**Урок технологии**

**Класс:** 4 «А» класс.

**Тема урока:** Кондитерская фабрика. Изделие: «Пирожное «Картошка»»

 **Цель:**  формировать умения находить в учебнике и в других источниках информацию по теме;

формировать умения определять последовательность выполнения действий в соответствии с планом и вносить необходимые коррективы в план;

формировать умения работать с информацией, представленной в различных формах (текст, таблица, схема, серия сюжетных картинок);

формировать умение вести диалог на заданную тему.

**Оборудование:**

учебник, раздаточный материал (карточки), схема «Технология изготовления шоколада», кондитерские изделия.

**Ход урока.**

**1 Организационный момент.**

**2. Постановка учебной задачи.**

- Как называют человека, который определяет на вкус качество продукта? Этот человек настоящий специалист. (дегустатор)

Давайте поиграем в игру «Дегустатор». Но задача нашего дегустатора назвать продукт, а не его качество. Для проведения игры мне потребуются дегустаторы (3 человека). Их задача с закрытыми глазами на вкус определить и назвать продукт, который попробуют. А класс внимательно слушает их ответы и по окончанию игры даёт оценку работы наших дегустаторов. (дегустатор пробует, а учитель показывает классу этот продукт) *(шоколадная конфета, печенье, сушка, мармелад, пряник, карамель)*

Оцените работу наших дегустаторов (отлично)

- Как называются эти продукты? (сладости, кондитерские изделия)

Откройте учебники с 69.

Прочитайте тему урока. Тема урока будет состоять из двух частей. Это первая часть, а вторую вы узнаете позже.

 Текст начинается с диалога.

-Как вы думаете, о чём будут говорить Аня и Ваня?

Давайте прочитаем диалог и проверим свою догадку. (за Аню прочитает …., а за Ваню ….)

-Оправдались наши догадки? (да)

**3. Работа над темой урока.**

***1) работа с информацией на обёртке шоколада.***

- Какие кондитерские изделия больше всего ты любишь?

-Ещё раз вспомним, а где изготовляют эту продукцию? (на кондитерских фабриках)

-Какие кондитерские фабрики вы знаете? (Бабаевский - Москва, РОТ ФРОНТ - Москва, Красный Октябрь - Москва, фабрика имени Крупской – Санкт-Петербург, СладКо – Екатеринбург и Ульяновск, Россия -Самара)

- А где мы можем найти информацию о том, на какой кондитерской фабрике изготовлен тот или иной шоколад? (в интернете, спросить у взрослых, на обёртке шоколада)

У вас на партах лежат конверты. Откройте их и достаньте содержимое конверта.

-Что в конверте? (плитка шоколада)

-А как вы думаете, для чего я ее туда положила? (чтобы на обёртке найти нужную информацию)

Рассмотрите внимательно обёртку.

- Какую информацию мы можем увидеть на обёртке шоколада? (название шоколада, название фабрики, логотип фабрики, картинка, адрес, срок годности, ингредиенты и т.д)

-А как вы думаете, какая информация для покупателя особенно важна? (срок годности, состав)

Работа в четвёрках (2-3 минуты)

Найдите на обёртке шоколада следующую информацию: (план на доске)

Прочитайте план.

1.Название шоколада.

2. Название фабрики.

3. Город-производитель.

4. Срок годности.

Ответы должны быть полными, чтобы получился мини тест.

- Какая четвёрка готова представить плитку своёго шоколада по данному плану. (2-3 ответа) Отложите в сторону шоколад.

***2) работа по учебнику с. 70.***

Продолжим работу с текстом.

-Что обозначает значок на поля? (путешествие во времени)

- Как вы понимаете «путешествие во времени»? (узнаем о том, что было в далёком прошлом)

Прочитайте текст второго абзаца про себя.

-Какие непонятные или новые слова вам встретились? (патока)

Патока - это тягучий густой сироп. Многие знают данный продукт как заменитель сахара. (на доске)

-Что нового вы узнали, прочитав этот абзац?

Я вас просила найти в различных источниках интересные факты о кондитерских изделиях. Обобщить найденную информацию в одно предложение и поделиться этой информацией с нами. (3-4 человека)

***3) составление схемы по прочитанному тексту с.71.***

Отгадайте загадку.

*Даже если он в фольге,*

*Быстро тает он в руке.*

*Очень вкусен, очень сладок ,*

*Мажет личики ребяток. ( ШОКОЛАД)*

-Какие виды шоколада вы знаете?

(молочный, горький, белый, шоколад с начинкой и сухофруктами )

- Из чего получают шоколад? ( из какао – бобов )

Возьмите карточку под №1.

-Что это такое? (схема)

-Как вы думаете, какое задание надо будет выполнить? (дополнить схему)

-Найдите и прочитайте, на какой вопрос будем искать ответ в тексте. (как какао-бобы превращаются во вкусное лакомство)

-Какие слова будут являться опорными в нашей схеме? (выделенные) Прочитайте их.

-Этого достаточно, чтобы понять технологию изготовления шоколада из какао-бобов? (нет)

-Чего не хватает для полного ответа? (действий)

Работать будете в парах. На выполнение этого задания вам даётся 3-4 минуты.

-Кто прочитает схему «изготовления шоколада». Постарайтесь прочитать так, чтобы у вас получился связный рассказ.

- Какой частью речи является пропущенные слова? (глаголом)

- А что обозначает глагол? (действие предмета)

-Как вы думаете, для чего я вам дала такое задание? (Схема помогает выделить главное, запомнить, более ясно представить.)

***4) Работа по таблице с.72.***

Вы работали со схемой, а в каком виде дана информация на с.72? (в виде таблицы)

Давайте разберёмся с этой информацией.

- Как называется таблица? (профессии)

-Сколько столбцов в таблице? (2)

-Назови их (название профессии и что делает этот специалист)

- Сколько строчек в таблице? (2)

Прочитай первую строчку. Прочитай вторую строчку.

- Что узнали о профессиях из таблицы?

- А как вы думаете, в таблице представлены все профессии людей, которые работают на кондитерской фабрике? (нет)

-А где вы можете найти информацию о других профессиях людей, работающих на кондитерской фабрике? (в справочной литературе, в интернете, спросить у взрослых)

Если кто-то заинтересовался профессиями кондитерской фабрики, можете узнать и рассказать в классе. Можете сделать презентацию.

**4.Практическая часть.**

Вот мы подошли ко второй части темы урока. Прочитайте название этой части. (пирожное «Картошка»)

У меня на столе лежат продукты.

Назовите их (печенье, сгущённое молоко, сливочное масло, какао)

- Почему я приготовила именно эти продукты? (Из них можно приготовить пирожное «картошка»)

-А почему пирожному дали такое название? (по форме и цвету, оно напоминает картошку)

- Поднимите руку, кто из вас с мамой готовил что-нибудь по рецепту.

-Какие части можно выделить в рецепте? (ингредиенты, пошаговая инструкция)

-Что такое ингредиенты? (состав, продукты)

Давайте посмотрим, какие ингредиенты нам понадобятся для приготовления пирожного «картошка» (дети читают вслух)

-А какой инвентарь нам потребуется? Прочитайте.

-Что входит в следующую часть рецепта? (последовательность выполнения действий).

Прочитайте часть рецепта, в которой дается пошаговая инструкция.

Рассмотрите внимательно картинки на с.73.

-Что изображено на картинках? (план работы)

- Для чего даются картинки? (для наглядного восприятия, помогают понять инструкцию)

Сравните картинки с текстом рецепта.

-Что изображено на первой картинке? (ингредиенты)

-Что на второй? (инвентарь)

-Что показывает серия сюжетных картинок с номерами? (пошаговую инструкцию)

Сравните пошаговую инструкцию рецепта, представленную в виде текста и в виде картинок.

Определите, к каким действиям есть картинки, к каким дается две картинки, к каким – нет картинки.

- Почему информация дана в двух видах (текст и картинки)? (помогает понять инструкцию)

-А если нарушить хоть одну часть рецепта, что произойдёт? (пирожное не получится или будет невкусное)

-Какой вывод можно сделать? (чётко работать по рецепту)

**5. Подведение итогов.**

-Как вы думаете, какое задание вы должны выполнить дома для того, чтобы подвести итог сегодняшнего урока? (сделать пирожное «картошка», принести в класс и угостить ребят; сфотографировать пирожное; составить и принести любимый рецепт мамы по образцу)

- Что нового вы узнали?

- С какими новыми словами познакомились?

- Где вы сможете применить свои новые знания и полученные умения? (самостоятельно приготовить по рецепту блюдо, на различных уроках при работе с текстом, схемой, таблицей)