**Технологическая карта урока технологии**

Дата: 6 апреля 2021 г.

ФИО учителя: Сыпливчак А.С.

МБУ «Лицей №60»

Предмет: Технология.

Класс: 5

Тема: «Бутерброды»

Планируемые образовательные результаты:

*1. Предметные*: в результате урока учащиеся смогут

- дать определение закуски «бутерброд», «карвинг»;

- перечислить различные виды бутербродов;

- характеризовать технологию приготовления бутербродов;

- владеть приёмами нарезки продуктов для бутерброда, и технологией приготовления открытого сложного бутерброда;

- оценить качество готовых бутербродов;

- дать характеристику профессии повар пекарь;

*2. Метапредметные:* в результате урока учащиеся смогут

*регулятивные:*продолжить формирование умений ставить цели, планировать работу с текстовым и слайдовам планами, действовать по составленному плану, алгоритму, осуществлять самоконтроль, оценивать качество выполнения изделия в соответствии с имеющимися критериями;

*познавательные:*самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, поиск и выделение информации, знаково-символические действия, включая моделирование;

*коммуникативные:*рационально организовывать рабочее место, продолжить формирование способности к согласованным действиям с учетом позиции других, овладевать нормами общения, выбирать стратегии общения, регулировать собственное речевое поведение;

*личностные:* формирование когнитивного компонента гражданской идентичности

- ознакомление с бутербродами русской кухни.

*3. Личностные:* в результате урока учащиеся смогут

- развивать фантазию и творческие способности;

- развивать мелкую моторику кисти;

- с уважением относится к труду и профессиональной деятельности человека.

*-*сформулировать собственное мнение о значении в питании, эстетике приготовления, воздействию на здоровье бутербродов;

- с уважением относится к труду и профессиональной деятельности человека в целом.

*Словарь урока:*

Слово «бу­терброд» означает «хлеб с маслом». Общепринятое значение — ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, кол­баса, ветчина, консервы, овощи, зелень и др.);

То́стер (англ. toaster) — устройство с питанием от электросети, предназначенное для быстрого поджаривания плоских кусков хлеба (тостов);

Ломтерезка-кухонное приспособление с помощью которого, в основном на предприятиях общественного питания (кафе, рестораны, столовые), продукты нарезают тонкими красивыми ломтиками;

*Ресурсы урока:*

- рабочие листы для учащихся, технологические карты (на каждого ученика или на пару в зависимости от содержания урока)*;*

- листы самооценки (на каждого ученика) или взаимооценки (для оценивания учащихся в парах или группе);

- учебник технология. Технологии ведения дома. Авторы Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.

- продукты для приготовления бутербродов согласно технологической карте;

-ножи, разделочные доски, посуда;

-рабочая форма, перчатки;

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № этапа урока | Этап урока | Цель | Деятельность учителя | Деятельность ученика | Формируемые УУД |
|  | Мотивация (самоопределение) к учебной деятельности. | Включение в учебную деятельность на личностно значимом уровне.1. Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности(«надо» )2. Организовать деятельность по установки тематических рамок(«могу» )3. Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность ( «хочу»). | Доброе утроНачинаем урок:- Ребята, а какие самые распространённые блюда и напитки подают на завтрак у вас дома или в другом месте?- Верно, а как вы думаете, какая тема урока у нас сегодня? | Доброе утро!Предполагаемые ответы:Каша, бутерброд, сыр, колбаса, отварное яйцо, яичницакакао, чай, кофе, сок.Обсуждают задаваемые вопросы; пытаются формулировать тему и цель урока.Тема: «Бутерброды и горячие напитка». | -Самоопределение, самоорганизация,-К. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.-Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке |
|  | Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии. | Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания.Мотивировать к пробному учебному действию ( «надо», «могу», «хочу»). Организовать самостоятельное выполнение пробного задания.Выявить затруднения в организации работы. | «Бутерброды»- Что такое бутерброд? Откуда пришло в нашу речь слово бутерброд? Где и когда чаще всего подают бутерброды? Из каких ингредиентов может состоять бутерброд?-Верно, а какие бывают бутерброды?«Виды бутербродов».«Классификация бутербродов»«Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов».-Что повторили?-Что лежит в основе бутербродов?-Какие продукты используют, все ли продукты сочетаются по вкусовым качествам?Современное оборудование для кухни.ФизкультминуткаПРОБНОЕ ДЕЙСТВИЕУчитель показывает разнообразных бутербродов, объясняет, как правильно нарезать хлеб для различных видов бутербродов.Последовательность работы-Почему, мы должны аккуратно пользоваться ножом, что необходимо знать?Техника безопасности.Задание: разбиться по парам и обсудить технологию приготовления бутербродов.Через 10 минут:- У кого нет результата?- Кто смог выполнить задание?\_ Какими правилами вы пользовались?- Что делать?- Но ведьмы знаем, как произвести нарезку, какие продукты используются.-Знаете ли вы, какие напитки называют горячими? А какие напитки вам ещё известны?-Для чего вы получили данные знания?Полезные свойства чая.КофеКакаоС помощью чего можно приготовить горячие напитки? | Высказывают предположения на поставленные вопросыПростые, сложные, горячие, холодные, закусочные, открытые, закрытые.Ножи, разделочные доски,Повторяем то, что нам пригодится для открытия новых знаний.Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения…Обратимся к тексту учебника.ЗАТРУДНЕНИЕ!ОСТАНОВИТЬСЯ И ПОДУМАТЬ!Высказывают предположения на поставленные вопросыКофе машины, кофеварки, френч пресс. | -П. Извлечение необходимой информации из текстов-Р. Выполнение пробного учебного действия-К. Учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью |
|  | Выявление места и причины затруднения. | Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации.1.Организовать фиксацию места, где возникло затруднение.2.организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.3.На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи. | В каком месте возникли затруднения? Почему? Чего не хватает?Обратимся к учебнику (развиваем читательские компетенции).Объяснение нового материала, дать историческую справку о происхождении слова «бутерброд», шоколадное дерево и какао бобы, о кофейном дереве, о видах чая.Справочное бюро даст справку о лексическом значении слова «напиток». | Я не знаю способов нарезки хлеба. Я не знаю, как нарезать колбасу и сыр.Какие продукты сочетаются, а какие нет.Не знаю, как правильно подать бутерброды.Не владею информацией о хранении готовой продукции. Не умею заварить чай. | -П.анализ, синтез, обобщение. Формулировка проблемы. Структурирование знаний.-К. Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью. |
|  | Построение проекта выхода из затруднения. | Организовать построение проекта выхода из затруднения:1.Учащиеся ставят цель проекта(целью всегда является устранение причины возникшего затруднения)2.Учащиеся уточняют и согласовывают тему урока.3.учащиеся формулируют шаги, которые необходимо сделать для реализации поставленной цели. | Какую цель поставите перед собой на уроке?Вспомним правила работы в группе.Через 10 минут ответственный защитит перед классом работу в группе. | Научиться готовить различные бутерброды, горячие напитки, знать их классификацию.Будем выполнять практическую работу в группах с основой на инструкционную карту в учебнике. Обсуждают, какие бутерброды, напитки будем готовить. Работаем на общий результат. В группе должен быть ответственный - бригадир. Своё мнение и несогласие высказывай вежливо, ели не понял, переспроси. | -Самоопределение, смолообразование ,самостоятельное выделение и формирование познавательной цели.-П. выбор наиболее эффективных способов решения задач-Р. Планирование, прогнозирование, учёт разных мнений.-К. Аргументация своего мнения и позиции в коммуникаций, учёт разных мнений. |
|  | Реализация построенного проекта. | Построение и фиксация нового знания.1.Организовать реализацию построенного проекта в соответствии с планом.2.Организовать нового способа действия речи.3.Организовать фиксацию нового с помощью инструкционных карт.4. Организовать уточнение общего характера нового знания. | Давайте обобщим сделанные выводы. Какие бывают бутерброды, повторим их классификацию, правила заваривания чая. Хранение готовой продукции, способы подачи. Сравните свои действия с данными в учебнике. | Учащиеся работаю по карте, после каждого выполненного действия делают вывод, делают записи в тетради. | -Л. смолообразования, анализ, синтез, обобщение.-П. Классификация, познавательная инициатива, выдвижение гипотез, и их обоснование, самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, построение логической цепи рассуждений, доказательство.-К. Формулирование и аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений, достижение договорённостей и согласование общего решения. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи. | Применение нового знания в типовых заданиях.1.Организовать освоение детьми нового способа действия при решении данного класса задач с их проговариванием во внешней речи: фронтально, в парах или группах. | Ребята, давайте повторим, основные способы нарезки хлеба, вспомогательных продуктов, правила подачи бутербродов их хранение. Вспомним о правилах заваривания горячих напитков, правилах безопасности за столом.Уточняем, всем ли понятно. | Отвечают на вопросы, проговаривают о своих затруднениях. | -П. анализ, синтез, обобщение, классификация.-К. Формирование и аргументация своего мнения и позиции коммуникации, управление поведения партнёра.-Л. Осознание ответственности за общее дело. |
|  | Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону. | Самопроверка умения применять новое знание в типовых условиях.1.Организовать самостоятельное выполнение учащимися типовых заданий.2.Организовать соотнесение работы с эталоном для самопроверки.3.Организовать вербальное сопоставление работы с эталоном для самопроверки. | Самостоятельная работа «Приготовление бутербродов».Проверка учителем.Дегустация блюд. | Выполняют практическую работу с основой на эталон и проговаривают каждый шаг во внешней речиДегустируют бутерброды и напитки. Оценивают вкусовые качества, внешний вид и качество сервировки стола. | - П., выполнение действий по алгоритму, доказательство.-Р. Контроль, оценка, волевая само регуляция в ситуации затруднения.-К. Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью. |
|  | Включение в систему знаний и повторение. | Включение нового знания в систему знаний, повторение и закрепление ранее изученного.1.Организовать повторение учебного содержания, необходимого для обеспечения содержательной непрерывности. | Что бы приготовить вкусный завтрак и побаловать своих родных, что мы должны знать и уметь?Чтобы закрепить полученные знания -выполним тест. | Выполнение практической работы(тест) | -Ненравственно-эстетическое оценивание усеваемого содержания.-П. анализ, синтез, обобщение, классификация, аналогия. |
|  | Рефлексия учебной деятельности. | Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания.1.организовать рефлексивный анализ учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся.2.организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке.3.Организовать фиксацию неразрешённых затруднений на уроке как направлений будущей учебной деятельности.4. Организовать обсуждение и запись домашнего задания. | Подведём итог урока.Какие новые знания вы сегодня получили? Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?Оцените свою работу на уроке?Дома приготовьте и напишите рецепт вашего любимого бутерброда или горячего напитка.РефлексияСпасибо за урок! | Мы узнали многое о бутербродах и горячих напитках.Заполним таблицу «знал», «узнал», «хочу узнать». | -П. Рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности.-Л. Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.-К. Планирование учебного сотрудничества. |
|  |

Технологическая карта урока технологии

Дата:20 ноября 2019г.

ФИО учителя: Короткова С.В.

ШколаТМКОУ «Усть-Портовская СШ»

Предмет – Технология.

Класс - 7

Тема: Практическое занятие «Бутерброды открытые и закрытые. Горячие напитки».

Планируемые образовательные результаты:

*1. Предметные*: в результате урока учащиеся смогут

- дать определение закуски «бутерброд», «карвинг»;

- перечислить различные виды бутербродов;

- характеризовать технологию приготовления бутербродов;

- владеть приёмами нарезки продуктов для бутерброда, и технологией приготовления открытого сложного бутерброда;

- оценить качество готовых бутербродов;

- дать характеристику профессии повар пекарь;

*2. Метапредметные:* в результате урока учащиеся смогут

*регулятивные:*продолжить формирование умений ставить цели, планировать работу с текстовым и слайдовам планами, действовать по составленному плану, алгоритму, осуществлять самоконтроль, оценивать качество выполнения изделия в соответствии с имеющимися критериями;

*познавательные:*самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, поиск и выделение информации, знаково-символические действия, включая моделирование;

*коммуникативные:*рационально организовывать рабочее место, продолжить формирование способности к согласованным действиям с учетом позиции других, овладевать нормами общения, выбирать стратегии общения, регулировать собственное речевое поведение;

*личностные:* формирование когнитивного компонента гражданской идентичности

- ознакомление с бутербродами русской кухни.

*3. Личностные:* в результате урока учащиеся смогут

- развивать фантазию и творческие способности;

- развивать мелкую моторику кисти;

- с уважением относится к труду и профессиональной деятельности человека.

*-*сформулировать собственное мнение о значении в питании, эстетике приготовления, воздействию на здоровье бутербродов;

- с уважением относится к труду и профессиональной деятельности человека в целом.

*Словарь урока:*

Слово «бу­терброд» означает «хлеб с маслом». Общепринятое значение — ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, кол­баса, ветчина, консервы, овощи, зелень и др.);

То́стер (англ. toaster) — устройство с питанием от электросети, предназначенное для быстрого поджаривания плоских кусков хлеба (тостов);

Ломтерезка-кухонное приспособление с помощью которого, в основном на предприятиях общественного питания (кафе, рестораны, столовые), продукты нарезают тонкими красивыми ломтиками;

*Ресурсы урока:*

- рабочие листы для учащихся, технологические карты (на каждого ученика или на пару в зависимости от содержания урока)*;*

- листы самооценки (на каждого ученика) или взаимооценки (для оценивания учащихся в парах или группе);

- учебник технология. Технологии ведения дома. Авторы Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.

- продукты для приготовления бутербродов согласно технологической карте;

-ножи, разделочные доски, посуда;

-рабочая форма, перчатки;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этапы | Деятельность учителя | Деятельность учащихся | время |
| 1 этапОрг. момент | - приветствует учащихся, просит проверить наличие учебных материалов на рабочем месте.-Доброе утро, дети!-У нас сегодня не совсем обычный урок, к нам приехали гости!Давайте их поприветствуем! | - проверяют наличие учебных материалов на рабочем месте. | не более1 мин. |
| 2 этап.Мотивация | Начинаем урок:- Ребята, а какие самые распространённые блюда и напитки подают на завтрак у вас дома или в другом месте?А сейчас, я предлагаю вам вспомнить хорошо известный фрагмент мультфильма«Дядя Федор и кот Матроскин»Итак, какая тема урока?Корректирует, уточняет, что тема урока «Бутерброды открытые и закрытые».- Какой бутерброд был у дяди Федора?Сегодня мы научимся готовить «правильные» бутерброды и узнаем много нового о них!2. Ребята, а зачем люди готовят такую пищу?*Формулирование проблемы: мы много знаем об этом виде закуски, но не все умеют готовить бутерброды*. | - участвуют в обсуждении;- отвечают на проблемные вопросы;- формулируют предполагаемую тему урокаВспоминают мультфильмПредполагаемый ответ учащихся: «Неправильный бутерброд, бутерброд с колбасой» | не более3 мин. |
| 3 этап.Актуализация знаний. | 1. Как вы думаете, с помощью каких известных вам столовых приборов, приспособлений готовятся бутерброды?3. Из каких продуктов можно приготовить бутерброды?2. Кто уже пробовал приготовить бутерброд? | - вспоминают нужную информацию, делают содержательные обобщения;- вспоминают, изученный ранее материал (понятия, факты), которые связаны с формулировкой проблемы (в этот момент отрабатывается минимум) | не более1-2 мин. |
| 4 этап. Целепола-гание и планирование | *Цели урока*: после урока вы сможете- дать определение закуске «бутерброд»;- знать историю изобретения бутербродов;- осваивать технологию приготовление бутербродов;- продолжить формирование умений отвечать на поставленный вопрос, анализировать и сравнивать, использовать разные источники информации для поиска ответа на вопрос; | - отвечают на вопросы«Какие знания вам нужны, чтобы понять тему урока»,«Какие вопросы касаются темы «Технология приготовления бутербродов» | не более 1 мин. |
| План.1. Хлеб и бутерброды.2. История изобретения бутербродов.3. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. | - задают уточняющие вопросы;- узнают последовательность учебных действий |  |
| 6 этап. «Открытие» нового знания (изучение новой темы) |  |
| Этапы | Деятельность учителя | Деятельность учащихся | время |
| 1 вопрос.Хлеб и бутерброды | Предлагает учащимся зачитать пословицы и поговорки о хлебе (это было домашним заданием)Доводит до учащихся информацию о использовании хлеба в питании и приготовлении бутербродов. | - участвуют в обсуждении, высказывают гипотезы;- сравнивают варианты ответов, делают выводы;- выбирают важные для себя компоненты знания и оформляют записи в тетрадях. | не более 4-5 мин.не более 2-3 мин.1-2 мин. |
| 2 вопрос История изобретения бутербродов. | *1. Делает сообщение по истории*изобретения бутербродов*. Знакомит*с профессией повар. *Рассказывает об «Искусстве повара, карвинге»**2. Работа с таблицей «Виды бутербродов»*- мозговой штурм;- знакомство с другими ответами;- дополнение списка;-запись в таблицу названий наиболее распространённых видов бутербродов.*3. Организует работу с определением*«бутерброд».- запись в тетради (с доски или презентации) | - работа с разными источниками информации – поиск и извлечение нужной информации;- оформление записей в тетрадях и таблицах; | 3-4 мин. |
| 3 вопросТехнология приготовления бутерброда. | 1.Объясняет технологию приготовления бутербродов и требования к хранению бутербродов.-Ребята, а что ещё нам необходимо вспомнить, прежде чем приступить к выполнению практической работыТехника безопасности при работе с ножом | Работают с учебником. Регулируют собственное речевое поведение.Вспоминают правила безопасной работы с ножом, расписываются в журнале инструктажей | 3-4 минуты |
| 4.Использование здоровьесберегающих технологий на уроке. Оздоровительный момент. | Гимнастика для рук, ног, глаз. | Выполняют упражнения. | 1 мин |
| 7 этап. Включение нового знания в систему знаний | -Сейчас я предлагаю вам выполнить небольшой тест. Ответьте, пожалуйста, на предложенные вопросы!Ребята, а хотели бы вы почувствовать и попробовать себя в качестве повара?- Я предлагаю вам это сделать и приступить к выполнению практической работы! Вам поступил заказ «приготовить и красиво подать сложные и закусочные бутерброды», используя , полученные сегодня на уроке знания!-Вы получаете технологические карты с инструкцией приготовления бутербродовОрганизация работы по «приготовлению бутербродов».Цель – освоить технологию приготовления бутербродов. | Выполняют тестИзучают технологические карты, выбирают нужные продукты из предложенных, комментируя при этом свои действия. Выполняют практическую работу. | 7- 9 мин. |
| - Организация проверки выполнения задания (чтение результатов работы групп). | - записывают на листе бумаги результаты работы групп, фиксируют итоги работы друг друга, задают вопросы. | 2-3 мин. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 8 этап. Рефлексия и оценивание. | - организация самооценивания или взаимооценивания (*Приложение 4)*Подведём итог урока.Какие новые знания вы сегодня получили? Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?Какие трудности у вас возникли?КТО-НИБУДЬ ИЗ ВАС ЗАХОТЕЛ СТАТЬ ПОВАРОМ?Оцените свою работу на уроке?Спасибо за урок!Вы сегодня очень хорошо потрудились! | -заполняют оценочные таблицы | 2-3 мин. |
| 9 этап. | Домашнее задание. П.7 Дома приготовьте и напишите рецепт вашего любимого бутерброда (обязательно для всех)Подумать и обсудить с мамой, какие виды бутербродов можно приготовить на завтрак, на десерт, к праздничному столу.( по желанию) |  |  |  |  |