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 | Методыобучения | 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. | БеседаДемонстрация.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 запеканку5). 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.беседасамостоятельная 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 выполнениютеста.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. |
|  |  |  |  |