**Технологическая карта урока**

**Фамилия, имя, отчество учителя:** Семёнова Людмила Геннадьевна

**Класс:** 5

**Предмет:** Технология

**Тема урока:** Модуль: Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.

**Место урока в изучаемой теме:** Технологии обработки материалов и пищевых продуктов.

**Цель урока:** Систематизировать и расширять знания об овощах и фруктов. Познакомить с технологией приготовления, обработки и способами хранения овощей и фруктов, распространёнными формами нарезки овощей и фруктов. Развивать самостоятельность, мышление. Воспитывать культуру труда, бережливость, аккуратность.

**Планируемые результаты:**

**- личностные:** проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности, овладение установками, нормамии правилами научной организации умственного и физического труда.

**- метапредметные:** алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; самостоятельная организация и выполнение

работы по созданию изделия; приведение примеров; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации;

оценивание своей деятельности по требованиям; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**- предметные:** проявить интерес к новому предмету; рациональное использование информации; планирование технологического процесса; подбор

инструментов и оборудования; соблюдение правил безопасности труда; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; наличие экологической

культуры при выполнении работ; стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов; достижение необходимой точности

движений при выполнении технологической операции.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дидактичес-кая структура урока | Деятель-ность учителя | Деятельность учащихся | Задания для учащихся, которые приведут к достижению планируемых результатов | Планируемые результаты | |
| Предметные | УУД |
| 1. Мотивация (самоопределения) к учебной деятельности | Приветству-ет обучаю-щихся. Проверяет готовность рабочих мест к уроку. Создает эмоциональный настрой на урок. | Приветствуют учителя. Организуют своё рабочее место. | Улыбнулись друг другу. |  | ЛУУД: самоопределение  РУУД: целе-полагание  КУУД: планируют учебное сотрудничество с учи-телем и све-рстниками. |
| 2. Актуализа-ция и фикси-рование индивидуаль-ного затруднения в пробном действии | Выявляет уровень знаний по проверке домашнего задания. | Выполняют провероч-  ную работу предыдущего урока. | С/р – по карточке (См. приложение). | Вспоминают знания по предыдущей теме урока. | ПУУД: анализ объектов с целью выделения признаков.  КУУД: планирование учебного сотрудничества с учите-лем и сверс-тниками. |
| 3. Выявление места и причины затруднений | Выявляет уровень знаний по новой теме и настраивает на урок. Подводит учеников к определению границ знания и незнания, осознанию темы, целей и задач урока.  -Как вы думаете, чему будет посвящён наш урок?  - Кто скажет, какая тема нашего урока?  - Какие цели вы запланируете для достижения урока? | Восстанавливают порядок проведённых действий и определяют конкретное место затруднения, сверяя свои действия с используемым способом. Определяют  причину затруднения -конкретные знания и умения, которых пока нет для решения поставленной задачи.  Отвечают на заданные вопросы. Называют овощи и фрукты. | Проблемные вопросы:  - Отгадывают загадки:  1. Лоскуток на лоскутке - зелёные заплатки, целый день на животе нежится на грядке (капуста).  2. Этот фрукт на вкус хорош и на лампочку похож (груша).  3. Кругла, а не луна, бела, а не бумага, с хвостиком, а не мышь (репа).  4. Апельсина брат меньшой, потому как небольшой (мандарин).  - Слушают и отгадывают, что это за музыка по новой теме:  https://www.youtube.com/watch?v=WQCvLxlDyOA; (Эх, яблочко)  https://chudesenka.ru/1141-antoshka.html (Антошка пойдём капать картошку) | Вспоминают, что знают об овощах и фруктах. | ЛУУД: имеют мотивацию к учебной дея-тельности; проявляют интерес к предмету; владеют элементами организации умственного труда.  ПУУД: самостоятельно формулируют проблему, делают умозаключения и выводы в словесной форме;  КУУД: рассуждают, слышат, слушают и понимают собеседника, планируют и согласованно выполня-ют совмест-ную дея-тельность, правильно выражают свои мысли. |
| 4. Построение проекта выхода из создавшейся ситуации | Организует учащихся по исследованию проблемной ситуации.  Показывает слайды с изображением овощей и фруктов. | Составляют план  достижения цели.  Отвечают на вопросы. Рассматри-вают презен-тацию; работают по инструкционной карте. Понимают ценность овощей и фруктов. Самостояте-льно анализируют образцы продуктов. Участвуют в беседе. Корректируют ответы одноклассников и делают выводы. | Смотрят по слайдам презентацию: виды овощей и фруктов.  Приём «Шесть шляп»  Задание: Выразите своё отношение к овощным и фруктовым блюдам.  Смотрят по таблице: перви-чную обработку овощей и фрук-тов. (сортировка, мытьё, очистка, промывание, нарезка (прос-тая: соломка, кружочки, бру-сочки, дольки, кольца, шашки, ломтики... сложная: груши гребешки, звёз-дочки, бочонки)) | Учатся определять качество овощей и фруктов по внешнему виду и с по-мощью ин-дикаторов.  Находить и предъявлять информацию об ово-щах, исполь-зуемых в кулинарии, блюдах из них, влия-нии на сох-ранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, сохраняю-щих питате-льные веще-ства и витамины. | РУУД: планирова-ние  ПУУД: поиск необ-ходимой информации  КУУД: инициатив-ное сотруд-ничество в выборе ин-формации, управление поведением партнёра-контроль, коррекция |
| 5. Реализация построенного проекта | Руководит с помощью подводящего или побуждающего диалога или с использованием исследовательских методов. | Обдумывают и обсуждают свои будущие учебные действия: ставят цель, определяют тему урока, выбирают способ, строят план достижения цели и подбирают средства. | Мозговая атака. | Учатся рассуждать и предлагать свои идеи по теме урока. | ЛУУД: осознание ответственности за общее дело; установка на здоровый образ жизни.  ПУУД: анализ, синтез, сравнение, обобщение.  РУУД: планирование; волевая саморегуляция; выдви-жение гипо-тез и их обо-снование;  поиск необ-ходимой информа-ции.  КУУД: формулирование и аргумента-ция своего мнения и позиции в коммуникации. |
| 6. Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи | Устанавли-вает осоз-нанность восприятия. Первичное обобщение. | Знакомятся с инструкционной картой по приготовлению салата из овощей (фруктов). | Читают по инструкционной карте о видах салатов из овощей и фруктов: по продуктам и по названию.  Узнают о сроках хранения заправленного и не заправленного салата из овощей и фруктов. | Читать технологическую документацию. | РУУД: контроль, коррекция  ПУУД: умение структурировать знания, строить речевое высказыва-ние  КУУД: управление поведением партнёра-контроль, коррекция |
| 7. Самостоя-тельная работа с проверкой по эталону | Организует деятельность по применению новых знаний.  Контролирует и при необходимости оказывает помощь в выполнении задания. Организует уборку рабочих мест. | Готовят свои рабочие места. Слушают, понимают и выполняют предлагаемое задание. осуществляют взаимоконтроль по освоению безопасных приёмов работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.  Готовят салат из овощей (фруктов). Определяют вкусовые сочетания  продуктов в салате по требованию к салату. | Практическая работа:  Распределяют роли по приготовлению салата (шеф-повар, повар, посудомойщица, сервировщик стола, дегустатор, оформитель, калькулятор, рекламщик). | Освоят безопасные приёмы работы ножом и приспособ-лениями для нарезки овощей, тепловой обработки овощей.  Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.  Соблюдать последовательность приготовления блюд по техноло-гической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов, гарниры и блюда из варёных овощей. | РУУД: контроль, коррекция, осознания качества и уровня усвоения;  проявляют познавательную инициа-тиву в учеб-ном сотруд-ничестве; планируют и проговаривают этапы работы; следуют составленному плану; вносят изме-нения в свои действия в случае от-клонения от прогнозируемого конеч-ного результата.  КУУД: самоопределение, прояв-ляют веж-ливое, ува-жительное отношение ко всем чле-нам группы.  ПУУД: осуществля-ют поиск способов решения проблем творческого характера |
| 8. Включение в систему знаний и повторения | Организует дегустацию блюд, их оценку. | Дегустируют блюда, оценивают их. | Делают отчёт по приготовленному салату (по вкусу, запаху, форме нарезки, цвету). | Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. | ЛУУД: нравственно-этическое оценивание усваиваемо-го содержа-ния.  ПУУД: - умение структурировать знания;  смысловое чтение, извлечение необходи-мой инфор-мации.  КУУД: формулиро-вание и аргументация своего мнения и позиции в коммуника-ции. |
| 9. Рефлексия учебной деятельности на уроке | - Что вам понравилось сегодня на уроке?  - Что из изученного пригодится вам в жизни?  - Дайте оценку уроку.  Благодарит учеников за урок. | Подводят итоги урока. Обсуждают качество выполненных работ. Отвечают на вопросы.  Оценивают свою деятельность на уроке. | Пишут рефлексию урока.  Оценивает свою деятельность с помощью символов-смайликов. | Оценивать свою деяте-льность на уроке. | ПУУД: рефлексия.  КУУД: умение выражать свои мысли.  ЛУУД: осуществляют самооце-нку способ-ностей при трудовой деятель-ности;  внутренняя позиция школьника; самооценка на основе критерия успешности. |

**Приложение к заданиям:**

**С/р по проверке домашнего задания:**

Объект труда: яичница - глазунья

**1 уровень сложности**

1) Найдите и напишите, необходимый инвентарь и посуду для приготовления яичницы- глазуньи:

    

2) Какие из перечисленных блюд состоят в основном из яиц: Яичница, Пирог, Гоголь-моголь, Омлет , Пицца

3) Соотнесите способ приготовления яиц со временем их варки:

|  |  |
| --- | --- |
| Способ приготовления | Время варки |
| всмятку | 7-10 минут |
| в «мешочек» | 4-5 минут |
| вкрутую | 2 минуты |

**2 уровень сложности**

1) Перечислите необходимый инвентарь и посуду для приготовления яичницы- глазуньи?

2) Какие ещё можно приготовить блюда, которые состоят в основном из яиц? Дополните:

Яичница, бисквитное тесто, ....

3) Заполните способ приготовления яиц со временем их варки:

|  |  |
| --- | --- |
| Способ приготовления | Время варки |
| всмятку | ? |
| в «мешочек» | 4-5 минут |
| вкрутую | ? |

4) Назовите приспособления, которыми можно взбить яйца.

**3 уровень сложности**

1) Перечислите какую посуду, приспособление, оборудование можно применить для приготовления яичницы- глазуньи?

2) Перечислите блюда, которые состоят в основном из яиц?

3) Заполните время варки яиц по способу их приготовления:

|  |  |
| --- | --- |
| Способ приготовления | Время варки (в минутах) |
| всмятку | ? |
| в «мешочек» | ? |
| вкрутую | ? |

4) Зная, расчёт себестоимости приготовления яичницы- глазуньи для одного человека. Рассчитайте для класса.

**Приём «Шесть шляп»**

Задание: Выразите своё отношение к овощным и фруктовым блюдам.

 