**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 занятия  Личностные:   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, 2020  компьютер, 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 темы  Организует 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 урок  Отвечают на вопросы учителя  Слушают учителя,  строят  высказывания  Ответы обучающихся:  - яйцо.  - блюда из яиц.  самостоятельное определение темы урока  Отвечают 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 новых  знаний.  -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, рассуждают  Участвуют в разговоре с учителем  Выполняют задания учителя  Учащиеся 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 учащихся  Получают 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 работы  Определяют 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 |