МБОУ Белоомутская Средняя общеобразовательная школа №1

Луховицкого муниципального округа

Разработка открытого урока по технологии

**Блюда из яиц**

Учитель ИЗО и технологии:

Власкина Наталия Павловна

Белоомут 2014

**Тема урока: «Блюда из яиц»**

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.

**Тип урока:** урок «открытия» нового знания.

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

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

**Инновационные технологии**: ТРИЗ-технология, игровая, проблемное обучение, здоровьесберегающие технологии, программируемое обучение, технология мастерских, личностно-ориентированный подход.

**Активные методы урока:**  «Мозговой штурм», «Ромашка», «Как это?»,

**Межпредметные связи:** биология, история, русский язык и литература.

**Оснащение урока:** компьютер, слайдовая презентация, инструкционные карты, учебник для 5 класса под редакцией В.Д. Симоненко, печатная тетрадь , вырезки из газет и журналов.

**Для практической работы**: набор салфеток для декупажа, рюмка-подставка под яйцо, скатерти, влажные гигиенические салфетки, яйца вареные и сырые.

**Ход урока:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оргмомент**  1мин  **Слайд 1** | Заливается звонок -приглашает на урок! Думать, делать, рассуждать и друг другу помогать!  Мы, играя , проверяем, что умеем и что знаем!  Поэтому за консультациями мы сегодня будем обращаться к виртуальному эксперту в жизни и быте наших прабабушек и прадедушек -…**матрешке.** |
| **Актуализация знаний**  2 мин | На прошлых уроках мы познакомились с чем?   * *(изучили способы приготовления каши, которыми пользовались наши предки и сравнили их с современными, выяснили, какие позволяют лучше сохранять питательные вещества исходных продуктов, что бы запомнить и применять на практике.* * *узнали о разных крупах и растениях, из которых они получаются; о том, какие пищевые вещества получаем мы, кушая ту или иную кашу, узнали, как готовить гречневую кашу и макаронные изделия.)* |
| **Мотивирование к деятельности**  **Слайд 2** | Отгадав загадку, вы сами сможете объявить тему сегодняшнего урока.  *В белокаменный Дворец спрятан будущий Певец.*  **– яйцо** |
| **Обозначение темы**  **Целеполагание**  **Слайд 3-4**  3 мин | Совершенно верно. У наших предков, славян, яйцо символизировало собой символ зарождающейся новой жизни, и сама природа позаботилась о том, чтобы будущая жизнь была обеспечена всеми необходимыми питательными веществами. Так как вы думаете, о чем пойдет речь на сегодняшнем уроке кулинарии?  Давайте попробуем сформулировать тему этого урока.  (*предложения учашихся*)  тема урока, пожалуй, будет звучать так: «Блюда из яиц»  .Какую же цель мы для себя поставим?  -*Расширить наши знания о яйце и способах его приготовления*  Что же нам сегодня необходимо сделать, узнать, вспомнить?   1. - *Вспомнить, какие виды яиц бывают.* 2. *- Узнать, почему полезны яйца.* 3. *- Выяснить, какие блюда готовят из яиц и что сегодня можно приготовить по старинным рецептам, раз мы с вами уже несколько уроков ведем разговор о кухне наших предков.* |
| **Постановка проблемы**  **«Мозговой штурм»**  8 мин  **Слайд 5-6**  **Первичное закрепление**  **Слайд 7**  **Слайд 8**  **Слайд 9**  **Слайд 10-11**  **ВИДЕОМИНУТКА** | ***«Что нам известно о яйце?»***  Самостоятельная работа обучающихся с источниками информации: учебник, тетрадь, вырезки из газет и журналов.  Я попрошу вас вклеить в тетрадь печатную табличку и заполнить ее во время работы  Ответы обучающихся, дополнения учителя:   1. Кто несет яйца и какие виды яиц бывают? 2. Как устроено яйцо? 3. Чем важно яйцо для питания человека**?** 4. Как различаются яйца, поступающие в продажу?   Просмотр видеоролика об определении свежести яиц  *Заполнение печатной таблицы по ходу ответов* |
| **Динамическая пауза** 2 мин  **Слайд 13-14** | «Народный пляс» |
| **Актуализация знаний** 5-7 мин  **Слайд15, 17, 19**  **Слайд 16**  **Слайд 18**  **Слайд 20**  **Слайд 21-23** | Люди у нас испокон веков мастеровитые жили! Об этом еще белоомутский краевед Влазнев Василий Кузьмич писал. Недаром он называл наш Белоомут маленьким государством мастеров! Ловкие да умелые, старательные да чистоплотные!  А уж своими швейными умениями повсюду славились – из самой Москвы заказы приходили. И рыбу в Оке ловили такую, что сделал царь наших рыбаков поставщиками к его царскому столу!  А когда приходило время за стол садиться - чего только на столе не было! И все вкусное, душистое, своими руками для дорогих гостей приготовленное!  **Игра «Виртуальная ромашка»**  Любимый цветок на Руси- ромашка! Сколько вопросов ей задавали: любит - не любит, будет – не будет…Приглашаются представители от каждой бригады выбрать лепесток ромашки, на котором находятся рисунки блюд из яиц. Давайте посмотрим, какие из них вам известны, а какие уже перестали у нас готовить.  Ответы обучающихся, дополнения учителя  - Как называют эти блюда?  - Из чего их делают?  **Яичница-глазунья**  **Омлет**  **Вареные яйца – в смятку, в мешочек, в крутую**  **Печеные яйца**  ***Дополнение***  *Из яиц готовят как самостоятельные блюда, так и*  *используют при приготовлении разнообразных блюд. Различные свойства яиц используются в кулинарии: белок обладает хорошими* ***связующими*** *свойствами, поэтому яйца добавляют в тесто, запеканки, котлеты;* ***осветляющими*** *свойствами – добавляют в бульон, желе, заливное;* ***пенообразующими*** *свойствами – используют для приготовления десертов: безе, крема, зефира.* |
| ***Мотивирование к деятельности***  2мин  **Слайд24** | ВЫ, конечно, знаете, что на Руси принято отмечать православный праздник Пасху, на который все хозяйки красят вареные яйца. Яйца, окрашенные в один цвет, называли КРАШЕНКАМИ. Если на ровном фоне были видны пятна, полоски, крапинки цвета, отличного от основного, такие яйца называли КРАПАНКАМИ. Некоторые люди расписывали яйца вручную различными орнаментами, узорами, сюжетными рисунками. Такие яйца называли ПИСАНКИ.  За что оказана такая честь и внимание этому популярному во все времена продукту?  Первое пасхальное яйцо, полученное после христосования, имело в глазах народа особое значение – его тщательно берегли как талисман, с помощью которого можно было освободиться от несчастий, пожаров, болезней, грабежей и даже выявить колдуна или отыскать клады. |
| ***ТРИЗ технология***  5 мин  **Слайд 25**  ***Исследовательская работа*** | *Постановка проблемы:*  ***«Как наши предки делали к Пасхе такие красивые яйца?» Из чего и каким способом?***  ***Метод: «Как это?»***  Ответы обучающихся, дополнения учителя  **Вводный инструктаж учителя:**   * Вам необходимо узнать, каким способом наши бабушки это делали, * Разработать технологию по приготовлению таких яиц, * Изготовить свое пасхальное яичко.   **«Мозговой штурм»** - участники высказываеют свои предположения о том, каким образом это получилось.  **Текущий инструктаж учителя:**   * - Комментирование условий выполнения лабораторно-исследовательской работы: внимательно осмотрев яйцо, вы сможете понять, что из представленного на столах материала вам потребуется; * - Обсудите полученную технологию и восстановите старинный рецепт- запишите последовательность действий в свою инструкционную карту. * - Проконсультируйтесь со специалистом-**матрешкой** – проверьте правильность выбранной технологии. * - Контроль и помощь в работе обучающимся.   Да такой прием работы сейчас называют декупажем. А раньше наши бабушки не салфетки , а лоскутки приклеивали. И тоже очень красиво выходило |
| **ПЕРЕХОД ЗА БОЛЬШОЙ СТОЛ** | |
| ***Практическая работа***  10- 15 мин | Декорирование -индивидуальная работа.   * Контроль за соблюдением последовательности работы; * Контроль за соблюдением правил безопасности труда и санитарно - гигиенических правил; * Инструктирование обучающихся по выполнению отдельных технологических операций и заданий в целом; * Концентрация внимания обучающихся на наиболее эффективных приёмах выполнения технологических операций; * Оказание помощи слабо подготовленным к выполнению задания обучающимся.   **Рефлексия -** обсуждаются полученные результаты практической работы  - Как мы можем назвать свои яйца?  *Крапанки, писанки*:  Обучающиеся оценивают идеи, выбирают самое аккуратное яйцо, учитывая мнение членов бригады .Учитель акцентирует внимание на том, что без анализа идей объективной оценки быть не может.  **Критерии оценки идей:** аккуратность , цветовой подбор  У вас получились изумительные и очень непохожие работы! Такие не стыдно и подарить! Через несколько месяцев на Пасху вы сможете всех удивить старинными винтажными яичками! |
| **6.Рефлексия** 5мин  **Слайд 26** | Оцените работу вашей группы на занятии (красный цвет – трудновато было, а зеленый цвет – замечательно, интересно).  Продолжите высказывания, ответьте на вопросы:  На нашем уроке мы планировали….  Нам удалось…  Для этого потребовалось ….  Теперь я могу …  А особенно мне понравилось…. |
| **7.Домашнее задание** *(отмечено на печатных основах)*  2 мин  **Слайд 27** | **По желанию:**  **- оформить рецепт оригинальной яичницы;**  **-подготовить сообщение «Секреты семейной кухни: любимые блюда из яиц»;**  Мастерицы-мастера!  Дело сделано, пора расставаться:  Вновь звонок- мы закончили урок!  Всем большое спасибо за работу! |