**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 группе  Выполняют 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. |