Технологическая карта учебного урока

1. Класс: 5 Дата: 27.10.2023 г. Предмет: технология
2. Место и роль урока в изучаемой теме: урок изучения нового знания, первый урок в теме: «Приготовление и сервировка блюд»
3. Ресурсы учителя: учебник, оформленная доска, методические разработки.
4. Ресурсы для обучающихся: учебник, оформленная доска.
5. Оборудование урока: учебник, доска, посуда, инвентарь,продукты.
6. Межпредметные связи: история, биология.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема | Сладкие блюда | | |
| Тип урока | Урок общеметодологической направленности | | |
| Цели | 1.Ознакомить учащихся с видами сладких блюд, способа их тепловой обработки, технологией приготовления.  2.Научить учащихся готовить сладкие блюда.  3.Способствовать развитию бережного и экономного отношения к продуктам, аккуратность в работе, умения работать в команде. | | |
| Задачи | Сформировать представление о десертах  Научить готовить десерты  Воспитать чувство сотрудничества и взаимопомощи к друг другу | | |
| Основное содержание темы | Изучить историю сахара, технологическую карту приготовления сладкого пирога | | |
| Основные термины и понятия, их определения | Сахар, пирог, зебра | | |
| Планируемые результаты | Предметные | Метапредметные(УУД) | Личностные |
|  | Знать: классификацию сладких блюд, их роль в питании человека  Уметь:  Формировать умение при работе с опорной таблицей;  Воспитывать чувство сотрудничества и взаимопомощи к друг другу;  Учиться выполнять различные роли в группе(лидера, исполнителя, критика) | Определение способов решения учебной и практической задачи;  Оценивание своей трудовой деятельности;  Согласование и координация совместной деятельности на уроке;  Соблюдение норм и правил культуры труда. | Оценивать свою учебную деятельность и деятельность одноклассников;  Планировать и выполнять поставленные задачи;  Умение донести свое мнение до других;  Готовность к сотрудничеству. |

Ход урока

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Примерная дидактическая структура урока | Деятельность учителя | Деятельность обучающихся | ФОУД |
| Организационный этап | Приветствует учеников, проверяет готовность к уроку. Постановка цели, которая должна быть достигнута учащимися на данном уроке. | Воспринимают на слух, визуально контролирует свою готовность к уроку. | групповая |
| Актуализация знаний, определение темы и цели урока | Прежде чем мы с вами приступим к выполнению нашей запланированной практической работы, мы вспомним то, с чем познакомились ранее. На предыдущих уроках мы изучили с вами, различные виды теста, какие продукты используются для приготовления теста, что такое десерт и какие виды десерта бывают. Давайте вспомним( на доске висят конфетки на обратной стороне вопросы)   1. Что такое десерт? 2. Зачем нужен разрыхлитель? 3. Какое тесто можно использовать для приготовления десерта? 4. Какие десерты вы знаете? 5. Какой основной ингредиент в десерте? 6. Что такое глазурь? | Отвечают на вопросы. | фронтальная |
| Изучение нового материала(постановка учебной задачи) и ее решение | Знакомство с историческими сведениями о десертах, подачей их к столу и приготовлением десертов.  Очень часто обед завершают сладкие блюда. Такие блюда пополняют наш организм сахаром, отличаются приятным вкусом, а многие из них богаты витаминами.  В русской кухне сладкие блюда, их еще называли заедками, подаются в конце еды.  Исконно русские сладкие блюда: кисели, компоты, сладкие пироги, пряники, печеные яблоки и груши, варенья. Но присутствуют на наших столах и более изысканные десерты. К ним, конечно, относятся торты и пирожные, разнообразные конфеты. Сегодня мы с вами приготовим пирог «Зебра». | Знакомятся с десертами. Составляют технологическую последовательность приготовления пирога «Зебра».  (Учащиеся вместе с учителем называют технологические операции, учитель постепенно на доске составляет схему) | Фронтальная, групповая |
| Первичное закрепление нового материала с проговариванием во внешней речи | Стимулирует проблемно-поисковую и самостоятельную учебную деятельность, развитие самоконтроля и оценочной самостоятельности учащихся.  Хотя пирог зебра сейчас может показаться современным десертом, его история на самом деле берет свое начало в давние времена. Существует несколько разных легенд о том, как возник этот десерт.  Легенда связывает появление пирога зебра с мифологической историей. Говорят, что бог Солнца и богиня Луны решили объединить свои силы и создать новый десерт, чтобы удивить людей. Они взяли платки, и на каждом из них нарисовали полосы черного и белого цветов, чтобы создать уникальный дизайн. Затем они скрутили платки в рулет и испекли их в печи, создавая первый пирог зебра.  Итак, технологическую карту пирога «Зебра» мы с вами изучили на прошлом уроке, она предоставлена на доске, а сейчас приступаем к самостоятельной работе. | Дети слушают |  |
| Самостоятельная работа с самопроверкой | Организует работу групп, следит за правильным выполнением операций, контролирует и корректирует действия обучающихся.  Проводит инструктаж по технике безопасности ; распределение в группах обязанностей между учащимися по операциям  (совместно с учащимися) | Перед выполнением работы учащиеся моют руки с мылом, надевают фартуки и косынки. Работу выполняют по технологической схеме, которая лежит у них на столах. Распределяют в группах обязанности между собой по операциям  (совместно с учителем).  Дегустируют готовое блюдо.  Уборка рабочих мест | Групповая |
| Контрольно-оценочный этап | Проверяет и корректирует знания обучающихся.  Дает объективную оценку результатов труда обучающихся на занятии, выставляет и анализирует оценки. | Сравнивают работы, оценивают свою работу и работу членов группы, отвечают на вопросы учителя. Делают вывод | Индивидуальная, групповая |
| Рефлексия | Чему вы научились сегодня на уроке?  Оцените качество и вкус приготовленного блюда.  Оцените оригинальность оформления блюда.  Были ли у вас трудности при приготовлении блюд? | Учащиеся анализируют свою деятельность на уроке, отвечая на вопросы. | Индивидуальная, групповая |