**ФИО автора(ов): Чабанова Наталья Владимировна**

**Населённый пункт: Красноярский край ,Таймырский Долгано-Ненецкий район г. Дудинка Образовательная организация: ТМКОУ «Дудинская средняя школа№3»**

**Предмет: Технология**

**Класс**: 5 класс

**Тема раздела**: Технология обработки пищевых продуктов.

**Тема урока**: Технология приготовления блюд из яиц.

**Цель урока**: ознакомить учащихся с питательными свойствами яиц; способствовать формированию у учащихся навыков по определению доброкаче­ственности яиц и определение способов приготовления в кипящей воде; воспитывать акку­ратность, опрятность в работе; развивать коммуникативные навыки (умение работать в паре, группе).

**Предметные результаты**: узнать о питательных свойствах яиц, исследовать степень свежести яиц органолептическим методом и познакомиться со способами приготовления в кипящей воде.

**Метапредметные результаты**: умение организовать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками, то есть умение участвовать в коллективном обсуждении проблемы, интересоваться чужим мнением, высказывать свое, умение осуществлять контроль и оценку своих действий.

Оборудование*:* учебник (Е.С. Глозман), рабочая тетрадь, столовая посуда, инвентарь, приспособления, набор продуктов для лабораторно-практи­ческой работы, проектор.

|  |  |
| --- | --- |
| Действия учителя | Действия учеников |
| I. Организационный момент.Проверка готовности учащихся к уроку. |  |
| II. Повторение пройденного материала.Вопросы для повторения:- Какие виды тепловой обработки овощей вы знаете?- Какие правила надо соблюдать при тепловой обработке овощей?- Расскажите о вспомогательных приемах тепловой обра­ботки.- Какой тип тепловой обработки позволит быстрее пригото­вить картофель?- Расскажите технологию приготовления блюд из вареных овощей.- Каковы требования к качеству и оформлению готовых блюд?- Какие правила техники безопасности соблюдают при ку­линарных работах? | Учащиеся отвечают на вопросы, добавляют, исправляют и предлагают технологи блюд из варенных овощей. |
| III. Изучение нового материала.1.Актуализация знаний учащихся -Вы ещё не знаете ответ на широко известную загадку: что появилось на Земле раньше- курица или яйцо?(ученые отвечают на неё со всей определённостью, что безусловно, раньше на Земле появились именно яйца, поскольку динозавры несли их ещё в те доисторические времена, когда кур и в помин не было.) - Ответьте на такой вопрос: ***какая из птиц несёт самые огромные яйца***? - У какой птицы ***самые маленькие яйца***– Яйца, каких птиц мы употребляем в пищу? - Какие самые полезные яйца? - Какие блюда из яиц вы знаете? - Тема нашего сегодняшнего занятия? | (Ответы учащихся); спорят , высказывают свое мнение.(Ответы учащихся) (страус, ведь он – самая большая птица); (Ответы учащихся) (Колибри. Яйца этой самой маленькой птички на Земле размером с горошину). (куриные, гусиные, утиные, индюшачьи, перепелиные) (Ответы учащихся) |
| **2. Сообщение темы и целей урока.** **Технология приготовления блюд из яиц.** | Открывают тетрадь записывают тему. |
| ***3.Изучение нового материала.*** Куриное яйцо - это ценный пищевой продукт. По своим питательным свойствам куриное яйцо не уступает мясу. Яйца - пищевой продукт, имеющий высокую ценность, об­ладающий нежным, приятным вкусом. Средняя масса куриного яйца 52 г (от 40 до 76 г). По виду птицы различают яйца куриные, гусиные, утиные, индюшачьи, перепелиные. Известно, что чрезвычайно полезными считаются перепелиные яйца, превосходящие по питательным свойствам яйца куриц в несколько раз. При этом, они в 5 раз меньше куриных. В яйце содержатся все питательные вещества, необходимые для жизнедеятельности человека: вода - 74 %, белки - 12,6 %, жи­ры - 11,5 %, углеводы - 0,6-0,7 %, минеральные вещества - 1 %, витамины А, Е, Вь В2, Д. Энергетическая ценность 100 г куриных яиц составляет 157 ккал.**Меланж** - замороженная смесь белка с желтком.**Яичный порошок** (высушенный меланж)Яйца нельзя долго хранить. В зависимости от срока хранения подразделяют на диетические и столовые. Маркированные яйца с указанной датой называются диетическими. По истечении 7 суток они становятся столовыми.Так как любые яйца, употребляемые в пищу, могут быть источником болезни (сальмонеллез), в процессе работы с ними необходимо соблюдать ряд правил: 1. Использовать в пищу только яйца, хорошо вымытые (лучше в растворе питьевой соды - 2 ст. ложки на 1 л воды). 2. До момента использования хранить яйца в холодильнике.  3. Если для приготовления блюда нужен взбитый белок, нельзя использовать эмалированную или алюминиевую посуду, т. к. от эмали может отломиться кусочек и попасть в пищу, а от соприкосновения с алюминием белки приобретают неприятный серый цвет; для взбивания белков рекомендуется использовать глубокую посуду из пластмассы, нержавеющей стали или толстого фарфора.Вопрос учащимся: Срок хранения яиц в холодильнике?Срок хранения яиц при комнатной температуре?Как определить свежесть яйца?  | Слушают новую информацию и смотрят презентацию.(Ответы учащихся), дискуссия.(Ответы учащихся), дискуссия. |
| **IV.Лабораторно-практическая работа №5*****«Определение доброкачественности яиц»*****Задание** провести исследование свежести яиц и заполнить таблицу. Учитель: Что делать? Как делать? Почему ты получила такой ответ?Учитель подсказывает: Яйцо как в сказке должно пройти «Огонь», «Воду» и «Медные трубы» Почему предложенный ими способ должен помочь определить доброкачественность яиц? Как это доказать?Учитель использует вопросы для организации коммуникации «Почему ты не согласен?», «Почему ты согласен?», «С чем ты не согласен?», «С чем ты согласен?» обращённые к одному ученику или группе.Почему ты получила такой ответ?Учитель использует вопросы для организации коммуникации «Почему ты не согласен?», «Почему ты согласен?», «С чем ты не согласен?», «С чем ты согласен?» обращённые к одному ученику или группе.Что делать? Как делать? Почему ты получила такой ответ?Учитель использует вопросы для организации коммуникации «Почему ты не согласен?», «Почему ты согласен?», «С чем ты не согласен?», «С чем ты согласен?» обращённые к одному ученику или группе. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер образца |  1 способ | 2 способ | 3 способ  | 4 способ | Вывод |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Учащиеся садятся парами, они принесли яйцо с разных магазинов (по цвету и разные по форме).Будут определять на доброкачественность.(Ответы учащихся) Варианты ответа.***Действие учащихся: крутят, нюхают, царапают яйцо .*** **Определили качество скорлупы.**Данные записывают в таблицу(должны)Если учащиеся не могут определить доброкачественность.Начинают вспоминать сказку ,какие действия совершали герои и думать ,что делать? Как делать?Одна ученица предложила свет, вместо огня. Побежали все к окну. Не получилось.Начали думать, что делать дальше?Одна крутила телефон. И положила на фонарик и увидела чудо , яйцо стало светлым. Все сразу повторили. Пришли к единому методу, если прозрачная, значит хорошее. Самостоятельно всем классом определяют качество.Одна девочка знала ответ с водой. «Ей рассказала тетя, что надо опустить в воду яйцо и если оно будет лежать на дне , значит оно хорошее. Подходит ли открытый способ для решения этой задачи? Все повторили ,получилось у всех.Учащиеся разбивают яйцо на блюдце и смотрят как выглядит белок и желток.Учащиеся показывали на блюдце строение яйца, трогали скорлупу руками. Учащиеся смотрят состояние белка и желтка. Данные записывают в таблицу. |
| **2 урок технологии.****V.Лабораторно -практической работе №6** *Учитель дает задание . Надо определить способ приготовления яиц*. Учитель задает учащимся «Что делал?», «Как делал?» и «Почему делал именно это?».Почему предложенный ими способ должен помочь определить способ приготовления яиц? Как это доказать?Учитель использует вопросы для организации коммуникации «Почему ты не согласен?», «Почему ты согласен?», «С чем ты не согласен?», «С чем ты согласен?» обращённые к одному ученику или группе.*Рассказывает учитель.* -Некоторые тонкости яичного этикета.экране высвечивается правильные ответы. - *Вопрос учителя:* Какаие блюда из яйц вы знаете?**-(***Рассказывает учитель, дополняет)* **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ЯИЦ.** | *Учащиеся работают в группах, перед ними положили 4 яйца под номерами. Надо определить способ приготовления яиц, учащиеся очищают скорлупу и определяют способ приготовления, спорят, приходят к одному мнению.* *Подходит ли открытый способ для решения этой задачи?*Записывают в тетрадь способы приготовления.Учащиеся рассказывают какие блюда готовят их родители и кто-то готовит сам. |
| **VI. Закрепление изученного материала**1.Какая наиболее ценная часть яйца? 2. Как называются яйца, поступившие в продажу не позднее 7 суток? 3. Как определить качество яйца? 4. Какое яйцо варится 10 минут? 5. Как правильно хранить яйца в холодильнике? | *Учащиеся отвечают на вопросы.*  |
| **VII. Рефлексия**Я узнал(а)…Я научился (ась)…Мне пригодиться… | *Ответы учащихся* |
| **VIII. Анализ урока. Подведение итогов.** Выставление оценок за работу на уроке (практика и устные ответы). Домашнее задание. Параграф 29, приготовить блюда из яиц. | Запись в дневнике. |