**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА.**

**Учитель:** Талпа Г.В. МБОУ СОШ №2 г. Цимлянска.

**Предмет:** Технология

**Класс:** 5 «А»

**Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тема**: **«Технология приготовления бутербродов и горячих напитков».**

**Цель**: Создать условия для достижения обучающимися следующих планируемых результатов:

*Личностные УУД*:

1) Уметь активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения, доброжелательности, взаимопонимания и взаимоуважения.

2) Уметь проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство.

3) Уметь управлять своей познавательной деятельностью.

4) Уметь рационально использовать продукты питания.

5) Уметь давать нравственную оценку по отношению человека к продуктам питания.

*Метапредметные УУД:*

1. Регулятивные: Уметь определять и формулировать цель на уроке с помощью учителя; планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей; вносить необходимые коррективы в свои действия по мере выполнения поставленной задачи; уметь определять технологическую последовательность в приготовлении бутербродов и горячих напитков.
2. Коммуникативные: Уметь правильно сформулировать свои мысли и высказать их в устной или письменной форме; уметь работать в паре или коллективе; вырабатывать уважительное отношение к сверстникам, иному мнению, не создавать конфликтные ситуации на уроке.
3. Познавательные: уметь ориентироваться в уже имеющихся знаниях: отличать имеющиеся знания от новых; добывать новую информацию самостоятельно; уметь проводить сравнительный анализ; уметь выбрать наиболее рациональные и интересные способы приготовления бутербродов.
4. Личностные: Развивать трудолюбие, аккуратность, терпение, способность проводить сравнительный анализ.

*Предметные УУД:*

Уметь давать понятия «бутерброд»; классификацию бутербродов; уметь выполнять различные виды бутербродов; рассмотрение профессий, связанных с кулинарией.

**Задачи:**

1. Расширить кругозор учащихся; научить различать виды и формы бутербродов.
2. Развитие познавательных интересов, умений сравнивать, обобщать, делать выводы, способствовать социализации и адаптации обучающихся к самостоятельной жизни.
3. Развивать эстетический вкус обучающихся.
4. Развивать творческое мышление, учить применять полученные знания, умения и навыки на практике, в повседневной жизни.
5. Формировать умение по приготовлению разных видов бутербродов и завариванию чая.
6. Формировать навыки коллективного труда и культуры поведения.
7. Воспитывать внимательность, аккуратность, ответственность, опрятность в работе, навыки культурного поведения, взаимодействия в коллективе, уважение друг к другу.

**Методы обучения:** Метод проблемного изложения материала, объяснительно-иллюстративный.

 **Формы работы:** групповая, индивидуальная (по мере необходимости).

 **Тип урока:** Комбинированный

**Образовательные ресурсы:** УМК по технологии учебник 5 класса Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, компьютер, презентация по теме «Технология приготовления бутербродов и горячих напитков», необходимый инвентарь для работы.

**Межпредметные связи:** биология, изобразительное искусство, химия, физика.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № этапа урока | Этап урока | Цель этапа | Деятельность учителя | Деятельность ученика |
| 1. | Самоопределение к учебной деятельности | Включить в учебную деятельность на личностно значимом уровне. | Приветствие обучающихся. (на доске висит иллюстрация к сказке «Муха-цокотуха», где все собрались за столом, на котором стоит самовар). - Кто помнит, как называется эта сказка?- Кто помнит ее начало?- Зачем муха купила самовар?- А для чего необходим самовар?- Какие еще горячие напитки вам известны?- А Вы сегодня утром пили горячие напитки?- Какие?А что еще обычно подают на завтрак?- И как будет называться тема нашего сегодняшнего урока?- Правильно, «Технология приготовления бутербродов и горячих напитков». | Отвечают на приветствие. Вспоминают, высказывают предположения, отвечая на поставленные вопросы. Сотрудничают с учителем, сверстниками. Формулируют тему урока и его цель. |
| 2 | Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии. | -Организовать актуализацию изученных способов действий, достаточных для построения нового знания.-Организовать актуализацию мыслительных операций, достаточных для построения нового знания.-Мотивировать к пробному учебному действию («надо» – «могу» - «хочу»).-Организовать самостоятельное выполнение пробного учебного действия.-Организовать фиксацию индивидуальных затруднений в выполнении учащимися пробного учебного действия или в его обосновании.  | Перед началом работы давайте вспомним правила работы в группе.- Молодцы, хорошо справились с заданием.- А теперь откройте свои тетради и запишите из каких продуктов можно сделать бутерброды.-Посмотрите на представленный слайд. Что на нем изображено?-Правильно, продукты питания. -Для чего эти продукты могут нам понадобиться? Молодцы! Сравните, пожалуйста, свои записи в тетрадях и запись на слайде. Допишите свои записи, если это вам необходимо. - Конечно, вы знаете виды горячих напитков, давайте их вспомним. Запишите их в тетрадь.Проверка задания- Что вы знаете о чае? Ответы обучающихся.- Ребята, давайте подумаем: какие виды чая бывают? А теперь, зная разнообразие видов чая, подумайте, от чего это зависит? Давайте сравним ваши ответы с ответами на слайде, найдите в ваших ответах недостающие виды чая.- В каком виде мы используем чай? Обсуждение и выявление проблемы.- Кто знает, как правильно заваривать чай? - Как вы думаете, все народы мира пользуются одним способом заваривания чая?- Назовите традиции заваривания чая на Дону?Молодцы!  | Вспоминают правила работы в группе:* работают все на общий результат;
* в группе должен быть ответственный;
* своё несогласие высказывай вежливо;
* если не понял, переспроси.
* умей принимать иное от тебя мнение.
* умей слушать и слышать других членов группы.

Обучающиеся самостоятельно работают в тетрадях. Построение речевого высказывания в устной и письменной форме.Продукты питания.Для приготовления бутербродов.Работают самостоятельно, сравнивая записи в своей тетради с записью на слайде.Выполняют пробное учебное действие, чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения (самостоятельная работа). Извлекают необходимую информацию из имеющихся источников информации (кулинарные книги, журналы; интернет, учебники) Фиксируют индивидуальное затруднение в пробном действии.Выражают свои мысли, учитывают мнения других.Высказывают предположения на поставленные вопросы.Обсуждают заданный вопрос и пытаются выполнить предложенное задание в группеВыполняют предложенное задание. Сравнивают свою работу с представленными слайдами.Обсуждают заданную проблему и записывают ответы в тетрадь. Обсуждение и выявление пробелов. |
| 3. | Открытие нового знания | Обеспечить условия овладению обучающимися новых знаний. | - Скажите, пожалуйста, какие затруднения Вы испытали в ходе Вашей работы? - Давайте вместе искать способы их разрешения. Обратите внимание на экран.Учитель дает сведения о видах бутербродов: горячие, холодные, открытые, закрытые, простые, сложные, закусочные, канапе, тарталетки.По способу нарезки хлеба: овальные, квадратные, прямоугольные, треугольные, круглые.Дает сведения о разных сортах чая, кофе, какао; о правильном приготовлении горячего напитка. | Сотрудничают с учителем, высказывают свои мысли. Структурирование знаний. Прогнозируют результат. |
| 4. | Первичное осмысление и закрепление с проговариванием | Организовать построение выхода из затруднительного положения. Корректирует усвоение обучающимися полученных знаний.Организует работу обучающихся в группах.  | - Сейчас вы получите задание, с которым ранее никогда не сталкивались. Перед вами лист бумаги. Вам необходимо составить технологическую карту на приготовление бутерброда и горячих напитков. Разбиваю на группы по интересам: 1)приготовление открытых сложных бутербродов. 2) приготовление закрытых бутербродов.3) приготовление горячих бутербродов.4) приготовление горячих напитков (из разных сортов чая).(Выполняют задание в группе). Для ответа на этот вопрос вы будете работать в группах. Каждая из групп должна представить свой вариант решения вопроса. Выслушиваем варианты ответов одного представителя от каждой группы. Какие возникли затруднения? Почему?Все успешно справились с зданием. Подумайте, какие инструменты и приспособления Вам понадобятся для решения вашей проблемы (приготовление открытых сложных бутербродов, закрытых, горячих; а также приготовление горячих напитков).Хорошо, а теперь переходим к практической работе. |  Разбиваются на группы по интересам (варианты предложены учителем). Выполняют полученное задание.Оценивание полученных знаний. Планирование путей достижения целей. Структурирование текста в виде таблицы, схемы.Определение понятиям, построение логической цепочки рассуждений. Учет мнения партнеров. Сотрудничество в сборе информации. |
| 5. | Самостоятельная практическая работа. | Обеспечить условия для выполнения самостоятельной работы обучающихся. Контролировать и корректировать действия обучающихся. | Давайте с Вами вспомним правила поведения в кухне-лаборатории. При работе с режущими и колющими предметами.При работе с электроприборами и горячей жидкостью.Молодцы! Все правила были названы. Приступаем к работе. | Вспоминают правила поведения в кухне-лаборатории и технику безопасности при работе с колющими, режущими инструментами, а также при работе с электроприборами и горячей жидкостью. Выполняют в группах полученное задание. Сотрудничают друг с другом, находят выход из конфликтной ситуации. Построение речевого высказывания в устной форме. Самоконтроль. Самокорекция действий. Анализ выполненной работы. |
| 6. | Рефлексия деятельности. | Соотнесение цели урока и его результатов, Организовать фиксацию нового содержания, изученного на уроке.Организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке.Организовать фиксацию неразрешенных затруднений на уроке как направлений будущей учебной деятельности.Организовать обсуждение и запись домашнего задания. | Подведём итог урока. Сегодня на уроке, Вы узнали для себя что-то новое? Что именно?На каком этапе приготовления блюда испытывали затруднения??Как могут пригодиться вам в дальнейшем приобретенные знания?Оцените свою работу на уроке. Продолжите предложения:Я узнала…Я научилась…Мне пригодится это…Выставление оценок за работу на уроке.Теперь Вы всегда сможете порадовать ваших близких вкусным ароматным чаем и свежеприготовленными разнообразными бутербродами. Это и будет Вашим домашним заданием.-Каждому из вас я говорю спасибо за добросовестную и активную работу.  | Дежурные сервируют стол, подают бутерброды и чай, приглашают всех к столу. Отвечают на вопросы учителя, взаимодействуют и сотрудничают с ним, высказывают свои мысли. Оценивают полученные знания.Самооценка работы на уроке.Делают краткие выступления, слушают собеседника. Выделяют и формулируют то, что усвоено и что нужно усвоить.Оценивают себя в процессе деятельности.Адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной и практической деятельности. |