

Технологическая карта урока технологии

Учитель: Холодидина М.А.

МАОУ СОШ №24

Предмет: технология

Раздел: Кулинария

Класс: 5а

Учебник (УМК): Н.В. Синеца, 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 коррективы 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 «Трое из Простоквашино» Приложение №2</p> <p>- Кто вспомнит, о чем говорят герои? - Ребята, каким мы обычно пьем 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 пробном 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 пробному 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. Приложение №4</p> <p>Пробное действие - 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) - 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 пробном действии. Выражают свои мысли, учитывают мнения других</p> |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>выполнение пробного учебного действия.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организовать фиксацию индивидуальных затруднений в выполнении учащимися пробного учебного действия или в его обосновании. | <p>- Какие затруднения вы испытали?</p> <p>- Какова цель нашего урока? (Узнать технологическую карту на приготовление бутерброда и приготовить его.)</p> <p>- 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.</p> <p>- 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?</p> <p>Посмотрите на слайд. Приложение №5</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. Обсуждение и выявление пробелов</p> |
|--|--|---|--|--|

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|
| | | | | <p>Найдите и исправьте те ошибки, которые допустили в своей работе.</p> <p>- В каком виде мы используем чай?</p> <p>Обсуждение и выявление проблемы.</p> <p>- Кто знает, как правильно заваривать чай?</p> <p>Приложение №6</p> <p>- А вы знаете, что у каждого народа есть свои традиции чаепития.</p> <p>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</p> <p>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 обратится 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 коррективы (Р)</p> <p>Выбирают наиболее эффективные способы решения задач (П)</p> <p>Аргументируют свои мнения и позиции в коммуникации; 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



Продукты для приготовления бутербродов

Хлеб

молочные продукты — сыры, сливочное масло и его заменители (маргарин, 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, киндза, базилик



The collage consists of six square images arranged in a 3x2 grid. The top-left image shows various types of bread, including round loaves and sliced pieces. The top-right image shows a block of butter on a wooden plate with a knife. The middle-left image shows several types of cheese, including a wedge of Swiss cheese and a round of brie. The middle-right image shows a variety of meats, including sausages, salami, and cooked meat. The bottom-left image shows a mix of fresh vegetables, including tomatoes, cucumbers, and bell peppers. The bottom-right image shows several small jars of condiments, including ketchup, mustard, and mayonnaise.



Как правильно заварить чай:

- ❖ Вскипятить воду
- ❖ Сполоснуть чайник горячей водой
- ❖ Положить чай в заварочный чайник
- ❖ Залить 2/3 воды
- ❖ Накрыть чайник и дать постоять 3-5 минут
- ❖ Налить чай в чашку

