Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Школа № 169»

Урок технологии по ФГОС второго поколения

с элементами развития критического мышления

***Тема:***

« **Технология обработки и приготовления блюд из курицы**»

( ***раздел*** *«****Кулинария****»****)***

Урок разработала: учитель технологии

Чехобалова Елена Анатольевна

Нижний Новгород

2018

**Технологическая карта урока**

Развитие критического мышления на уроках технологии в контексте ФГОС.

***Технология.*** Технологии ведения дома. 6 классе

***Раздел:*** Кулинария

***Тема:*** «Технология обработки и приготовления блюд из курицы»

***Цель:*** Ознакомить учащихся с пищевой ценностью мяса курицы. Научить выбирать и приготавливать блюда из куриной грудки (полуфабрикатов). воспитывать экономное отношение к продуктам питания.

***Задачи:***

1.Создать благоприятные  условия  для «открытия» новых знаний;

2.  Учить планировать, анализировать, классифицировать, , мыслить критически.

3. Научить определять полезные свойства домашней птицы, определять доброкачественность мяса птицы,;

4. Научить выбирать полезные и быстрые в приготовлении блюда;

5. Научить контролировать, оценивать свои действия входе самостоятельной практической деятельности;

6. Формировать экономное отношение к продуктам питания.

***Тип урока:*** комбинированный

***Пед. технологии:*** Развивающего и проблемного обучения, личностно-ориентированного обучения, информационно-коммуникационные, ***развития критического мышления***

***Формы работы учащихся:*** фронтальная, групповая.

***Ресурсы:*** ИКТ. тетрадь, учебник, упаковки от кур, набор продуктов и посуды для приготовления блюд, электромясорубка

***Межпредметные связи:*** биология, история, иностранный язык

***Планируемые результаты обучения:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Метапредметные результаты:*** | ***Предметные***  ***УУД:*** | ***Личностные***  ***УУД:*** |
| ***Познавательные УУД***:  - искать и отбирать необходимую информацию для решения учебной задачи;  осмысливать полученную информацию: сравнивать, анализировать;  -приобретать новый опыт в процессе решения практических задач;  - определять причинно-следственные связи изучаемых понятий;  -делать выводы на основе полученного нового опыта;  -осуществлять контроль и оценку своих действий.  ***Регулятивные УУД:***  -умение осознавать проблему и актуализировать знания для постановки целей;  - уметь планировать и корректировать свою деятельность;  - оценка качества и уровня усвоения.  ***Коммуникативные УУД:***  - умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;  - формирование вербальных и невербальных способов коммуникации;  - умение вести учебное сотрудничество;  - участие в беседе. | -подбирать необходимые продукты для выполнения практической работы;  -определять качество и ценность продукта;  -владеть и оперировать новой терминологией;  *-*осознавать значение свойств мяса птицы;  -уметь готовить блюда из мяса птицы;  -уметь рационально и бережно относиться к продуктам питания.  - Участвовать в коллективной и групповой деятельности во время работы на уроке. | - проявлять познавательный интерес и активность в обсуждении предлагаемой проблемы урока;  - описывать свои эмоции и чувства от услышанного на уроке;  **-**определять мотив и смысл своей деятельности;  - принимать другое мнение и уважительно относиться к нему;  -высказывать свою позицию, предлагать свои способы решения. |

**Содержание деятельности учителя и обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы урока** | **Деятельность учителя;**  **формы учебного**  **взаимодействия;**  **методы, приёмы работы** | **Деятельность**  **ученика** | **Предметные действия**  **формируемые УУД** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Организационный момент**  Самоопределение детей к деятельности на уроке  **Цель** - Вовлечение учащихся в деятельность на личностно значимом уровне. | Приветствует учеников.  Проверяет готовность к уроку  Пожелания доброго дня и хорошего настроения Создание интриги: в отличии от некоторых родственных ей птиц, обитающих в дикой природе она не умеет летать, но чрезвычайно важна для экономики многих стран, так как является?...  Предлагает заполнить вторую колонку таблицы ЗХУ.  **формы учебного взаимодействия**: фронтальная  **методы, приёмы:** беседа | Приветствуют учителя;  включаются в диалог с учителем  предлагают свои варианты ответов  *заполняют вторую колонку таблицы ЗХУ* | ***Личностные:***  -оценивать высказывания, события с точки зрения своих собственных знаний;  - определять мотив и смысл деятельности;  ***Предметные***  - осмысливать полученную информацию  ***Коммуникативные***  - вступать в речевое общение, участвовать в диалоге |
| **Актуализация знаний**  Целеполагание и постановка задач.  Систематизировать у учащихся знания  Полезные свойства куриного мяса, определение доброкачественности  что можно приготовить, чтобы было вкусно и полезно | Предлагает ответить на вопросы:  - Определите, что вы будете знать и уметь в результате изучения сегодняшней темы?  - Какие питательные вещества в продуктах вы знаете?  -Что является источником энергии для нашего организма?  - Зачем вам нужны белки?  - Роль витаминов?  - Что называют макроэлементами?  -В чем разница между макро- и микроэлементами?  -Что ты знаешь о роли минеральных веществ в питании человека?  -Перечислить способы тепловой обработки?  Подводит учащихся к цели занятия: "научиться готовить питательные и полезные блюда из курицы" и ставит задачи:  -научиться определять доброкачественность мяса птицы;  - выполнять санитарные нормы и правила;  -научиться разделывать куриную грудку и подготавливать к тепловой обработке разными способами;  -научиться готовить блюда из мяса птицы;  - овладеть безопасными приемами работы с ножом, электромясорубкой, электроплитой  **формы учебного взаимодействия:** фронтальная, групповая  **методы, приёмы:** Беседа по уточнению и конкретизации знаний из личного жизненного опыта. | Верные и неверные утверждения:  -самая диетическая часть курицы - крылышки,  - из куриной грудки можно приготовить самостоятельно наггетсы,  -на приготовление блюд из курицы требуется много времени,  -употребление куриного мяса не приносит пользы организму  -блюда из птицы являются важным источником белков  Отвечают на вопросы:   1. Какая часть курицы самая полезная? 2. Как приготовить курицу, чтобы в ней осталось больше полезных веществ? 3. Какие способы тепловой обработки лучше применить? Почему?   формулируют вывод о диетической ценности куриного мяса и небольших затратах времени на его приготовление.  Вспоминают признаки определения доброкачественного мяса | ***Личностные:***  осознание своих возможностей.  ***Регулятивные:***  умение регулировать свои действия,  взаимодействовать в группе.  ***Познавательные:***  Умение анализировать, выделять и формулировать задачу; умение осознанно строить речевое высказывание. |
| ***приемы КМ:***  *Стадия вызова*  *Информация, полученная на первой стадии, выслушивается, записывается, обсуждается, работа группами.* | *Вызов уже имеющихся знаний по изучаемому вопросу, активизация учащихся, мотивация для дальнейшей работы.* | *Ученицы вспоминают, что им известно по изучаемому вопросу, задают вопросы, на которые хотели бы получить ответы.*  *систематизация материала (графическая): таблицы ЗХУ*  *дают ответы на верные - не верные вопросы* | ***Познавательные УУД***:  *- искать и отбирать необходимую информацию,*  *-осмысливать полученную информацию: сравнивать, анализировать;* |
| **Поисково-исследовательский этап**  **Цель:**  Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и  систематизации  изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. | Создает проблемную ситуацию: можно ли приготовить из куриной грудки одновременно первое и второе блюдо?  Объясняет как подготовить птицу к тепловой обработке, технологию разделки птицы, приготовления котлетной массы, способы тепловой кулинарной обработки мяса. Использует презентацию.  Предлагает ответить на вопрос: как лучше нарезать филе грудки: вдоль или поперек волокон?  Предлагает выполнить разноуровневую работу с текстом: использует приложения 2-6  Контролирует деятельность, консультирует учащихся  **формы учебного взаимодействия:** фронтальная , индивидуальная  **методы, приёмы** Анализ и обсуждение вариантов инструментария. Сравнение гвоздей и шурупов по величине соединяемых деталей.  ***приемы КМ:*** | Участвуют в обсуждении проблемных вопросов, формулируют собственное мнение и аргументируют его, работают с текстом, используя активные методы чтения Заполняют  колонки таблицы ЗХУ  Представляют результаты исследования. | ***Личностные:***  проявление интереса и активности в выборе решения; установление личностного смысла знания.  ***Регулятивные:***  Анализ ситуации.  ***Познавательные:***  умение рационально использовать технологическую информацию; построение цепи рассуждений |
| ***приемы КМ:***  *Стадия осмысления*  *Непосредственный контакт с новой информацией Презентация, дополнительный текст,* | *Сохранение интереса к теме при непосредственной работе с новой информацией, постепенное продвижение от знания «старого» к «новому»* | *Ученицы читают текст, используя предложенные учителем активные методы чтения, делают пометки на полях или ведут записи по мере осмысления новой информации* | *Методы активного чтения: –*[*маркировка с использованием значков*](http://altai.fio.ru/projects/group3/potok67/site/appendix.htm#3#3)*«v», «+», «-», «?»; – поиск ответов на поставленные в первой части урока вопросы.* |
| **Практический этап**  Умение анализировать полученную информацию и применять на практике.  умение сотрудничать на уроке с учителем, одноклассниками, в группе и коллективе | Выдает задания для практической работы, демонстрирует правильные приемы работы с продуктами и приборами, следит за правильностью их выполнения, корректирует действия учащихся, проводит текущий инструктаж  ***Задание№1.***  Распределите обязанности в группе  ***Задание№2.***  Составить требования  к  качеству  готового  блюда.  ***Задание№3.***  Как подавать и сервировать стол с вашим готовым блюдом?  **формы учебного взаимодействия:** групповая  **методы, приёмы** Практическая работа, демонстрация приемов работы с продуктами и приборами | Повторяют правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, горячей жидкостью и сковородой, с бытовыми электроприборами, выбирают нужный инвентарь и продукты для практической работы и выполняют практическое задание в соответствии с инструкционной картой (Приложение 1), отрабатывают приемы определения доброкачественности продуктов, первичной и тепловой обработки, разрабатывают требования к качеству приготавливаемых блюд готовят стол для дегустации приготовленных блюд, дегустируют, убирают рабочее место, проводят самоконтроль и взаимоконтроль, самооценку и взаимооценку | ***Познавательные УУД***:  Сопоставление, рассуждение, анализ  ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия,  умение регулировать свои действия, оценка и самооценка  взаимодействовать в группе.  ***Коммуникативные***  - вступать в речевое общение, участвовать в диалоге, организация учебного сотрудничества  ***Личностные:***  Формирование познавательного интереса, овладение нормами и правилами научной организации умственного и физического труда,  развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности |
| **Рефлексивно - оценочный этап**  Умение построить алгоритм действия (технологическая цепочка)  умение сотрудничать на уроке с учителем, одноклассниками, в группе и коллективе. | Комментирует и объясняет допущенные ошибки, демонстрируя работы учениц в каждой команде. Сравнивает результаты работы команд.  Предлагает ответить на вопросы поставленные в начале занятия :  можно ли приготовить из куриной грудки одновременно первое и второе блюдо? (+)  Верные и неверные утверждения:  -самая диетическая часть курицы - крылышки, (-)  - из куриной грудки можно приготовить самостоятельно наггетсы, (+)  -на приготовление блюд из курицы требуется много времени, (-)  -употребление куриного мяса не приносит пользы организму (-)  -блюда из птицы являются важным источником белков (+)  Можно ли изменить вкус приготовленных блюд  Объяснение целесообразности работы в команде.  Фиксирует оценки учащихся.  Поздравляет учащихся с хорошим качеством приготовленных блюд  **формы учебного взаимодействия:** фронтальная, индивидуальная  **методы, приёмы** | Сравнивают работы, оценивают работу своей команды и работы членов группы, отвечают на вопросы учителя.  Делают вывод о значимости сложности и трудоёмкости своей работы, отмечая возникшие трудности и пути их преодоления, отвечают на вопросы  Составляют  [пятистишия-синквейны](http://altai.fio.ru/projects/group3/potok67/site/appendix.htm#5#5),  например:  Наггетсы  Горячие ароматные  Нарезать панировать жарить  Я научилась готовить курочку  Вкусно  Рефлексия заполняют таблицу-отзыв об уроке (приложение 7) | ***Личностные:***  Формирование нравственно-этической ориентации,  умение провести самооценку и организовать взаимооценку (прогнозирование и контроль).  ***Регулятивные:***  построение логической цепочки рассуждений и доказательство.  ***Познавательные:***  Умение сформулировать алгоритм действия; выявлять допущенные ошибки и обосновывать способы их исправления обосновывать показатели качества конечных результатов. |
| ***приемы КМ:***  *Стадия рефлексии*  *Творческая переработка, анализ, интерпретация изученной информации, работа ведется индивидуально, в группах* | *Вернуть учащихся к первоначальным записям- предположениям, внести изменения, дополнения, дать творческие, исследовательские или практические задания на основе изученной информации.* | *Учащиеся соотносят «новую» информацию со «старой», используя знания, полученные на стадии осмысления*  *– Заполнение, таблиц,  – возврат к ключевым словам, верным и неверным утверждениям; – ответы на поставленные вопросы; [пятистишия-синквейны](http://altai.fio.ru/projects/group3/potok67/site/appendix.htm" \l "5#5" \t "_blank),* | ***Регулятивные:***  Рефлексия , оценка и самооценка  ***Познавательные:*** *сопоставление, рассуждение,**анализ* |