

Технологическая карта урока технологии

Учитель: Холодилина М.А.

МАОУ СОШ №24

Предмет: технология

Раздел: Кулинария

Класс:5а

Учебник (УМК): Н.В. Синица, В.Д. Симоненко

Тема: «Приготовление бутербродов и горячих напитков»

Тип урока	Изучение и первичное закрепление новых знаний
Планируемые образовательные результаты	<p>Предметные: знать содержание предмета технологии ведения дома за курс 5 класса; определение предмета «технология»; цели и задачи предмета «технология».</p> <p>Метапредметные:</p> <p><i>регулятивные УУД</i> - уметь определять и формулировать цель на уроке с помощью учителя; планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей; вносить необходимые корректизы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок; высказывать своё предположение;</p> <p><i>коммуникативные УУД</i> – уметь оформлять свои мысли в устной форме; слушать и понимать речь своих товарищей; признавать существование других точек зрения;</p> <p><i>познавательные УУД</i> - уметь ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя; добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке.</p> <p>Личностные УУД:</p> <p>уметь проводить самооценку на основе критерия успешности учебной деятельности</p>
Методы и формы обучения	Объяснительно-иллюстративный, метод проблемного изложения; формы: групповая, индивидуальная.
Образовательные ресурсы	УМК по технологии, 5 класс; компьютер, проектор; презентация «Бутерброды», ЭОР

Организационная структура урока

№ этапа урока	Этап урока	Цель	Название используемых ЭОР	Деятельность учителя	Деятельность ученика на уровне формирования УУД
1	Организация на урок и мотивация (самоопределение) к учебной деятельности	<p>Проверить готовность к уроку</p> <p>Включение в учебную деятельность на личностно значимом уровне.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности («надо»). • Организовать деятельность учащихся по установке тематических рамок («могу»). • Создать условия для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность («хочу»). 	<p>Слайд 2</p> <p>Слайд 3</p>	<p>Психологически настраивает учащихся на урок. Приветствие учащихся, проверка готовности к уроку</p> <p>Постановка проблемного вопроса для определения темы. Посмотрите на этот слайд. Приложение №1 с кадром мультфильма «Трои из Простоквашино» Приложение №2</p> <p>- Кто вспомнит, о чём говорят герои? - Ребята, каким мы обычно пьём чай? - Какие горячие напитки вам еще известны? - Прокомментируйте высказывание. Основой какого простейшего блюда является хлеб? Немного о производстве хлеба https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/start/</p> <p>Девочки, вы догадались, какие блюда мы будем сегодня готовить? Правильно – бутерброды и горячие напитки. Виды бутербродов.</p> <p>Приложение №3</p>	<p>Настраиваются на урок, приветствуют учителя. Принятие образа «хорошего ученика»</p> <p>Вспоминают, высказывают предположения, отвечая на поставленные вопросы. Формулируют тему урока и его цель. Сотрудничают с учителем, сверстниками. Извлекают необходимую информацию из текстов слайдов</p>

2	Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в проблемном действии	<p>Готовность мышления и осознание потребности к построению нового способа действия.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организовать актуализацию изученных способов действий, достаточных для построения нового знания. • Организовать актуализацию мыслительных операций, достаточных для построения нового знания. • Мотивировать к проблемному учебному действию («надо» – «могу» - «хочу»). • Организовать самостоятельное 	<p>Слайд 4 «Правила работы в группе»</p> <p>Слайд 5 «Продукты для бутербродов»</p>	<p>Перед началом работы давайте вспомним правила работы в группе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • работают все на общий результат; • в группе должен быть ответственный; • своё несогласие высказывай вежливо; • если не понял, переспроси. <p>Обучающиеся перечисляют продукты, изображенные на слайде.</p> <p>Приложение №4</p> <p>Пробное действие</p> <p>- Сейчас вы получите задание, с которым ранее никогда не сталкивались. Перед вами лист бумаги. Вам необходимо составить технологическую карту на приготовление бутерброда. (Выполняют задание в группе)</p> <p>- Кто считает, что справился с заданием? Сможете ли вы доказать, что ваша технологическая карта составлена верно?</p>	<p>Выполняют пробное учебное действие чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения (самостоятельная работа в парах).</p> <p>Извлекают необходимую информацию из текстов слайдов.</p> <p>Фиксируют индивидуальное затруднение в проблемном действии.</p> <p>Выражают свои мысли, учитывают мнения других</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • выполнение пробного учебного действия. • Организовать фиксацию индивидуальных затруднений в выполнении учащимися пробного учебного действия или в его обосновании. 	<p>- Какие затруднения вы испытали? - Какова цель нашего урока? (Узнать технологическую карту на приготовление бутерброда и приготовить его.) - Верно! А тема нашего урока? (Бутерброды)</p> <p>- Конечно, вы знаете виды горячих напитков, давайте их вспомним. Запишите их в тетрадь. Проверка задания</p> <p>- Что вы знаете о чае? Информация о чае. - Ребята, давайте подумаем: какие виды чая бывают? Для ответа на этот вопрос мы поработаем в группах. Каждая из четырёх групп должна представить свой вариант решения этого вопроса. Выслушиваем варианты ответов одного представителя от каждой группы. Какие возникли затруднения? Давайте сравним ваши ответы с ответами, предложенными найдите в ваших ответах недостающие виды чая. А теперь, зная разнообразие видов чая подумайте, от чего это зависит? Продолжаем работу в группах.</p> <p>Какие у вас возникли проблемы и затруднения? Почему? Посмотрите на слайд. <i>Приложение №5</i></p>	<p>Высказывают предположения на поставленные вопросы</p> <p>Обсуждают заданный вопрос и пытаются выполнить предложенное задание в группе</p> <p>Выполняют предложенное задание. Советуются с членами своей группы.</p> <p>Сравнивают свою работу с представленными слайдами.</p> <p>Обсуждают заданную проблему и записывают ответы в тетрадь.</p> <p>Обсуждение и выявление пробелов</p>
--	---	---	---

				<p>Найдите и исправьте те ошибки, которые допустили в своей работе.</p> <ul style="list-style-type: none"> - В каком виде мы используем чай? Обсуждение и выявление проблемы. - Кто знает, как правильно заваривать чай? <p>Приложение №6</p> <p>- А вы знаете, что у каждого народа есть свои традиции чаепития. Дети рассказывают о нескольких традициях разных народов о правилах заваривания чая.(задание выдавалось заранее).</p>	
3	Первичное осмысление и закрепление с проговариванием во внешней речи	Организовать построение проекта выхода из затруднения	<p>Слайды 6-8 (Открытые бутерброды; закрытые бутерброды; канапе)</p> <p>Слайд 9 -14 (Рецепт бутерброда и чая)</p>	<p>- Молодцы! Отложите заполненный вами листок и составим план по поиску рецепта.</p> <p>Физкультминутка https://yandex.ru/video/preview/3806753511227577300</p> <p>Обучающиеся предлагают свои варианты поиска рецептов различных бутербродов. Через 10 минут ответственный за работу в группе защитит перед классом работу, а после обратимся к слайдам и выясним, что же вы упустили в своей работе.</p> <p>Обучающиеся заполняют карточку – рецепт приготовления бутерброда, записывают в тетрадь. Самостоятельно готовят бутерброды с проверкой по эталону.</p> <p>Дегустация блюда</p>	<p>Находят отличие своего результата с заданным эталоном, вносят необходимые корректизы (Р)</p> <p>Выбирают наиболее эффективные способы решения задач (П)</p> <p>Аргументируют свои мнения и позиции в коммуникации;</p> <p>Учитывают разные мнения (К)</p>
4	Подведение итогов урока. Рефлексия.	Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка		<p>Подведём итог урока.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Чему научились на уроке? 	Делают краткие выступления, слушают

	<p>работы на уроке, осознание метода построения нового знания.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	Слайд 15	<ul style="list-style-type: none"> • На каком этапе приготовления блюда испытывали затруднения?? • Как могут пригодиться вам в дальнейшем приобретенные знания? <p>Оцените свою работу на уроке. Продолжите предложения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Я узнала... • Я научилась... • Мне пригодится это... <p>Каждому из вас я говорю спасибо за добросовестную и активную работу</p>	<p>собеседника (К). Выделяют и формулируют то, что усвоено и что нужно усвоить (Р) Оценивают себя в процессе деятельности (Л).</p> <p>Адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности (Л).</p>
--	---	----------	--	---

Приложение №1



Приложение №2



Приложение №3



Приложение №4

**Продукты для приготовления
бутербродов**

Хлеб

молочные
продукты — сыры, сливочное масло и его заменители (мargarин, спред)

мясные
продукты — колбасы, ветчина, варёное или жареное мясо, сало

рыбные
продукты — осетрина, солёная сельдь, икра, рыбные консервы

овощи — томаты, огурцы, лук, салат, паприка

соусы — майонез, кетчуп, горчица

зелень — укроп, петрушка, кинза, базилик



Приложение №5



Приложение №6

