**Технологическая карта урока**

7 класс

**Тема урока:** Сладости, напитки и десерты

**Тип урока:** урок «открытия» нового знания

**Технологическая карта урока**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема**  | Сладости, напитки и десерты |
| **Цели**  | *Образовательные:*- сформировать представление о сладостях,  напитках и десертах, их роли в питании человека;- научить различать сладости по способу приготовления и по своему составу;-сформировать представление о десертах, подачей десертов к столу и способах   определения качества десертов;- научить готовить десерты (пирожное «Картошка). - сформировать навыки по организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.Воспитывать культуру поведения при фронтальной, индивидуальной работе, работе в группе.*Формировать УУД:**- Личностные УУД:*  смыслообразование ( какое значение и какой смысл имеет для меня учение), умение адекватно выражать и контролировать свои эмоции, понимать эмоциональное состояние других людей- *Регулятивные УУД:*  умения понимать учебную задачу  урока и стремиться  ее выполнить, планировать учебную деятельности,  работать по плану, сверяясь с целью,  оценивать свои достижения на уроке- *Коммуникативные УУД:*  умения слушать и вступать в беседу, участвовать в коллективном обсуждении, умение работать в команде- *Познавательные УУД:*  умения самостоятельно выделять и формулировать познавательные цели, анализировать и создавать модели объектов |
| **Планируемые результаты** | *Предметные:*Знать историю происхождения сладостей, технологию приготовления пирожного «Картошка».Уметь: формировать целостный взгляд на мир через наблюдение, осознание, восприятие и деятельность;уметь работать с гипотезой (предположением, через деятельностный метод);самостоятельно добывать дополнительную информацию;развивать такие приемы умственной деятельности как сравнение, классификация,    анализразвитие умения получать информацию из различных источников;воспитывать чувство сотрудничества и взаимопомощи по отношению к  друг другу;учиться выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика).*Личностные:*- проявление познавательных интересов и активности, - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, - готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства*Метапредметные:*- умение работать с новой информацией по теме (отбирать, выделять, обобщать),- соблюдение норм и правил культуры труда,- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности |
| **Основные понятия** | Сладости, напитки, десерты, технологическая карта.  |
| **Ресурсы** | Учебник, рабочая тетрадь,  компьютер, экран,  презентация, видеоролики,  кухонный комбайн, посуда, тесты. |
| **Форма урока** | Ф - фронтальная, И – индивидуальная, Г – групповая |
| **Технология**  | Личностно - ориентированная, технология сотрудничества, критического мышления, здоровьесберегающая. |

**Содержание взаимодействия педагога и обучающихся.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Структура  урока** | **Задачи этапа** | **Деятельность учителя** | **Деятельность обучающихся** | **Формируемые УУД** |
| 1. | Организационный этап. Мотивация учебной деятельности учащихся. | Создать благоприятный психологический настрой на работу | Организует обучающихся на  начало урока. Проверяет готовность к уроку.Создает условия для возникновения у обучающихся внутренней потребности включения в учебную деятельность | Включаются в деятельность на личностно-значимом уровне | **Личностные:** самоорганизация.**Регулятивные:** способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке. |
| 2. | Актуализация знаний | Актуализация опорных знаний и способов действий. | Проводит опрос учеников по теме «Виды  теста и выпечки» Цель: повторение изученного материала, необходимого для «открытия нового знания», выявление затруднений, формирование бережного отношения к своему здоровью и окружающей среде. | Выполняют задание по карточкам. | **Познавательные:**структурирование собственных знаний.**Коммуникативные:** организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками.**Регулятивные:**контроль иоценка процесса и результатов деятельности.**Личностные:** оценивание усваиваемого материала. |
| 3. | Постановка цели и задач урока.  | Обеспечение мотивации учения детьми, принятие ими целей урока. |  Организует работу для определения темы урока. Учитель в позиции консультанта побуждает обучающихся к выдвижению гипотез по принятию учебных задач. | Формулируют тему урока  и соотносят её с темой предложенной учителем, конструируют учебные задачи урока. | **Познавательные:** умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной форме.**Личностные:** самоопределение.**Регулятивные:** целеполагание.**Коммуникативные:**умение вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении вопроса. |
| 4. | «Открытие нового знания» | Обобщить и систематизировать знания о пользе и вреде сладких блюд. | Предъявляет требования к учебной деятельности обучающихся.Направляет деятельность обучающихся, консультирует, корректирует ход решения учебной задачи.Организует фиксацию нового знания. | Знакомятся с историческими сведениями о десертах, технологическими картами на изготовление блюд, отвечают на вопросы, принимаю участие в беседе. | **Познавательные:**формирование интереса к данной теме.**Личностные:**формирование готовности к самообразованию.**Коммуникативные:**уметь оформлять свои мысли в устной форме; слушать и понимать речь других.**Регулятивные:**планирование своей деятельности для решения поставленной задачи и контроль полученного результата. |
| 5. | Первичное закрепление | Усвоение учащимися новых знаний | Организует выполнение заданий тестового характера | Выполняют задания тестового характера.  | **Регулятивные:** Соотношение  результатов своей деятельностис успешным усвоением материала.**Личностные:** самооценка, самоанализ. **Коммуникативные:**уметь слушать, доносить свою позицию. |
| 6. | Физкультминутка | Смена деятельности | Сменить деятельность, обеспечить эмоциональную разгрузку учащихся. | Учащиеся сменили вид деятельности и готовы продолжить работу. |   |
| 7. | Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону | применение нового знания при выполнении самостоятельной работы. | Стимулирует проблемно-поисковую и самостоятельную учебную деятельность, развитие самоконтроля и оценочной самостоятельности учащихсяОрганизует работу групп, следит за правильным выполнением операций, контролирует и корректирует действия обучающихся.Проводит инструктаж по технике безопасности; распределение в группах обязанностей между учащимися по операциям(совместно с учащимися) | Перед выполнением работы учащиеся моют руки с мылом, надевают фартуки и косынки. Работу выполняют по технологической схеме, которая лежит у них на столах. Распределяют  в группах обязанности между собой по операциям(совместно с учителем).Уборка рабочих мест | **Познавательная:** рефлексия способов и условий действий; контроль и оценка результатов деятельности.**Регулятивные:** выбирать наиболее рациональную  последовательность действий.**Личностные:** самооценка, адекватное понимание успеха или неуспеха в УУД.**Коммуникативные:**уметь слушать |
| 8. | Рефлексия деятельности | Дать качественную оценку работы класса и отдельных обучаемых. | Организует обучающихся на самооценку результатов своей деятельности и всего класса | Анализируют и оценивают свои достижения, определяют значимость полученных знаний и умений для себя. | **Личностные:**формирование позитивной самооценки**Регулятивные:** оценивание собственной деятельности на уроке |