Конспект урока ФГОС второго поколения. Технология.

**Технологическая карта урока.**

 Данные об учителе: Медведева Вера Викторовна

МБОУ «СОШ № 43», г. Нижневартовск, ХМАО - Югра;

Предмет:  технология Дата 09.09. 2013г.

Раздел: Кулинария

 Класс: 5

 Учебник (УМК): Н.В. Синица, В.Д. Симоненко

**ТЕМА: «Молоко и молочные продукты»**

*Цели урока*:

Метапредметные: Уметь выбирать наиболее простое в приготовлении блюдо из кисломолочных продуктов.

Предметные: Уметь приготавливать блюда из кисломолочных продуктов( творога)

Личностные: Развитие познавательной активности к разделу программы «Кулинария»

*Тип урока*:

* *по ведущей дидактической цели*: изучение нового материала;
* *по способу организации*: синтетический;
* *по ведущему методу обучения*: проблемный.

*Методы обучения*:

* *основной*: проблемный;
* *дополнительные*: беседа, объяснение и др.

*Основные вопросы урока*:

1. История молочных продуктов

2. Способ приготовления запеканки из творога.

3. Питательная ценность молочных продуктов.

*Ход урока:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этапы урока | Методы  обучения | Деятельность учителя | Деятельность ученика |
| 1. Организационный. |  | Проверка готовности к уроку. | Проверка готовности к уроку. |
| 2. Формирование новых знаний, умений, навыков.  2.1. Актуализация опорных знаний, умений, навыков. | Постановка и решение учебной проблемы.  Беседа | Организует беседу по следующим вопросам:  -Скажите, пожалуйста, какие бывают продукты по своему происхождению?  -А как называются продукты, которые мы получаем от животных?  -В чем разница продуктов животного происхождения, какие они бывают?  -Какие животные дают молоко?  **Рассказ о молоке в быту крестьян.** | Отвечают на вопросы, дополняют, уточняют ответы друг друга (мясные, фрукты, овощи, крупы, молочные и т.д.)  Животного происхождения.  Мясные, молочные.  Коровы, козы, овцы, кобылы.  Работа в группах, обсуждение. |
| 2.2. Создание проблемной ситуации. | Демонстрация, обсуждение. | - А теперь приведите примеры молочных продуктов, подумайте и скажите, каким словом можно охарактеризовать многие молочные продукты , кроме молока?  **Кисломолочные продукты. Слайд №2., №3.** | Работа в группах, обсуждение,  высказывают свои предложения, обсуждают,  В ходе работы сталкиваются с тем, что не могут подобрать (или могут) слово для названия группы молочных продуктов. |
| 2.3. Постановка учебной проблемы. |  | Мы должны научиться готовить блюда из творога.  **Праздник Пасхи на Руси. Приготовление пасхи.**  **Слайд №4, №5, №6** | Воспринимают учебную проблему. |
| 2.4. Решение учебной проблемы.  а) выдвижение гипотезы;  б) проверка гипотезы;  в) формулировка окончательного решения. | Беседа  Демонстрация.  Повтор технологии приготовления теста. | Организует беседу по следующим вопросам:  -Какие блюда мы можем приготовить из творога?  -Какие продукты мы используем в рецепте вместе с творогом?  - Как правильно смешать все продукты для получения творожного теста?  Как по вашему мнению, какое простое в изготовлении блюдо мы с вами можем приготовить, используя творог, сахар, яйцо, манную крупу?  Для чего нужна в тесте манная крупа**? Слайд №7**  Объясняет рецепт приготовления с соблюдением технологии приготовления теста **(Обратить внимание на множество рецептов приготовления) Слайд №8**  Слушает и поправляет. | Отвечают на вопросы, участвуют в обсуждении, формулируют гипотезу:  1).Сырники, запеканку, пасху и т.д.;  2). Сахар, яйцо, мука, сливки, манная крупа, изюм, цукаты и.т.д.  3). Высказывают предположения по приготовлению теста для запеканки.  4) .Творожную запеканку  5). Для того, чтобы тесто не было жидким (схватилось)  Учащиеся записывают рецепт приготовления творожной запеканки.  Рассказывают способ приготовления теста. |
| 2.5. Доказательство и применение найденного решения.  2.3. Постановка учебной проблемы.  2.4. Решение учебной проблемы.  а) выдвижение гипотезы;  б) проверка гипотезы;  3. Подведение итогов. Рефлексия. | Самостоятельная работа.  беседа  самостоятельная работа.  беседа | Предлагает учащимся приготовить творожную запеканку согласно рецепту.  Какие предметы посуды и кухонного инвентаря нам  Выпечка творожной запеканки.  Организует работу по следующим вопросам:  - для приготовления теста нам нужны яйца. Как вы думаете, можно ли сразу без проверки качества яиц использовать их. Как определить свежесть куриного яйца?  - Как выйти из ситуации, если нет манной крупы?  -Что нужно сделать с мукой перед добавлением в тесто?  - Из какого материала должна быть миска, в которой замешивают тесто для запеканки?  При какой температуре и в течении какого времени запеканка печется?  Как подать на стол готовую запеканку?  Организует работу по выполнению  теста.  Какие затруднения возникали в ходе работы?  Какие продукты, по- вашему мнению можно добавить в рецепт, чтобы она была вкуснее?  В чем проявилось ваше творчество при выпекании запеканки?  Какие блюда из творога вы бы хотели еще научиться готовить? | Выполняют задание.  Отвечают на вопросы, участвуют в обсуждении, формулируют гипотезу: миска, сито, ложка, сковорода, т.д.  Проверяют качество яиц опытным путем.  Манную крупу можно заменить крахмалом.  Просеивают муку.  Миска должна быть эмалированной или пластиковой.  Учащиеся замешивают тесто и пекут запеканку.  Отвечают на вопросы.  Вывод: научились приготовлять запеканку и теперь могут самостоятельно в домашних условиях приготовить ее для членов семьи. |
|  |  |  |  |