**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА**

**Учитель: Муратова Лариса Викторовна, учитель технологии высшей квалификационной категории, МБОУ г. Иркутска СОШ № 67**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предмет, класс | Технология (обслуживающий труд), 6 класс | |
| Тема | Молоко и молочные продукты. Блюда из молока. | |
| Цель | Создание условий для формирования у обучающихся знаний о пищевой ценности и технологии обработки молока молочных продуктов, формирования навыков по приготовлению блюд из молочных продуктов | |
| Тип урока | Комбинированный | |
| Педагогические технологии | Здоровьесберегающая, технология развития критического мышления | |
| *Планируемые результаты Формируемые универсальные учебные действия* | | |
| Предметные:  - закрепление знаний о пищевой ценности круп;  - приобретение знаний о пищевой ценности молока и молочных продуктов;  - приобретение знаний о сроках и правилах хранения молока и молочных продуктов;  - приобретение знаний о технологических особенностях тепловой обработки молока и молочных продуктов;  - приобретение умения ориентироваться в ассортименте молока и молочных продуктов  - приобретение умения определять качество молока и молочных продуктов  - приобретение навыков приготовления молочной каши  Метапредметные :  - умение планировать промежуточное действие, чтобы достигнуть полученный результат;  - умение работать в группе при выполнении задания;  - умение вести сотрудничество;  - умение работать с текстом, справочными материалами  Личностные:  – установление связи между целью учебной деятельности и её мотивом; - умение конкретизировать и анализировать полученную информацию;  - применение полученных знаний в жизни;  - формирование здоровый образ жизни в области питания;  - формирование ответственности за результаты своей деятельности | | Личностные УУД:  - смыслообразование;  - оценивание усваиваемого содержания.  Регулятивные УУД:  - целеполагание;  - планирование;  - прогнозирование;  - контроль, корреция;  - оценка.  Познавательные УУД:  - общеучебные;  - логические;  - постановка и решение проблемы.  Коммуникативные УУД:  - планирование учебного сотрудничества;  - постановка вопросов;  - умение точно выражать свои мысли. |
| *Организация пространства* | | |
| Формы работы | Ресурсы | |
| Фронтальная  Индивидуальная  Групповая | Технология. Обслуживающий труд. 6 класс / О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая–М.: Дрофа, 2014.  *ТСО*  Мультимедийное оборудование  Распечатанные тексты | |

**ТЕХНОЛОГИЯ ИЗУЧЕНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Этапы урока* | *Формируемые умения* | *Деятельность учителя* | *Деятельность обучающихся* |
| Организа-ционный | Регулятивные УУД:  -осуществлять самоконтроль;  Коммуникативные УУД:  *-* слушать и понимать речь других; | Приветствие.Проверка готовности обучающихся к уроку. | Обучающиеся проверяют правильность  организации своего рабочего места. |
| Актуали-зация знаний | Личностные УУД:  -оценивать усваиваемое содержание  Регулятивные УУД:  - оценка результатов работы  Познавательные УУД:  - рефлексия способов и условий действия  Коммуникативные УУД:  - вступать в диалог с учителем,  - формулировать собственные мысли;  *-* слушать и понимать речь других. | Зерна пока тверды,  Но налей в чугун воды,  Да поставь на огонек,  Да подсыпь-ка сахарок,  Подсоли немножко –  И берись за ложку.  - Чем полезна каша?  Проверка домашнего задания   1. Продолжите пословицу:   Щи да каша — … (мать наша).  Заварил кашу… ( так не жалей масла!)  Кашу маслом… (не испортишь.)  И др.   1. Упорядочьте операции первичной обработки крупы: 2. Замочить 3. Перебрать 4. Промыть 5. Просеять   3. Что было самым трудным в работе по приготовлению каши? | Ученицы участвуют в беседе, отвечают на вопросы, дают оценку своей работе на предыдущем занятии |
| Целеполагание | Регулятивные УУД:  -определять и формулировать цель деятельности на уроке.  Познавательные УУД:  - выделять существенную информацию из текста;  - осознавать познавательную задачу;  Коммуникативные УУД:  *-* слушать собеседника;  *-* строить понятные высказывания. | 1. Оно течет, но не вода.  Оно, как снег, бело всегда.  На вкус узнать его легко,  Ведь это в крынке …  2. Просит выдвинуть предположение о теме урока.  3. Просит сформулировать цель урока  Слайд 1. Тема урока | Продолжают стихотворение.  Выдвигают предположения о теме урока, формулируют цель урока. |
| Формули-рование проблемы и планирование | Личностные УУД:  - установление связи между учебной деятельностью и её мотивом  Регулятивные УУД:  - под руководством учителя планировать свою деятельность на уроке;  - определять последовательность действий на уроке.  Познавательные УУД:  - формулирование проблемы;  - построение логической цепочки рассуждений;  - самостоятельное создание способов решения проблемы.  Коммуникативные УУД:  *-* слушать собеседника;  *-* умение точно выражать свои мысли | - Какое значение молоко имеет для здоровья человека?  - Какие блюда и как можно приготовить из молока и молочных продуктов?  -Что нам нужно сделать, чтобы ответить на эти вопросы более полно, точно и грамотно?  Слайд 2.  План работы:   1. Выяснить, какие продукты относятся к молочным 2. Выяснить пищевую ценность молока и молочных продуктов 3. Узнать о технологических особенностях работы с молоком 4. Научиться готовить блюда на молоке | Ученицы высказываются  Пытаются планировать свою деятельность для достижения цели |
| Открытие нового знания | Личностные УУД:  - установление связи между учебной деятельностью и её мотивом  Регулятивные УУД:  - умение работать по плану;  - предвосхищение результата;  - осознание того, что нужно усвоить.  Познавательные УУД:  - искать, получать, использовать информацию  - ориентироваться в тексте;  - уметь сравнивать  Коммуникативные УУД:  *-* слушать и понимать речь других;  *-* уметь с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли;  - владеть монологической и диалогической формами речи. | Организует работу по изучению нового материала по плану.  - Молоко благодаря своим ценным питательным свойствам с древнейших времен играет важную роль в питании людей. По мере развития цивилизации потребление молока и продуктов из него непрерывно возрастает. Ценность молока определяется химическим составом и лег­кой усвояемостью входящих в него веществ.  Учащимся предлагается поработать с текстами (см. приложение). Задания по бригадам:  - сформулировать основную мысль текста в 2-х – 3-х предложениях  Слайд 3.  Пищевая ценность молока и молочных продуктов  - Как можно определить качество молочных продуктов?  - по запаху, внешнему виду, цвету, вкусу, консистенции.  Все несвежие продук­ты имеют специфический неприятный запах. Их поверхность по­крывается бугристой мехообразной пленкой у молока, простоква­ши, сметаны, творога, а у сырков становится скользкой. Меняется цвет, появляется кислый или горьковатый вкус. Консистенция ста­новится тягучей, липкой.  Все молочные продукты надо хранить в холодильнике и строго соблюдая сроки хранения, которые различны для разных продуктов. На упаковках всегда стоит срок хранения.  - Раздаёт упаковки.  **Сроки хранения молочных продуктов**   |  |  | | --- | --- | | Молочные продукты | Сроки хранения | | Молоко | 20 часов | | Сметана | 72 часа | | Творог | 36 часов | | Сливочное масло | 10 - 15 дней | | Сыр | 10 - 15 дней | | Сливки | 24 часа |   Молоко - само по себе прекрасный продукт питания - слу­жит сырьем для приготовления множества различных молочных продуктов, употребляемых в пищу непосредственно или приме­няемых в кулинарии.  Какие блюда можно приготовить из молока? | Работают с текстом.  Выполняют задание учителя  Транслируют результаты работы  Записывают в тетрадь: Пищевая ценность молока и молочных продуктов  Высказывают предположени  Записывают в тетрадь: Признаки доброкачественности молока и молочных продуктов  Работают с упаковками.  Выясняют сроки хранения молока и молочных продуктов  Вклеивают в тетрадь и заполняют таблицу : Сроки хранения молока и молочных продуктов. |
| Примене-ние новых знаний | Предметные умения:  - выполнять работу по инструкционной карте;  - соблюдать правила ТБ и СГТ;  - выполнять приготовление и подачу блюда из молока  Регулятивные УУД:  - составление плана и последовательности действий;  - предвосхищение результата;  - внесение изменений;  - оценивание качества и уровня усвоения.  Познавательные УУД:  - осуществлять анализ учебного материала;  - применять новые знания  - контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности  Коммуникативные УУД:  *-* планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками;  - постановка вопросов (при работе консультант – консультируемый);  - владение монологической и диалогической формами речи. | 1. Организует самостоятельную работу обучающихся по выполнению практической работы по приготовлению молочного супа  2. Контролирует, консультирует, корректирует выполнение работы.  3. Оценивает работу учащихся. | Обучающиеся организуют рабочее место, выполняют практическую работу по приготовлению молочного супа, сервировке стола, уборке; осуществляют самоконтроль, взаимопомощь. |
| Рефлексия учебной деятель-ности | Личностные УУД:  - установление связи между учебной деятельностью и её мотивом;  -оценивание усваиваемого содержания.  Регулятивные УУД:  - осуществлять самоконтроль;  - совместно с учителем и одноклассниками давать оценку деятельности на уроке;  - выделять и осознавать то, что уже усвоено и что нужно еще усвоить;  Коммуникативные УУД:  *-* умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли. | -Какие учебные задачи вы поставили перед собой на уроке?  - Все ли задачи выполнены?  - Достигнута ли цель урока?  Рефлексия содержания учебного материала.  Рефлексивный экран:   1. сегодня я узнала… 2. было интересно… 3. было трудно… 4. я поняла, что… 5. теперь я могу… 6. я приобрела… 7. я научилась… 8. у меня получилось … 9. я смогла… 10. я попробую… 11. урок дал мне для жизни… 12. мне захотелось…   **Д/з :** Закрепить дома полученные на уроке знания. | Обучающиеся рассказывают о выполнении поставленных задач, формулируют конечный результат своей работы на уроке.  Ученицы высказываются одним предложением, выбирая начало фразы из рефлексивного экрана. |

*Приложение*

*Текст №1.* Тысячелетия молоко и продукты из него были постоянной пищей человека. По всей видимости, молоко животного человек впервые стал употреблять в пищу в 8-9 тысячелетии до нашей эры, когда народы, населявшие Средний Восток, сумели одомашнить овец и коз. Человеческий организм переваривает молоко благодаря особому ферменту — лактазе. Изначально он вырабатывался только в организме грудных детей. Однако некоторые люди имели «дефект», благодаря которому фермент вырабатывался их кишечником всю жизнь. Именно способность пить молоко дала им конкурентное преимущество среди жителей Северной Европы, ощущавших недостаток кальция и витамина D. И они сами, и их потомство были здоровее. Постепенно этот ген распространился среди всех жителей Северной Европы. Но есть такие народности у которых этот ген не появился, поэтому они не пьют молоко: 100% индейцев Северной Америки, 98% - тайцев и жителей Юго-Восточной Азии, 96% китайцев, 88% жителей Внутренней Монголии и 75% афроамериканцев не способны усваивать лактозу. Способность к усвоению молока у них утрачивается с возрастом (например, большинство японцев и китайцев теряют способность переваривать лактозу к 3-4 годам). Однако среди жителей Северной Европы и России процент непереносимости лактозы очень невысок – 1% у голландцев, 3% у шведов, в среднем 5% у северных европейцев, 15% у немцев и восточных славян, 18% у финнов.

*Текст №2.* Известно, что задолго до нашей эры египтяне применяли молоко в лечебных целях. Врачи и ученые древнего Рима и Греции рекомендовали молоко для лечения чахотки, подагры, малокровия. Во Франции врачи рекомендовали применять молоко при многих болезнях, связанных с нарушением питания. В Англии известный врач Сайдхэм (Sydeham) рекомендовал молоко при подагре, при болезнях нервной системы.В Швейцарии советовали применять молочное лечение для улучшения состава крови. В Голландии, в Италии были сторонниками лечения молоком изнурительных лихорадок, подагры, астмы и бронхитов. Уникальные сведения о ценных качествах молока и молочных продуктов дошли до нас в литературных источниках древних цивилизаций. Так, одно из самых древних и авторитетных писаний Шримад-Бхагаватам указывает, что одна из причин снижения продолжительности жизни человека заключается в том, что люди не пьют молоко в достаточном количестве. Молоко, как утверждают ведические писания, самый ценный продукт во вселенной, поскольку оно способствует как физическому, так и духовному развитию человека.

*Текст №3* Больше всего в молоке углеводов, жиров, белков и минеральных солей. Витамины, ферменты, микроэлементы, гормоны, иммунные тела, содержащиеся в молоке, обладают высокой биологической активностью и роль их в питании человека огромна. Белки, входящие в состав молока, полезнее, нежели белки мяса и рыбы, быстрее перевариваются, они относятся к группе полноценных, т.е. таких, которые содержат в своем составе все 20 жизненно необходимых аминокислот (особый вид органических кислот, представляющих огромную физиологическую ценность для организма). В их числе 8 незаменимых аминокислот, которые не могут вырабатываться в организме и должны поступать извне. Отсутствие хотя бы одной из них грозит нарушением обмена веществ. Молочный сахар – лактоза является практически единственным углеводом, получаемым новорожденным с пищей. Она имеет ряд особенностей. В частности, лактоза медленно расщепляется в кишечнике, ограничивает процессы брожения в нем, нормализуется жизнедеятельность полезной кишечной микрофлоры. Молочный жир, как и другие пищевые жиры, является богатым источником энергии для человеческого организма. Молочный жир выгодно отличается от других жиров животного и растительного происхождения, прежде всего, легкой усвояемостью (на 98 %). Температура его плавления равна 27-35°С. Это ниже температуры тела человека. Поэтому жир переходит в кишечник в жидком состоянии и лучше усваивается. Более легкому усвоению молочного жира способствует и то, что он находится в молоке в виде мельчайших жировых шариков диаметром в среднем 2-3 микрона. Они имеют большую поверхность соприкосновения с пищеварительными соками. Молочный жир самый биологически полноценный, богат витаминами A, D, Е и К, которые почти отсутствуют в других жирах.