Предмет: **технология**

Класс: **4**

Тема: **кондитерская фабрика (пирожное «Картошка») – 2 часа**

**Учебно-методический комплект:** Н.И. Роговцева, Н.В. Богданова, Н.В. Шипилова, С.В. Анащенкова -9-е изд.-М.: Просвещение, 2019.-143с.- («Перспектива»)-

ISBN 978-5-09-068151-3.

* Шипилова Н.В. Технология. Методическое пособие с поурочными разработками. 4 класс: пособие для учителей общеобразовательных учреждений / Н.В. Шипилова, Н.И. Роговцева, С.В. Анащенкова. – М.: Просвещение, 2012. – 288 с.
* Технология. 4 класс: учеб. для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе / [Н.И. Роговцева, Н.В. Богданова, Н.В. Шипилова, С.В. Анащенкова]. – М.: Просвещение, 2014. – 143 с.
* Технология. 4 класс: рабочая тетрадь для общеобразовательных организаций / [Н.И. Роговцева, С.В. Анащенкова]. – М.: Просвещение, 2015. – 80 с.
* Технология. 4 класс. Электронное приложение к учебнику Н.И. Роговцевой, Н.В. Богдановой, Н.В. Шипиловой, С.В. Анащенковой.

Учитель: **Урунова Гульноз Боймурадовна**

**Цель:**

 познакомить с технологией приготовления пирожного «Картошка» и приготовить пирожное «Картошка».

**Задачи:**

1. ознакомление обучающихся с историей и технологией производства кондитерских изделий, с технологией изготовления шоколада из какао-бобов;
2. расширение представлений обучающихся о кондитерских фабриках региона и профессиях пищевой промышленности (кондитер, технолог-кондитер);
3. актуализация знаний обучающихся о пользе и вреде шоколада;
4. повторение правил безопасного поведения и правил личной гигиены при приготовлении пищи;
5. обучение приготовлению простого кондитерского изделия, соблюдая заданную последовательность действий;
6. формирование навыков совместной трудовой деятельности в процессе приготовления кондитерского изделия.

**Планируемые результаты:**

* предметные: готовить пирожное «Картошка», соблюдать правила безопасного поведения и правила личной гигиены при приготовлении пищи;
* метапредметные:
	+ - регулятивные: определять последовательность выполнения действий в соответствии с планом и вносить необходимые коррективы в процесс приготовления изделия; проводить контроль и рефлексию своих действий; оценивать свою деятельность в групповой работе на основе заданных критериев;
		- познавательные: находить в учебнике и в других источниках информацию о технологии производства кондитерских изделий и шоколада, о профессиональной деятельности людей, работающих на кондитерском производстве; анализировать технологию изготовления шоколада и представлять информацию в виде схемы; работать с информацией, представленной в различных формах;
		- коммуникативные: строить высказывания в соответствии с реальной ситуацией; вести диалог на заданную тему; высказывать и аргументировать свою точку зрения; участвовать в дискуссии; ориентироваться на мнение партнёра при работе в паре и группе; контролировать свои действия и действия партнёра;
* личностные: иметь представление о кондитерских фабриках, расположенных в нашем регионе («Конфи», г. Екатеринбург), и о профессиях, необходимых на данном производстве; использовать навыки приготовления пищи, полученные на уроке, в повседневной жизни.

**Оборудование:**

учебник и электронное приложение к учебнику; презентация, компьютер и проектор; задание на соотнесение; кондитерские изделия фирмы «Конфи»; видеоролик с технологией изготовления шоколада; схема «Технология изготовления шоколада»; ингредиенты для приготовления пирожного (для группы: 600-700 г измельчённого печенья («Привет», «Земляничное»), 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 5 чайных ложек какао); посуда и кухонные принадлежности (разделочная доска, миска, столовая и чайная ложки).

**Предварительная подготовка:**

1. Определить состав групп по 4-5 человека и распределить необходимые продукты в каждой группе.
2. Подготовить рассказ о пользе и вреде шоколада.

**Структура и ход образовательного мероприятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Этап урока** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся** | **УУД** |
| 1. **Начало образовательного мероприятия, погружение в тему**
 |
| 1 | Актуализация знаний, мотивация | Задаёт вопросы и поддерживает ответы.- Как вы думаете, что такое пищевая промышленность и что производит пищевая промышленность?- А знаете ли вы, что среди продукции пищевой промышленности одними из самых популярных и востребованных являются кондитерские изделия, так как они обладают особыми вкусовыми качествами и имеют высокую энергетическую ценность. | Воспринимают информацию на слух; вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога.(Пищевая промышленность производит различные продовольственные товары: хлеб, макароны, сахар, конфеты, чай, соки и т.д.) | Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Личностные: учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. |
| 2 | Формулирование темы, цели и задач урока | - К нам на урок пришли гости (на слайде Винни-Пух и Карлсон). Как зовут героев и почему они сегодня пришли к нам на урок?- Да, эти литературные герои очень любят сладости, а наш урок сегодня будет сладким. Мы отправляемся на кондитерскую фабрику, где будем готовить настоящее кондитерское изделие – пирожное «Картошка».- Какую цель вы поставите перед собой на уроке?- Что надо сделать, чтобы достичь поставленной цели?Подводит итог. | Воспринимают информацию на слух; вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога.Выдвигают предположения и сравнивают свои ответы с информацией на слайде. | Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Регулятивные: целеполагание. |
| **II.Работа над темой образовательного мероприятия** |
| 3 | Информационно-познавательная беседа с использованием материалов учебника, рабочей тетради и электронного приложения к учебнику | Просит привести примеры кондитерских изделий.Осуществляет целевую установку.Предлагает открыть учебник на стр.69 и прочитать диалог Ани и Вани, рассмотреть фотографии и сравнить данную информацию с приведенными ранее примерами.Сообщает, что кондитерские фабрики выпускают две основные группы кондитерских изделий. На слайде схема «Виды кондитерских изделий» (сахаристые и мучные).- Как вы думаете, что является основным ингредиентом для производства каждого вида кондитерских изделий?Осуществляет целевую установку.Предлагает выполнить задание на электронном приложении к учебнику (тест 1).Осуществляет целевую установку.Предлагает выполнить задание (в парах) на соотнесение изображения кондитерского изделия с его определением. (Задание размножено из рабочей тетради, стр.46).**- Что нового узнали, чему учились?**Подводит итог. | Приводят примеры кондитерских изделий.Принимают целевую установку.Читают диалог Ани и Вани, рассматривают фотографии, работают с полученной информацией, делают вывод.(К основным кондитерским изделиям относятся шоколадные, карамельные и мармеладные конфеты, печенье, пастилаА вафли, пряники, пирожные, бисквиты и тОрты.)Вступают в диалог, высказывают предположения.(Основным кондитерским сырьём для производства сахаристых изделий является сахар, а также его заменители и подсластители, а для мучных изделий – мука.)Принимают целевую установку.Выполняют задание: распределяют кондитерские изделия по группам «сахаристые» и «мучные».Принимают целевую установку.Выполняют задание самостоятельно в парах. Затем проводится коллективная проверка: на слайде даётся определение, дети называют изделие, после чего открывается соответствующее ему изображение.Вступают в диалог, делают вывод о результатах работы. | Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы.Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Познавательные: анализ объектов с целью выделения признаков.Коммуникативные: договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.Коммуникативные: владеть диалогической формой речи. |
|  |  | Задаёт вопросы и поддерживает ответы.- Как называется предприятие, на котором производят кондитерские изделия?Осуществляет целевую установку.Предлагает прочитать в учебнике на стр.70 верхний абзац и рассмотреть фотографии.- Назовите кондитерские фабрики, изделия которых изображены на фотографиях?- Вы знаете, в каких городах находятся эти фабрики? А как можно узнать, где произведено кондитерское изделие?Демонстрирует кондитерские изделия фирмы «Конфи» и рассказывает интересные факты о работе свердловских кондитеров (Приложение 1) | Вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога.Принимают целевую установку.Читают и рассматривают материал в учебнике.Вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога, работают с полученной информацией.(Бабаевский - Москва, РОТ ФРОНТ - Москва, Красный Октябрь - Москва, кондитерская фабрика Ленинградская – Волосово, СладКо – Екатеринбург, Славконд- Тверь)(Сведения о производителе, составе изделия и сроке годности можно прочитать на обёртке продукции.)Воспринимают информацию на слух и визуально. | Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы. |
|  |  | Задаёт вопросы и поддерживает ответы.- А вы знаете, когда впервые появились кондитерские изделия?Осуществляет целевую установку.- Об истории появления кондитерских изделий нам расскажет Ульяна. Внимательно слушайте, Ульяна после рассказа будет задавать вопросы.Ульяна задаёт вопросы:- Где появились первые конфеты?- Из чего делали конфеты древние египтяне?- Что входило в состав домашних конфет?- Какое лакомство славилось в России?- Какие ингредиенты входили в состав «медового хлеба»?**- Что нового узнали, чему учились?** | Вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога.Принимают целевую установку.Воспринимают информацию на слух.Вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога, работают с полученной информацией.Вступают в диалог, делают вывод о результатах работы. | Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Коммуникативные: владеть диалогической формой речи. |
| 4 | Дискуссия о пользе и вреде шоколада | Рассказывает.- Среди продукции кондитерского производства отдельно выделяют шоколадные изделия.Задаёт вопрос:- Какие виды шоколада вы знаете?Осуществляет целевую установку.Задаёт вопрос:- Как вы думаете, шоколад полезен или вреден для здоровья человека?Просит сделать вывод: полезен или вреден шоколад. | Воспринимают информацию на слух; вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога.(Молочный, белый, горький, шоколад с начинкой и сухофруктами.)Принимают целевую установку.Вступают в дискуссию, взаимодействуют во время дискуссии. (Детям было дано опережающее задание: приготовить рассказ о пользе и вреде шоколада.)Делают вывод. | Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Коммуникативные: формулировать собственное мнение и позицию.Личностные: установка на здоровый образ жизни. |
| 5 | Изучение технологии изготовления шоколада: коллективное составление схемы «Технология изготовления шоколада» (на доске) | Осуществляет целевую установку.Просит посмотреть видеоролик, прочитать информацию на стр. 71 в учебнике и составить схему «Технология изготовления шоколада».Контролирует и корректирует работу.После составления схемы просит дать определения понятиям «какао-крупка», «какао тёртое», «какао-масло» и «конширование».Просит рассмотреть фотографии на стр.71 учебника и предположить, какие операции технологического процесса на них показаны?**- Что нового узнали, чему учились?** | Принимают целевую установку.Воспринимают информацию на слух и визуально. Работают с полученной информацией и составляют схему.Дают определение понятий на основании текста учебника.Рассматривают фотографии и высказывают предположения.(На фотографиях какао-бобы, дробление какао-бобов, перемешивание для получения шоколадной массы, разлив в формы и отправка на охлаждение.)Вступают в диалог, делают вывод о результатах работы. | Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы.Коммуникативные: владеть диалогической формой речи. |
| 6 | Беседа о профессиях кондитерского производства | - Как вы думаете, люди каких профессий необходимы на кондитерской фабрике?Предлагает сверить свои ответы с информацией в таблице на стр.72 учебника.Рассказывает.- Профессия кондитера всегда была на особом счету. В некоторых европейских странах производители кондитерских изделий должны были обладать не только знаниями в области приготовления, но и уметь рисовать и лепить. (Демонстрирует кондитерские изделия необычной формы.)Сегодня мы тоже постараемся выполнить работу кондитера.**- Что нового узнали?** | Вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога.Читают таблицу, сравнивают свои ответы с информацией в таблице и делают вывод.Воспринимают информацию на слух и визуально.Вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога. | Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы.Коммуникативные: владеть диалогической формой речи. |
| 7 | Анализ изделия. Планирование работы | Просит вспомнить правила при приготовлении пищи.Осуществляет целевую установку.Демонстрирует видео с электронного приложения к учебнику.Предлагает ответить на вопросы, опираясь на текстовый и слайдовый планы на стр.72-73 учебника:- Что мы будем готовить?- Какой формы пирожное?- Какие ингредиенты и кухонные принадлежности нам понадобятся?- Как мы будем работать?- Какими способами мы будем готовить?- Что мы будем делать сначала, а что - потом?- Для чего мы будем учиться готовить пирожное?Уточняет, всем ли группам понятен план работы.Просит сделать вывод о результатах работы на первом уроке. | Вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога, проговаривают правила.1.Прежде чем начать готовить, вымыть руки, убрать волосы под головной убор и надеть фартук.2.Внимательно прочитать рецепт и убедиться, что есть необходимые для приготовления ингредиенты.3.Отмерить нужное количество продуктов.4.Выполнить все операции согласно плану.Принимают целевую установку.Воспринимают информацию на слух и визуально.Вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога, работают с информацией учебника.Пирожное «Картошка»Продолговато-округлойПеченье, сгущённое молоко, сливочное масло, какао, миска, столовая и чайная ложки, плоская тарелкаВ группахИзмельчение, перемешивание ингредиентов, деление на части- перемешаем сгущенное молоко с маслом;- добавим какао и измельчённое печенье;- тщательно перемешаем;- разделим полученную массу на равные части и скатаем в форме картофелин;- поставим пирожные в холодильникЭто вкусное угощение мы можем быстро и самостоятельно приготовить к чаепитию.При необходимости задают вопросы.Делают вывод о результатах работы. | Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Регулятивные: планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации.Коммуникативные: задавать вопросы.Коммуникативные: владеть диалогической формой речи. |
| **III. Практическая работа** |
| 8 | Выполнение изделия (2 урок). Практическая работа по группам | Осуществляет целевую установку.Оказывает помощь при необходимости. | Принимают целевую установку, планируют работу в группах.Готовят пирожное в соответствии с планом. | Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества со сверстниками.  |
| **IV. Завершение образовательного мероприятия, рефлексия.** |
| 9 | Подведение итогов, презентация изделия | Просит представить получившееся изделие и рассказать технологию его приготовления.Просит сделать самооценку по следующим критериям:- аккуратность- точность исполнения- самостоятельностьПросит сделать вывод о соответствии полученного результата работы поставленной цели.Осуществляет оценивание, подводит итог. | Представляют изделия и рассказывают технологию приготовления.Делают самооценку.Делают вывод. | Коммуникативные: владеть диалогической формой речи.Личностные: способность к оценке своей учебной деятельности.Регулятивные: адекватно воспринимать оценку учителя. |
| 10 | Рефлексия | Задаёт вопросы.- Как вы считаете, получилось у вас приготовить пирожное «Картошка»?- С какими трудностями вы столкнулись и как их преодолели?Просит сделать вывод о результатах урока.- Сегодня мы научились готовить простое, но вкусное пирожное, теперь вы стали настоящими кондитерами и сможете самостоятельно приготовить угощение. | Вступают в диалог, взаимодействуют во время диалога.Делают вывод. | Регулятивные: осуществлять итоговый контроль по результату.Коммуникативные: владеть диалогической формой речи. |
| 11 | Домашнее задание | Осуществляет целевую установку.- В кулинарных книгах и на сайтах, посвященных кулинарии, предлагается множество рецептов кондитерских изделий, а может в вашей семье существует традиция лакомиться какими-то сладостями собственного приготовления. Оформите на листе А4 рецепт приготовления любого понравившегося вам кондитерского изделия. Свою работу дополните рисунками или фотографиями. Из этих рецептов мы составим коллективную книгу любимых сладостей нашего класса. | Принимают целевую установку.Записывают домашнее задание, задают уточняющие вопросы. | Познавательные: выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий. |

**Приложение 1**

**Интересные факты о работе кондитеров Свердловской области**

(по материалам «Областной газеты»)

1. **Шоколад … с морковью**

В советские времена Свердловская область была одним из крупнейших кондитерских центров страны: регион производил до 70 тысяч тонн кондитерских изделий в год. Уральцы были в числе тех, кто диктовал в стране шоколадную моду.

В конце восьмидесятых годов прошлого века, отправляясь в другой город, свердловчане часто брали в качестве подарка конфеты местного производства. Самыми желанными среди них были конфеты «Рыжик» - мягкий грильяж с необычным сочетанием шоколада и… моркови.

1. **«Рыжик» вырос и стал кандидатом наук**

Лицом знаменитых уральских конфет «Рыжик» фабрики «Конфи» с 1997 по 2002 гг. был Иван Возмилов. В детстве у него было множество увлечений: теннис, театр и хореография, филателия… А на обложку конфет Ваня попал почти случайно в 11 лет. Сейчас Иван преподаватель Уральского государственного экономического университета.

1. **Фотофакт**

В августе 2012 года около тысячи сластён в Сухом Логу приобщились к поеданию чудо-торта одиннадцатиметровой длины, который местные кондитеры испекли к дню 302-летия своего города. На приготовление гигантского лакомства под названием «Шоколадное блаженство» ушло 26 литров сливок, 15 килограммов сахара и 11 килограммов шоколада, свыше 16 кг муки и свыше 200 яиц. Плюс шесть килограммов сгущёнки и почти столько же марципана (густая масса из смеси тёртого миндаля и сахарного сиропа). Вкус торта был восхитительным. Недаром уже через пятнадцать минут от него остались лишь крошки…

1. **Шоколад на вес золота**

В декабре 2014 года кондитер из Каменска-Уральского Лариса Пульникова стала призёром кулинарного Кубка мира, который состоялся в Люксембурге. Обойдя кондитеров из 20 стран (от США и Канады до Белоруссии и Болгарии), она получила золотую медаль за шоколадную композицию «Сельская жизнь».

1. **Тагильская художница слепила шоколадного Путина**

В Нижнем Тагиле набирает популярность «политический» шоколад ручной работы. Производство рельефных шоколадных плиток с изображениями политиков освоила начинающий предприниматель Алёна Лоськова. Самые популярные — шоколадные открытки с президентом страны: к праздникам их заказывают десятками.

**Список литературы**

1. Официальный сайт «Областной газеты» (Екатеринбург) [сайт]. <http://www.oblgazeta.ru> (Дата обращения: декабрь 2016 г.).
2. Технология. 4 класс. Электронное приложение к учебнику Н.И. Роговцевой, Н.В. Богдановой, Н.В. Шипиловой, С.В. Анащенковой.
3. Технология. 4 класс: рабочая тетрадь для общеобразовательных организаций / [Н.И. Роговцева, С.В. Анащенкова]. – М.: Просвещение, 2015. – 80 с.
4. Технология. 4 класс: учеб. для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе / [Н.И. Роговцева, Н.В. Богданова, Н.В. Шипилова, С.В. Анащенкова]. – М.: Просвещение, 2014. – 143 с.
5. Шипилова Н.В. Технология. Методическое пособие с поурочными разработками. 4 класс: пособие для учителей общеобразовательных учреждений / Н.В. Шипилова, Н.И. Роговцева, С.В. Анащенкова. – М.: Просвещение, 2012. – 288 с.