**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 утро  Начинаем 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, яичница  какао, 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.  Физкультминутка  ПРОБНОЕ ДЕЙСТВИЕ  Учитель 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.  Кофе  Какао  С помощью чего можно приготовить горячие напитки? | | | Высказывают предположения на поставленные вопросы  Простые, 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 вопросы  Кофе 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 речи  Дегустируют 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.  Рефлексия  Спасибо 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 этап  Орг. 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 более  1 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 урока  Вспоминают мультфильм  Предполагаемый ответ учащихся: «Неправильный бутерброд, бутерброд с колбасой» | | не более  3 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 более  1-2 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 вопрос  Технология 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 работы  Техника 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 бутербродов  Организация работы по «приготовлению бутербродов».  Цель – освоить технологию приготовления бутербродов. | | Выполняют тест  Изучают 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) |  |  |  |  |