Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Начальная общеобразовательная школа «Радуга»

Открытый урок

по технологии 4 класс

Тема:

«Кондитерская фабрика».

Изделие: «Шоколадная колбаска».

Подготовила:

учитель начальных классов

Меркулова Светлана Валерьевна,

высшая квалификационная категория,

стаж работы- 28 лет.

Чернь, 2018г.

**Тема:** «Кондитерская фабрика». Изделие «Шоколадная колбаска».

**Цели**: Познакомить с историей и технологией производства кондитерских изделий; повторить правила поведения при приготовлении пищи; формировать интерес к освоению способов приготовления разных блюд; развивать чувство взаимовыручки в процессе совместной трудовой деятельности; познакомить с технологией приготовления шоколадной колбаски; расширить представления учащихся о профессиях ( кондитер, технолог- кондитер) ; анализировать рецепт «Шоколадной колбаски». Определять необходимые для при­готовления блюда инвентарь, принадлежности и кухонную посуду. Со­ставлять план приготовления блюда, распределять обязанности. Соблюдать правила гигиены, правила приготовления блюда; помочь освоить основные термины и понятия.

 **Формируемые УУД:** работать над проектом, ставить цель, составлять план, определять задачи каждого этапа работы над изделием. Распределять роли, проводить самооценку, обсуждать и изменять план работы в зависимости от условий, проводить контроль и рефлексию своих действий самостоятельно. Корректировать своё поведение в соответствии с определенной целью, оценивать свою деятельность в групповой и парной работе, находить в учебнике и отбирать нужную информацию, использовать различные знаково - символические средства для представления информации и решения учебных и практических задач, самостоятельно проводить защиту проекта, обобщать, классифицировать и систематизировать изучаемый материал по заданным критериям.

**УМК:** «Школа России».

**Оборудование:** учебник «Технология» Н.И. Роговцева, рабочая тетрадь, образец готового изделия.

**Материалы:** ингредиенты - 300 г измельченного печенья, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 3 столовые ложки какао.

**Инструменты:** миска, столовая ложка, скалка, венчик, фартук, головной убор.

**Ход урока**

1. **Организационный момент.**

Мотивация к учебной деятельности.

- Начинаем ровно в срок наш любимейший урок.

Дружно за руки возьмемся, и друг другу улыбнемся.

СЛАЙД 1.

Девиз нашего урока «Без труда не вытащишь и рыбку из пруда».

- Почему девизом этого урока является данная пословица?

**II. Актуализация знаний.**

СЛАЙД 2.

- Посмотрите на экран и скажите, на каких производствах мы уже побывали?

*(Вагоностороительный завод, машиностроительный завод, фаянсовый завод, швейная фабрика)*

- На каком производстве мы еще не были?

*(На кондитерской фабрике)*

1. **Самоопределение к деятельности.**

 **-** Отгадайте загадки

В праздник я приду ко всем,

 я большой и сладкий

Есть во мне орешки, крем,

Сливки, шоколадки. ( ТОРТ)

Даже если он в фольге,

Быстро тает он в руке.

Очень вкусен, очень сладок,

Мажет личики ребяток. ( ШОКОЛАД)

Мы в кондитерской шуршим

Фантиками яркими,

и на праздник мы хотим

К вам попасть с подарками. ( КОНФЕТЫ)

Может быть оно песочным,

А порой и с кремом,

Иногда бывает с сочным,

Аппетитным джемом,

И безе бывает, крошкой,

 а в глазурной кожуре

может быть оно картошкой,

только вовсе не пюре. ( ПИРОЖНОЕ)

СЛАЙД 3.

- Как можно назвать всё это одним словом?

*(Сладости)*

1. **Постановка темы и целей урока**

- Определите тему урока.

СЛАЙД 4.

- Какие задачи мы поставим на сегодняшнем уроке?

СЛАЙД 5.

1. **Работа по теме урока.**
2. Работа по учебнику.

Чтение текста с. 69 – 70.

СЛАЙД 6 - 14.

1. Знакомство с группами кондитерских изделий.

СЛАЙД 15.

- Кондитерские фабрики выпускают две основные группы кондитерских изделий: сахаристые и мучные.

- Как вы думаете, что является основным компонентом для производства каждого вида кондитерских изделий?

 *(Основным кондитерским сырьём для производства сахаристых изделий служит сахар, а также его заменители и подсластители, а основным компонентом мучных изделий является мука.)*

1. Игра «Мучное - сахарное».

СЛАЙД 16.

1-я ком. записывает мучные изделия,

2-я ком. записывает сахарные изделия.

(Взаимопроверка)

СЛАЙД 17.

- Ребята, кто из вас любит сладкое?

- Как часто вы кушаете сладости?

- Можно ли питаться только сладким?

- Почему? (Потому что для развития организма человеку нужны белки, жиры, углеводы, витамины.)

С пищей человек получает эти питательные вещества. Чтобы стать здоровым, очень важно правильно питаться.

1. Работа по учебнику. Знакомство с профессиями.

Работа с таблицей с. 72

СЛАЙД 18.

- Мы тоже можем стать кондитерами и приготовить, например, «Шоколадную колбаску».

1. Практическая работа.

А) Повторение Т.Б.

СЛАЙД 19.

 Б) План работы.

СЛАЙД 20 - 21.

1. Тест.

На листочках. Проверка через документ-камеру.

1. **Итог урока.**
2. **Рефлексия.**

- Оцените свою работу на уроке.

Поднимают разноцветные салфетки.

1. **Д\З.**

ТПО с.