**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: самоопределениеРУУД: целе-полаганиеКУУД: 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. Определяютпричину 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-ниеПУУД: поиск необ-ходимой информацииКУУД: 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, коррекцияПУУД: умение структурировать знания, строить речевое высказыва-ниеКУУД: 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.

 