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 урокуПожелания 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 учителемпредлагают 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 знанияПолезные свойства куриного мяса, определение доброкачественностичто 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 белковОтвечают 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 2-6Контролирует 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 ЗХУПредставляют 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 самооценкавзаимодействовать 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 вопросыСоставляют [пятистишия-синквейны](http://altai.fio.ru/projects/group3/potok67/site/appendix.htm#5#5), например:НаггетсыГорячие ароматныеНарезать панировать жаритьЯ научилась готовить курочкуВкусноРефлексия 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%22%20%5Cl%20%225#5" \t "_blank),* | ***Регулятивные:***Рефлексия , оценка и самооценка***Познавательные:*** *сопоставление, рассуждение,**анализ* |