

## Технологическая карта урока

Предмет: технология

Класс: 6

Тема: «Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него».

Цель урока: узнать о производстве молока, его видах и качестве, об изготовлении продуктов из него. Научиться определять качество этого напитка.

### **Задачи:**

- организовать деятельность учащихся по усвоению теоретического материала о молоке и блюдах из него;
- формировать знания о молоке, его пользе и необходимости употребления в рациональном питании человека;
- развивать у учащихся способность анализировать информацию, применять полученные знания для решения практических задач;
- воспитывать у учащихся любознательность через познавательную информацию, культуру труда, формировать осознанное и бережное отношение к здоровью.

### **Планируемые результаты:**

#### *Личностные:*

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного труда;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

#### *Предметные:*

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов;

#### *Метапредметные:*

**П-** учиться самостоятельно, создавать способы решения проблем творческого характера; конструировать новое знание; применять знание на практике; излагать свое мнение;

**Р-** : организовывать свое рабочее место под руководством учителя; определять цель и составлять план выполнения задания; развивать практические навыки и умения при решении повседневных проблем связанных с технологией

**К-** участвовать в диалоге на уроке ; сотрудничать с одноклассниками в поиске и сборе информации; принимать решения и реализовывать их; точно выражать свои мысли.

Тип урока: комбинированный

Учебник (УМК): Технология. 6 класс: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова и др.; под ред. В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2017.

Формы организации учебной деятельности: фронтальная, индивидуальная, групповая.

Этапы урока	Деятельность учителя.	Деятельность ученика	Формируемые УУД
<b>1.Организационный момент</b>  Цель: настроить учащихся к учебной деятельности и на получение новых знаний.	Приветствие учащихся. Проверка готовности к учебному занятию.	Приветствуют учителя. Подготовка всех необходимых материалов.	<u>Личностные:</u> мобилизация внимания, умение организовывать себя на предстоящую работу

## 2. Мотивация

Цель: создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность

*-Ребята, сегодня наш урок я хочу начать с притчи.*

*СЛАЙД№1*

Мальчишка был голодный и босой,  
Давно не ел, кружилась голова.  
В дверь постучав, воды он попросил,  
Но женщина выносит... стакан волшебного напитка!  
И тот стакан — дал силы снова жить!  
Поверил он — есть в мире доброта!  
Минуло много лет... он доктор стал.  
Вперед его жизнь потихоньку шла.

Он на обходе женщину увидел,  
Ту, что дала когда-то стакан волшебного напитка!  
Она была больна, причем серьезно!  
Ей срочно операция нужна!

Он жизнь ей спас, все силы приложив,  
Живет и побеждает доброта!...  
Квитанцию к оплате принесли,  
— Всю жизнь платить! — подумала тогда,

И взяв листок, не верила глазам!  
От радости заплакала она!  
Оплачен счет!  
Он рядом написал:  
«Оплачено стаканом волшебного напитка!»

*-Скажите, о каком напитке идёт речь? (О молоке)*

***Правильно!***

*-Как вы думаете, почему именно молоко помогло мальчику выжить? (Потому что молоко помогает утолять голод и жажду)*

*-Да, «Молоко - изумительная пища, приготовленная*

Принимают участие в формулировании темы и цели.

Обсуждают задаваемые вопросы; пытаются формулировать тему и цель урока.

Личностные: проявление эмоционального отношения в учебно-познавательной деятельности.

Регулятивные: целеполагание, установление причинно-следственных связей

*самой природой», - так говорил великий русский физиолог Иван Петрович Павлов.*

*- Пьёте ли вы молоко?*

*- Что вы знаете о молоке? ( Ответы учащихся)*

*СЛАЙД№2*

*- Именно этому напитку и будет посвящён наш урок, тема которого «Технологии производства молока, приготовление продуктов и блюд из него».*

*-И целью нашего урока будет?.... (Узнать о том, как производят молоко, о его качестве, об изготовлении продуктов, блюд из него. Научиться определять качество этого напитка).*

*-Для оценки вашей работы на уроке мы будем использовать оценочные листы.*

<p><b>3. Изучение нового материала</b>  Цель: дать учащимся представление о технологии производства молока, его видах молочных продуктах.</p>	<p style="text-align: right;"><i>СЛАД№3</i></p> <p><i>-Молоко – натуральный, высокопитательный продукт, который благодаря своей пищевой ценности, может заменить любой продукт.</i></p> <p><i>Молоко укрепляет мышцы, кости, зубы, волосы; помогает работе головного мозга, сердца, почек, печени, нервной системы; способствует пищеварению, росту организма; является общеукрепляющим средством, источником энергии для человека. Химический состав молока зависит от многих факторов: качества кормов, времени года, возраста животного и его породы.</i></p> <p><i>- Ребята, а от каких домашних животных человек получает молоко? (корова, коза, буйволы, олени, лошади, ослы, овцы, лоси, верблюды).</i></p> <p>Демонстрация фрагмента видео на <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/main/257560/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/main/257560/</a></p> <p><i>-А какие виды молока вам известны? (стерилизованное, парное, ультрапастеризованное, топленое).</i></p> <p><i>- Ребята, а вы знаете как же получают такое молоко?(на фермах доят коров, затем перерабатывают молоко)</i></p> <p><i>- Хорошо, молодцы! Давайте более подробно познакомимся с этим.</i></p>		<p><u>П:</u> умение осуществлять поиск необходимой информации, анализ объектов с целью выделения признаков.</p> <p><u>К:</u> уметь слушать собеседника, сотрудничать в процессе рассуждения.</p> <p><u>Р:</u> формирование умения оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей, устанавливать последовательность действий по выполнению задания.</p> <p><u>Л:</u> формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности.</p>
---	--	--	---

Демонстрация видео фрагмента на

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/main/257560/>, затем

показ презентации

**СЛАЙД№4-6**

**ПАРНОЕ МОЛОКО – СВЕЖЕНАДОЕННОЕ МОЛОКО.**  
Оно сохраняет в себе все полезные вещества, но при несоблюдении необходимой гигиены ухода за скотом может содержать в себе возбудителей инфекционных болезней и глистов.

**ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО** – получается в результате кратковременного нагрева до  $t\ 85\ c^0$ . Большинство бактерий при этом погибает, увеличивается срок хранения до 3-5 дней.

**СТЕРИЛИЗОВАННОЕ МОЛОКО** – получается при нагревании его до  $t\ 100\ c^0$  (и выше) под давлением. В нем погибают не только все бактерии, но и полезные вещества. Оно может храниться до нескольких месяцев.

**ОБЕЗЖИРЕННОЕ МОЛОКО** – получается при отделении сливок от молока.

**- Какие продукты из молока вы знаете?( Ответы учащихся )**

**СЛАЙД№7**

**ОБОГАЩЁННОЕ МОЛОКО** - продукт с добавлением витаминов и минералов.

**ВОССТАНОВЛЕННОЕ МОЛОКО** – продукт изготовлен из сухого молока.

**СГУЩЕННОЕ МОЛОКО** – продукт с добавлением сахара.

**СЛИВКИ** – густой жирный молочный продукт.

**-А какие блюда из молока можно приготовить?(**

**ответы детей) СЛАЙД №8**

**-Хорошо, молодцы!**

**- А что надо, чтобы блюда из молока были вкусными (надо**

	<p>использовать качественное молоко).</p> <p>Работа с учебником.</p> <p>- <b>Прочитайте материал в §8.2, на странице 117.</b></p> <p><b>Укажите, каким критериям должно соответствовать качественное молоко, заполнив кластер в ваших оценочных листах.</b></p> <p>Учитель проводит оценку выполненной работы, на слайде показывает правильно заполненный кластер.</p> <p>Дети самостоятельно оценивают свою работу по 5 шкале. <b>СЛАЙД №9</b></p>		
<p><b>4. Физкультминутка</b></p> <p>Цель: сменить деятельность, обеспечить эмоциональную и физическую разгрузку обучающихся</p>	<p><b>Быстро встали, улыбнулись, Выше- выше потянулись, Ну-ка, плечи распрямите, Поднимите, опустите. Вправо, влево повернитесь, Рук ладонями коснитесь. Сели- встали, сели- встали. Вы, надеюсь, не устали. Физзарядка будет впрок. Продолжаем наш урок.</b></p>	<p>Обучающиеся поднимаются с мест. Выполняют зарядку.</p>	
<p><b>5. Первичное закрепление нового материала.</b></p> <p>Цель: организовать усвоение учащимися нового материала в группах.</p>	<p><i>-А сейчас проверим, насколько вы хорошо запомнили виды молока, предлагаю выполнить следующее задание. Заполните таблицу. Впишите в первый столбик понятия из списка, соответствующие</i></p>	<p>Обучающиеся делают записи в карточках. Самопроверка: обучающиеся меняются карточками, сверяют ответы с правильными (в учебнике) и исправляют ошибки. Анализируют</p>	<p><u>Коммуникативные:</u> <u>самоконтроль</u></p>

	<p><i>определениям .</i></p> <p><i>Ребята, давайте проверим, правильно ли вы выполнили это задание? (Сравнивают с образцом на слайде ). СЛАЙД №10</i></p>	<p>получившийся результат. Делают выводы. Заполняют таблицу</p>	
<p><b>6. Практический этап.</b> <b>Лабораторная работа</b> <b>«Определение качества молока»</b> Цель: организовать самостоятельную работу учащихся, проверить умение работать по алгоритму.</p>	<p><i>- В производстве молочных продуктов заняты работники разных профессий. Это технологи, приёмщики молока, лаборанты, операторы.</i></p> <p><i>Сегодня предлагаю вам роль лаборантов по определению качества молока. Давайте ознакомимся с последовательностью выполнения лабораторно-практической работы. СЛАЙД №11</i></p> <p><i>1. Для проведения лабораторных исследований необходимо вспомнить технику безопасности.</i></p> <p><i>2. Разделиться на пары.</i></p> <p><i>3.Получить необходимый набор оборудования и реагентов.</i></p> <p><i>4. Выполнять работу согласно алгоритму составленному на листке.</i></p> <p>Учитель консультирует ребят в ходе работы, затем заслушивает выводы от каждой пары.</p> <p><i>-Ребята, теперь вы знаете, как выполнять лабораторное исследование качества молока.</i></p>	<p><i>Ответы учеников:</i></p> <p>Учащиеся работают с инструкционными картами по выполнению лабораторно-практической работы, получают инструктаж учителя. Результаты исследований записывают в виде отчёта в табличной форме, указывая номер исследуемого образца и полученный результат.</p>	<p><u>Личностные:</u> восприятие, осмысление, запоминание учебного материала, применение на практике полученных знаний.</p> <p><u>Регулятивные:</u> планирование действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации.</p> <p><u>Коммуникативные:</u> слушать собеседника, уметь задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности.</p>
<p><b>8. Рефлексия</b></p>	<p>Учитель: <i>Наша работа завершена, прошу ответить на вопрос: Пригодятся ли вам полученные знания о молоке в дальнейшем, где вы их можете применить?</i></p> <p><i>Поделитесь вашими впечатлениями от урока, заполнив лист самоконтроля</i></p> <p>Благодарю за активную работу на уроке!</p> <p>Учитель объявляет оценки учащимся, подводит итог урока, делает необходимые замечания. <i>СЛАЙД №12</i></p>	<p>Учащиеся предлагают свои варианты ответов.</p>	<p><u>Личностные:</u> самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.</p> <p><u>Познавательные:</u> рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата</p>



			деятельности.
9. Домашнее задание	1 Кроссворд на портале РЕШ Урок№20 2Проанализировать качество молочных продуктов в домашнем холодильнике. <i>СЛАЙД №13</i>		