

Кулинария. Технологическая карта открытого урока по технологии в 6 классе по ФГОС

Ф.И.О.: Николенко Мария Александровна

ОУ: ГБОУ СОШ «ОЦ «Южный город»

Предмет: технология

Раздел: Кулинария

Класс: 6

Тема урока: Виды домашней птицы. Блюда из птицы

Дата: 05.04.2018г

Цели	Расширить представление о питательной ценности
задачи	Познакомить обучающихся с видами домашней и дикой птицы, с способами определения доброкачественности мяса, с этапами и санитарными условиями первичной обработки, видами тепловой обработки, с пищевой ценностью мяса птицы и его ролью в питании человека
Тип урока	комбинированный
Методы и формы обучения	Объяснительно-иллюстративный; практический/индивидуальная, фронтальная
Основные понятия и термины	Домашняя и сельскохозяйственная птица
Межпредметные связь	Основы безопасности жизнедеятельности, история, биология
Наглядно демонстрационный материал	Презентация по теме урока.
Оборудование	Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология ведения дома, 6 класс, изд.: Вентана-граф – 2017
Тип 1 урока	Урок усвоения новых знаний.
Тип 2 урока	Урок закрепление новых знаний.

Планируемые образовательные результаты	<p>Предметные: получают представление о питательной ценности мяса птицы, возможностях использования в кулинарии; познакомятся с технологией приготовления блюд из мяса птицы, технологией его первичной обработки, определения качества; узнают о правилах оттаивания мороженой птицы, способах определения готовности блюд, требованиях к качеству блюд из мяса; научатся подбирать инструменты, посуду, определять свежесть продукта, готовить из мяса птицы различные блюда.</p> <p>Метапредметные: регулятивные - научатся принимать и сохранить учебную задачу; познавательные - научатся добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке, рассуждать, осознанно рассматривать иллюстрации с целью освоения и использования информации, анализировать информацию, делать выводы; коммуникативные - научатся формулировать ответы на вопросы, вступать в учебное сотрудничество, слушать одноклассников, учителя, работать в группе.</p> <p>Личностные: проявляют интерес к новым знаниям</p>
Формы работы	Групповая работа. Индивидуальная работа.

Ход урока

Этапы урока	Обучающие и развивающие компоненты, задания и упражнения	Деятельность учителя	Деятельность обучающихся	Универсальные учебные действия
I. Организационный момент.	Эмоциональная, психологическая и мотивационная подготовка обучающихся.	<i>Приветствует обучающихся, создает положительный настрой.</i>	Приветствуют учителя, воспринимают информацию на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку.	Саморегуляция . Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками

<p>II. Актуализация знаний.</p>		<p>Назвать виды тепловой обработки мяса. -Как определить качество готовых блюд? -Как определить доброкачественное мясо? -Какая пищевая ценность мяса?</p>	<p>Вспоминают, думают, отвечают на вопросы, определяют границу своего незнания</p>	<p>Оценка ситуации Умение выражать мысли Планирование Построение логической цепи</p>
<p>III. Мотивация учебной деятельности. Определение цели урока</p>	<p>Познавательная-информационная беседа. Поиск ответа на вопрос</p>	<p>Блюда из домашней и сельскохозяйственной птицы являются важным источником жиров и белков. Жиры птицы легко усваиваются. Особенно ценятся блюда из филе птицы, они обладают нежной консистенцией. Кулинарные изделия из нежирной сельскохозяйственной птицы широко используются в диетическом питании. Гарниры из картофеля и круп дополняют блюда из птиц углеводами, а овощные гарниры обогащают витаминами и минералами, поэтому тема нашего урока «Виды домашней птицы. Блюда из птицы». Через систему вопросов подводит обучающихся к постановке цели и темы урока.</p>	<p>Выводят цель урока и его тему Решают сложившуюся проблему, стремятся получить знания для дальнейшего ее использования. Отвечают на поставленные вопросы.</p>	<p>Планирование, целеполагание Смыслообразование Умение выражать мысли . Самостоятельное выделение главного и формулирование познавательной цели</p>

<p>IV.Первичное усвоение новых знаний 15 мин.</p>	<p>Познавательно-информационная беседа</p>	<p>Знакомит обучающихся с новым материалом по первичной обработке птицы</p> <p>- В наше время в питании все больше стали использовать мясо сельскохозяйственных птиц. Каких?</p> <p>-Правильно, мясо кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов. Почему все больше употребляется людьми мясо птиц? Правильно, это мясо имеет высокую пищевую ценность, в мясе птицы больше полноценных белков и меньше коллагена и эластина. В нем содержатся жиры, минеральные вещества, много экстрактивных веществ, витамины А, РР, D, В1, В2, В12. Жиры имеют низкую температуру плавления (23-34 °С) и легко усваиваются организмом (на 93 %).(Запись в тетрадь). Экстрактивные вещества усиливают отделение пищеварительных соков, способствуют быстрому усвоению пищи</p> <p>Прослушивание сообщение обучающихся (историческая справка)</p> <p>- Перед началом обработки птицы необходимо убедиться в ее свежести, доброкачественности,</p>	<p>Слушают учителя, анализируют информацию; отвечают на вопросы</p> <p>Обучающиеся получают новую информацию по теме урока</p>	<p>Выражение своих мыслей, аргументация своего мнения и позиции, учет разных мнений</p> <p>Умение слушать и слышать.</p>
--	--	--	--	--

		<p>пригодности для использования для конкретного блюда. Как это сделать? (См. ресурсный материал к уроку. Учебник)</p> <p>- Какие виды тепловой обработки птицы вы знаете?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Отваривание (суп, салаты). • Жарение. • Запекание. • Тушение. <p>(См. ресурсный материал к уроку, учебник стр 65-66 и запись в тетрадь)</p>		
V. Творческая практическая деятельность	Мини проект , групповая работа.	<p>- Выполните мини проект</p> <p>Учитель раздает два конверта каждой группе и дает задание</p> <p>1.Выбрать из предложенных картинок домашнюю и дикую птицу.</p> <p>2.Найти из предложенного материала 2 рецепта:</p> <p>- на каждый день:</p> <p>-на праздничный день;</p> <p><i>Наблюдает, советует, руководит деятельностью, отвечает на вопросы обучающихся, помогает затрудняющимся в выполнении задания</i></p>	<p>Выполняют задание.</p> <p>Под руководством учителя изучают виды домашней и дикой птицы, рецептуру блюда, технологию его приготовления</p>	<p>Познавательные: ориентируются в задании; осуществляют поиск необходимой информации из разных источников.</p> <p>Личностные: сориентированы на плодотворную работу на уроке, соблюдение правил поведения на уроке.</p> <p>Регулятивные: умеют оценивать правильность выполнения действия на уровне адекватной ретроспективной оценки</p>
ДИНАМИЧЕСКАЯ ПАУЗА				
VI. Итоги	Обобщение	<i>Обсуждение и оценка качества</i>	Обучающиеся оценивают	Рефлексия способов и

<p>урока. Рефлексия</p>	<p>полученных на уроке сведений, оценивание результатов работы</p>	<p><i>выполненной работы. Организует беседу по вопросам:</i> -Что нового вы узнала на уроке? -Расскажите о любимом блюде из мяса птицы в вашей семье. -Знаете ли вы рецепт этого блюда? -Помогаете ли готовить его</p>	<p>свою работу, оценивают свое эмоциональное состояние во время урока.</p>	<p>условий действий: контроль и оценка процесса и результатов деятельности Самооценка Выражение своих мыслей и аргументация своего мнения</p>
	<p>Домашнее задание</p>	<p>Сообщает и поясняет домашнее задание: учебник (сб2-67); Найти и оформить технологическую карту любимого блюда из мяса птицы</p>	<p>Слушают учителя</p>	<p><i>Коммуникативные:</i> умеют излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения, формулировать ответы на вопросы</p>