**Технологическая карта учебного занятия в 5 классе**

(на примере урока «открытия» нового знания (изучения новой темы))

**Переделаны планируемые результаты**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Предмет: Технология** | | | **Класс: 5** | | | | |
| **УМК : В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина** | | | | | | | |
| **Тема: Технология тепловой обработки овощей** | | | | | | | |
| **Цель:** Познакомить с видами тепловой обработкой овощей | | | | | | | |
| **Планируемые результаты:** | | | | | | | |
| Предметные | | Метапредметные | | | | Личностные | |
| -осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность:  -выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда; | | Познавательные УУД  -устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;  - использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; | | Регулятивные УУД  -.уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата. | Коммуникативные УУД (общение)  -уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника  — участника совместной деятельности. | -активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей. | |
|  | |  | |  |  |  | |
| **Словарь урока**: Тепловая кулинарная обработка, варка, припускание, жарка, пассерование, бланширование, тушение | | | | | | | |
| **Ресурсы урока**: мультимедийная система, карточки с этапами приготовления блюд | | | | | | | |
|  | **Ход урока** | | | | | |  |
| ***Этап урока***  ***(+ время*)** | **Деятельности учителя, в том числе формы, методы и приемы организации учебной** | | | | | | **Содержание учебной деятельности (деятельность ученика)** |
| 1 этап.  **Орг. Момент (1 м**ин) | Приветствует учеников.  Проверяет готовность к уроку | | | | | | Воспринимают на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку |
| 2 этап. (2 мин)  **Мотивация** (создание проблемной ситуации) | -Скажите, пожалуйста, какое значение имеют овощи в питании человека?  -В каком виде овощи используются в пищу?  -Что изображено на картинках?  Приготовление: Сварим свеклу, морковку и картошку в мундире до готовности.  Обжарьте лук и морковь на сковороде с маслом, пока овощи... | | | | | | Отвечают на поставленный вопрос( обеспечивают организм питательными веществами).  Отвечают на поставленный вопрос (в сыром, в вареном)  Отвечают на поставленный вопрос (варятся овощи, обжаривается лук, морковь) |
| 3 этап. (5 мин)  **Актуализация знаний** (работа с изученным материалом) | -Чем полезны овощи и фрукты?  -Какие способы хранения овощей и фруктов вам известны?  - О какой опасности надо помнить, покупая овощи и фрукты на рынке или в магазине?  -Где больше всего в овощах накапливаются нитраты?  -Какие способы удаления нитратов вам известны? | | | | | | Отвечают на вопросы учителя |
| 4 этап.(1 мин)  **Целеполагание**  **и планирование** | -Как выдумаете, какая цель нашего сегодняшнего урока? | | | | | | Высказывают предположения, отвечая на поставленный вопрос, участвуют в обсуждении |
| 5 этап. (15 мин)  «Открытие» нового знания (**изучение новой темы**) | Учащимся предлагаю рассмотреть набор картинок с изображением овощей, входящих в состав винегрета.  -Какое блюдо можно приготовить из этих овощей?(Винегрет).  -Что оно означает?  -Чем отличается винегрет от салата?  Винегрет – это холодное блюдо, состоящее из нескольких видов овощей, обязательно со свеклой.  -Какие способы обработки вы знаете? (первичная и тепловая)  -Как можно готовить овощи?  (*На карточках написаны слова: варка, жаренье, тушение, пассирование, бланширование*).  - Что они означают?  -Для приготовления овощных блюд используют все основные виды тепловой обработки:  -Как выполняется варка?  -Какие виды варки вы знаете?  Варка - это нагревание продуктов в воде, бульоне, молоке или на пару. Варят овощи для приготовления супов, закусок, вторых блюд и гарниров. Их варят в большом количестве жидкости (основной способ), на пару, а также в небольшом количестве воды или в собственном соку.  -В чем отличие варки от жаренья?  Жаренье - нагревание продуктов на горячей сковороде с жиром. В результате жаренья на продукте образуется корочка. Овощи жарят сырыми или вареными.  -Какие виды масел используют при жарении?  Как называется способ тепловой обработки, когда  продукты сначала обжаривают, а затем заливают соусом или бульоном, добавляют пряности и тушат до готовности.  Правильно-тушение. Тушение - комбинированный способ тепловой обработки.  -При приготовлении некоторых блюд применяют вспомога-тельные приемы тепловой обработки, назовите их.(пассирование и бланширование).  Пассерование - легкое обжаривание продукта с жиром или без него. Пассированные продукты используют при приготовлении супов, соусов и вторых блюд.  -Чем отличается пассерование от жарения?  -Есть еще один способ обработки овощей. Как он называется? (Бланширование).  Бланширование - быстрое обваривание или ошпаривание. Продукт обдают кипятком в замкнутом сосуде или погружают в кипяток на 1-2 минуты. | | | | | | Учащиеся предлагают свои варианты ответов.  Учащиеся предлагают свои варианты и с помощью учителя формируют правильный ответ. |
| 6 этап. (15 мин)  **Включение нового знания в систему знаний** (практические упражнения, проблемные задания, закрепление) | Технология приготовления блюд из вареных овощей.  *Учащиеся получают карточки, на которых написаны этапы приготовления блюд из вареных овощей. Нужно карточки расположить в правильной последовательности.*  1)Первичная обработка овощей, входящих в блюдо (сортировка, мойка, чистка).  Важно! Некоторые овощи перед тепловой обработкой не чистят.  2)Тепловая обработка овощей.  3)После тепловой обработки продукты должны быть охлаж¬дены, так как при нарезании теплые овощи, яйца и другие продук¬ты теряют форму и, кроме того, соединение их с охлажденными вызывает быструю порчу приготовленных блюд.  Важно! Чтобы свёкла не окрасила все остальные овощи, её отдельно заправляют растительным маслом.  4) Салаты заправляют перед подачей на стол.  Перемешивать их нужно осторожно, чтобы продукты не помялись.  5)Оформление и подача.  -Приготовление блюд должно производиться в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Какими?  Учащимся предлагаю перечислить, каким должно быть готовое блюдо.  Требования к качеству и оформлению готовых блюд следующие:  1)Вареные продукты, входящие в состав блюд, должны быть мягкими, но не разваренными, и сохранять форму нарезки. Если это котлеты, то они должны быть овальной формы с равномерно поджаренной поверхностью.  2)Вкус вареных овощей должен соответствовать вкусу, свойственному этому овощу. Для овощного рагу - слегка острый, для морковных котлет - сладкий, специфичный для моркови.  3)Цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.  4)Оформление блюд должно быть эстетичным, при оформ-лении нельзя использовать несъедобные украшения (из пластмассы и т. п.).  5)Украшать блюда нужно непосредственно перед подачей, чтобы продукты не обветрились и не потеряли внешний вид. | | | | | | Учащиеся делают в рабочих тетрадях записи технологической последовательности приготовления винегрета.  Учащиеся перечисляют санитарно-гигиенические требования.  Учащиеся делают в рабочих тетрадях записи предполагаемых требований к качеству блюд. |
| 7 этап. (5мин)  **Рефлексия и оценивание** | Оцените свою работу на уроке по теме «Технология тепловой обработки овощей», используя таблицу «Критерии оценивания изучения темы «Технология тепловой обработки овощей»»   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | № п/п | Критерии оценивания | Баллы\* | | | | 0 | 1 | 2 | | 1 | Характеризую тепловую кулинарную обработку овощей, используя понятия «варка», «жарка», «пассерование», «бланширование», «тушение», «припускание», |  |  |  | | 2 | Привожу примеры разных способов варки |  |  |  | | 3 | Привожу примеры блюд, для приготовления которых необходимо проводить разные виды тепловой обработки овощей |  |  |  | | 4 | Могу назвать оборудование, которое необходимо для каждого из видов тепловой обработки овощей |  |  |  | | 5 | Знаю правила безопасной работы при тепловой обработке |  |  |  | | СУММА БАЛЛОВ: | |  | | | | | | | | | Обучающиеся проводят самооценку своей учебной деятельности |
| \* Баллы: 0 — задание не соответствует критерию; 1 — задание не полностью удовлетворяет критерию; 2 — задание полностью удовлетворяет критерию. | | | | | |
| 8 этап. (1мин)  Домашнее  задание | П. 9.1 стр. 96-97  В конце параграфа ответить на вопросы | | | | | | Записывают домашнее задание |

Список литературы

1. Технология. 5 класс: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова и др.]; под ред. В. М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2019.

2. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учеб. для общеобразовательных учреждений / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014.

3. Технология: учебник для учащихся 5 кл. общеобразовательной школы/ Под ред. В. Д. Симоненко – М: Вентана-Графф, 2003.

4. Технология. Обслуживающий труд. Тесты, 5-7 классы/ С. Э. Маркуцкая. – 2-е изд., 2015