памятью, крепкой нервной системой, острым зрением, лучше развивается и меньше болеет. Ведь не зря японские школьники перед занятиями съедают по два перепелиных яйца.***Слайд 7-8. «Диетические и столовые яйца».*** -А чем отличается диетическое яйцо от столового?Куриные яйца, маркированные с указанной датой называются диетическими. Их срок хранения со дня яйцекладки – 7 суток, у столовых – срок хранения до 30 суток. У свежего яйца желток шаровидный, а белок плотно прилегает к скорлупе. Важно, чтобы яйца были свежими. -Можно ли есть сырые яйца? Сырые продукты птицеводства лучше не есть, поскольку они термически не обработаны. На яйцах могут быть возбудители многих заболеваний, например сальмонеллеза — очень опасной для человека инфекции, которая поражает желудочно – кишечный тракт человека. Поэтому нужно соблюдать санитарно – гигиенические правила при кулинарной обработке яиц.- а какие способы тепловой обработки яиц вы знаете?***Слайд 9. «Способы варки яиц яиц»***Хранить яйца нужно в холодильнике в специальной ячейке тупым концом вверх.***Слайд 10. «Хранение яиц»***Итак, очень важно, чтобы яйца были свежими. -Как проверить свежесть яиц?Свежесть яйца можно определить путем его просвечивания в овоскопе. Испорченное яйцо в овоскопе не просвечивается. -А если нет овоскопа?- Как еще можно проверить свежесть яиц?***Слайд 11-12-13. «Доброкачественность яиц».*** | Дети слушают объяснение учителя Отвечают на вопросы, рассуждаютУчаствуют в разговоре с учителем Выполняют задания учителяУчащиеся делают записи в тетради | 10 мин. |
| **Проведение исследовательской работы** | Свежесть яиц можно определить путем погружения их в подсоленную воду*.* Самое свежее яйцо опуститься на дно сосуда с водой. При длительном хранении яйцо высыхает, между белком и скорлупой образуется воздушное пространство – пуга. Отсюда яйцо будет плавать.Вводный инструктаж учителя:* сообщение учащимся названия лабораторной работы;
* разъяснение учащимся задач лабораторной работы;
* ознакомление учащихся со средствами обучения, с помощью которых  будет выполняться задание (оборудование, инструменты, приспособления);
* предупреждение учащихся о возможных затруднениях при выполнении работы);
* инструктаж по технике безопасности.

 Текущий инструктаж учителя (проводится по ходу выполнения учащимися самостоятельной работы):Формирование новых умений:* проверка организованности начала работы учащихся;
* проверка организации рабочих мест учащихся (рабочий стол,  инструменты, приспособления);
* соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены труда при выполнении задания;

  Усвоение новых  знаний:* проверка правильности использования учащимися учебно-технической документации;
* инструктирование по выполнению задания в соответствии с  технологической  документацией.

   Целевые обходы:* инструктирование учащихся по выполнению отдельных операций и задания в целом;
* концентрация внимания учащихся на наиболее эффективных приемах  выполнения операций;
* оказание помощи слабо подготовленным к выполнению задания учащимся;
* контроль за бережным отношением учащихся к средствам  обучения;
* рациональное  использование учебного времени учащимися.

Лабораторная работа. «Определение доброкачественности яиц». (Работа в группах по инструкционной карте). Проведем опыт и определим свежесть яиц.Инструкционная карта.«Определение доброкачественности яиц».  | **Работа в группах**Лабораторная работа. «Определение доброкачественности яиц» по инструкционной карте.Самостоятельная работа учащихсяПолучают и анализируют данные Оформляют результаты работы **Отчёт по лабораторной работе** | 15 мин. |
| **Представление результатов работы**  | Анализирует выполнение самостоятельной работы учащимися; | Представляют результаты работы выполнения лабораторной работыОпределяют ошибки, допущенные в процессе групповой работы | 10 минут  |
| **Рефлексия** | ***Презентация (слайд 14)***Продолжи предложение:*Я научилась…..**Я узнала…**Мне пригодится это…*  |  Формулируют предложения, высказываются  | 2 минуты |
| **Задание на дом**  | ***Презентация (слайд 15)***-Оформить пословицы, поговорки, загадки о яйце-Узнай в Интернете о способах хранения яиц без холодильника-Составить кроссворд по теме « Блюда из яиц» -Найти ответ «Что такое белковый крем и где он применяется » (задание по выбору) |  |  |

**«Яйца. Определение свежести яиц»**

***Таблица 2.***

**ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ НА ДАННОМ УРОКЕ ЭОР**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название ресурса** | **Тип, вид ресурса**  | **Форма предъявления информации** *(иллюстрация, презентация, видеофрагменты, тест, модель и т.д.)* | **Гиперссылка на ресурс, обеспечивающий доступ к ЭОР** |
| 1 | Презентация по технологии на тему **«Яйца. Определение свежести яиц»** | Информационный  | Презентация  | https://multiurok.ru/files/iaitsa-opredelenie-svezhesti-iaits.html |