**Технологическая карта урока**

**МКОУ «Вихоревская СОШ№2»**

**Предмет:** Технология

**Класс:** 5

**Учитель:** Абузарова Гульсина Абдразаковна

**Тема урока:** Технология приготовления блюд из овощей. Салат из свежих овощей. (2 учебных часа).

**Цель:** организовать деятельность обучающихся по ознакомлению с пищевой ценностью овощей и фруктов, технологией приготовления блюд из сырых овощей; научить приготовлению блюд из них.

**Задачи:**

Образовательная: ознакомить с пищевой ценностью овощей; ознакомить с механической обработкой овощей, технологией приготовления блюд из сырых овощей; обучить на практике приготовлению и подаче блюд из них; формировать навыки учебно-исследовательской деятельности.

Развивающая: способствовать развитию сенсорных навыков - умения определять признаки и свойства продуктов и блюд из них; развивать моторные навыки – координацию, точность движений.

Воспитательная: воспитывать интерес учащихся к учебному предмету; воспитывать мотивацию к трудовой деятельности.

**Планируемые результаты обучения**:

Предметные УУД: сформированность представлений о технологии приготовления блюд из сырых овощей; получение опыта приготовления блюд (салатов).

Личностные УУД: сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно-смысловых установок.

Метапредметные УУД: освоение способов деятельности, применяемых в образовательном процессе и в реальных жизненных ситуациях.

Коммуникативные УУД: развивать умение работать с информацией на уроке, связно излагать мысли; развивать внимание, память, логическое мышление; умение. Формулировать, высказывать и обосновывать свою точку зрения. Сохранять и развивать умение сотрудничать в коллективе.

Познавательные УУД:, осуществлять сравнение и классификацию явлений, строить логические рассуждения. Обобщать понятия, осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задачи.

Регулятивные УУД: понимать и строить планируемые действия; осознавать последовательность производимых действий, оценивать достигнутые результаты.

**Тип урока:** комбинированный

**Технологии:** учебно-исследовательская, практическая

**Формы работы:** индивидуальная, групповая, фронтальная.

**Методы обучения:** наглядно – иллюстративный, частично – поисковый, ИКТ.

**Дидактические средства:** учебник, дополнительные материалы к уроку, карточки с заданиями, мультимедийная презентация, кухонный инвентарь.

**Организационная структура урока. УУД:** П – познавательные; Р – регулятивные; К – коммуникативные; Л – личностные.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Виды работы, формы, методы, приемы** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся** | **УУД** |
| 1.Организационный |  | Приветствует класс. Проверяет готовность учащихся к уроку. Создаётэмоциональный настрой на урок.-Здравствуйте, ребята!- Рада вас видеть сегодня на уроке!- Готовы ли вы получать новые знания?-И так начнем урок… | Приветствуют учителя. Настраиваются на учебную деятельность. Концентрируют внимание на уроке. | Формировать положительное отношение к учению, к познавательной деятельности; мобилизировать внимание (Л). |
| 2. Мотивация учебной деятельности | Самостоятельная работа;Фронтальная беседа. | Объясняет задание ученикам:- Предлагаю разгадать кроссворд. **(Приложение 1)**1. Цвет «бордо» в её плаще,Очень ценится в борще.До чего кругла и сладка,А живёт в земле на грядке.Даже в дождик не намоклаКоролева кухни…(свёкла).2. В землю бросишь крошку,Полежит она немножко,И гляди — уже растётСамоварчик-корнеплод…(репа). 3. Сидит дед,Во сто шуб одет.Кто его раздевает,Тот слёзы проливает… (лук). 4. Если нет её, то щи,Ты в кастрюле не ищи.Без неё там будет пусто,В щах же главное… (капуста). 5.И зелен, и густНа грядке вырос куст. Покопай немножко:Под кустом … (картофель).- Какое ключевое слово получилось?(Слайд 1)- Подумайте и ответьте на вопрос: что объединяет все разгаданные слова в кроссворде? | Слушают объяснение учителя.Выполняют задание.Отвечают на вопросы кроссворда:1. свёкла2. репа3. лук4. капуста5. картофельОпределяют ключевое слово в кроссворде.Отвечают на вопрос учителя (салат).Размышляют, включаются в диалог, контролируют правильность ответов одноклассников. | Мобилизировать внимание; формировать потребность в самореализации (Л).Выражать свои мысли в соответствии с условиями коммуникации (К).Слушать в соответствиис целевой установкой (Р).Анализировать с целью выделения признаков (П). |
| 3. Постановка темы. Целеполагание. | Фронтальная беседа | Подводитобучающихся к определению темы и целей урока.Определите тему нашего урока?Продолжите предложения:1.Сегодня на уроке мы узнаем…2.Сегодня на уроке мы научимся…(Слайд 2)Предлагает составить план действий для достижений поставленных целей и задач. Оказывает помощь, при необходимости вносит коррективы. (Слайд 3) | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.Контролируют правильность ответов одноклассников.Согласовывают тему и формулируют цели уроков:.- Ознакомиться с пищевой ценностью овощей, их пользу. - Освоить технологию приготовления блюд из сырых овощей. Научиться готовить салат.Записывают тему урока в тетради.Составляют план своих действий по достижению поставленных целей уроков. | Строить логические рассуждения; устанавливать причинно - следственные связи (П).Слушать в соответствиис целевой установкой; дополнять, уточнять ответы (Р).Уметь с достаточной полнотойи точностью выражать свои мысли (К).Формировать мотив, реализующий потребность в социально значимой деятельности (Л). |
| 4. Актуализация знаний.  | Фронтальная беседа | Организуетдискуссию по вопросам. (Слайд 3 )**-** Важны ли овощи в питании человека и почему?**-** Сколько овощей нужно съедать в день? **-** Могут ли овощи нанести вред здоровью? Почему? **-** Можно ли есть немытые овощи фрукты? **-** Как сохранить витамины в овощах и фруктах?Обобщаетрезультаты дискуссии. (Слайд 4) | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.Контролируют правильность ответов одноклассников. | Строить логические рассуждения, осуществлять сравнениеи классификацию явлений (Л);Слушать в соответствиис целевой установкой; дополнять, уточнять ответы на вопросы (Р);Уметь выражать свои мысли (К);Анализ объектов с целью выделения признаков (П). |
| 5. Физ. минутка | Организует динамическую паузу | А сейчас все по порядкуВстанем дружно на зарядку (руки на поясе).Руки в сторону согнули,Вверх подняли, помахали,Спрятали за спину их.Оглянулись через правое плечо,Через левое еще.Дружно присели,Пяточки задели,На носочки поднялись,Опустили руки вниз.(Слайд 5) | Выполняют упражнения | Проводить физическую разгрузку в ходе работы (Р) |
| 6. Изучение нового материала | Групповая работа | Организует самостоятельную исследовательскую деятельность в малых группах (бригадах).Предлагает провести исследование в соответствии с маршрутным листом **(Приложение 2)**:1.Назовите пищевые (питательные) вещества, которыми богаты овощи и фрукты.2.Обоснуйте значение овощей и фруктов в питании человека.3.Перечислите правила сохранения витаминов.4.Объясните значение понятия «салат».5.Назовите формы нарезки овощей.6.Назовите общие правила оформления и подачи блюд из сырых овощей.7.Составьте технологическую карту приготовления салата из сырых овощей(работа с дополнительными информационные материалами (**Приложение 3**), работа с текстом учебника §. | Организуют сотрудничество и совместную деятельность в малых группах.Проводят исследование, отбирают и используют необходимую информацию (из справочных и дидактических материалов).Представляют сведения о полученной информации.Обобщают (осознают и формулируют) то новое, что усвоили.Разрабатывают технологическую карту приготовления салата из сырых овощей. | Осуществлять сравнение, создавать обобщения, устанавливать аналогии.Пониматьи интерпретировать информацию (П).Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль (Р).Строить продуктивное взаимодействие со сверстникамии учителем (К).Понимать свои затруднения (Л). |
| 7. Закрепление знаний | Практическая работа | Проводит текущий инструктаж:1. Санитарно-гигиенические требования.2. Техника безопасности при кулинарных работах.Организуетпоказ приёмов нарезки (измельчения) овощей различными способами; приготовления, подачи готового блюда согласно технологической карте (**Приложение 4**).Осуществляет контроль за деятельностью обучающихся. | Повторяют правила ТБ и санитарно-гигиенические требованияПросматривают видеосюжет.Определяют оптимальные способы выполнения предстоящей практической работы в соответствии с её целью и задачами.Надевают спецодежду, выполняют санитарно-гигиенические требования.Выполняют практическую работу.Проводят дегустацию блюд. Осуществляют самоанализ и самооценку полученных результатов.Осуществляют уборку рабочих мест. | Пониматьи интерпретировать информацию (П).Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль процес са и результатов выполнения практических работ (Р).Строить взаимодействие (К).Адекватно оценивать свою деятельность (Л). |
| 8. Подведение итогов урока | Фронтальная беседа | Организует ответить на вопросы:1. Чем полезны овощи? 2. Как происходит механическая обработка овощей? 3. Как сохранить витамины в сырых овощах и фруктах? 4. Назовите инструментыи электрические приборы для очистки и нарезки (измельчения) овощей. 5. Какие правила украшения и подачи салатов вы знаете?Согласовывает результаты учебной деятельности с обучающимися, выставляет отметки по результатам работы. | Обобщают то новое, что ими открыто и усвоено на уроке.Осуществляют рефлексию своей деятельности.Осуществляют самоконтроль сформированности знаний.Соотносят цель учебной деятельности с её результатами. | Систематизировать, обобщить изученное, Делать выводы, умозаключения (П).Самостоятельно анализировать условия достижения целей (Р).строить с ними продуктивное взаимодействие.Слушать и вступать в диалог (К). |
| 9. Домашнее задание. | Фронтальная беседа | Предлагает варианты домашнего задания:1.Составить технологическую карту приготовления любого салата из свежих овощей.2. Составить кроссворд по теме урока. | Записывают домашнее задание. Задают вопросы. | Осознавать важность обучения (Л). |
| 10. Рефлексия |  | Предлагает каждому учащемуся продолжить фразы:- Сегодня я – узнал (а) - повторил (а) - научился (лась) - освоил (а) |  | Рефлексияспособов и условий действия; контрольи оценка процесса и результатовдеятельности (П).Самооценка,адекватное понимания причин успехаили неуспеха (Л).Выражатьсвои мысли полно и точно (К). |

**Приложение 1**

**Кроссворд**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1.**  |  |  |  |  |  |
| **2.**  |  |  |  |  |
|  | **3.**  |  |  |  |
|  | **4.**  |  |  |  |  |  |  |
| **5.**  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. Цвет «бордо» в её плаще,
Очень ценится в борще.
До чего кругла и сладка,
А живёт в земле на грядке.
Даже в дождик не намокла
Королева кухни…
(свёкла).

2. В землю бросишь крошку,
Полежит она немножко,
И гляди — уже растёт
Самоварчик-корнеплод…

(репа).

3. Сидит дед,
Во сто шуб одет.
Кто его раздевает,
Тот слёзы проливает… (лук).

4. Если нет её, то щи,
Ты в кастрюле не ищи.
Без неё там будет пусто,
В щах же главное… (капуста).

5.И зелен, и густ
На грядке вырос куст.
Покопай немножко:
Под кустом … (картофель).

- Какое ключевое слово получилось?

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1. с** | **в** | **ё** | **к** | **л** | **а** |
| **2. р** | **е** | **п** | **а** |  |
|  | **3. л** | **у** | **к** |  |
|  | **4. к** | **а** | **п** | **у** | **с** | **т** | **а** |
| **5. к** | **а** | **р** | **т** | **о** | **ф** | **е** | **л** | **ь** |

**Приложение 2**

**Маршрутный лист**

1.Назовите пищевые (питательные) вещества, которыми богаты овощи и фрукты.

2.Обоснуйте значение овощей и фруктов в питании человека.

3.Перечислите правила сохранения витаминов.

4.Объясните значение понятия «салат».

5.Назовите формы нарезки овощей.

6.Назовите общие правила оформления и подачи блюд из сырых овощей.

7.Составьте технологическую карту приготовления салата из сырых овощей.

**Приложение 3**

**Технология приготовления салатов из свежих овощей следующая:**

1. Первичная обработка овощей, входящих в салат.

2. Нарезка овощей. Овощи должны быть нарезаны одинаковой формы.

3. Заправка салата. Перемешивать продукты надо осторожно, чтобы они не мялись.

4. Выложить в салатницу и украсить.

**Приложение 4**

**Технологическая карта Салат «Здоровье»**

**Перед приготовлением овощи тщательно промыть, просушить.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
| Морковь | 200 г | Очистить, нарезать тонкой соломкой | Нож, разделочная доска |
| Огурцы | 200 г | Нарезать тонкой соломкой | Нож, разделочная доска |
| Яблоки | 200 г | Нарезать тонкой соломкой | Нож, разделочная доска |
| Салат зеленый | 100 г | Нарезать тонкой соломкой | Нож, разделочная доска |
| СметанаЛимонСольЗелень | 200 г¼ шт.По вкусуПо вкусу | Соединить продукты, добавить сок лимона, зелень петрушки, соль, сметану и аккуратно перемешать | Миска, столовая ложка |
| ПомидорыСалат зеленый | 2 шт.100 г | Красиво уложить в салатник листья салата, на них выложить приготовленный салат, украсить его зеленью петрушки и ломтиками помидора | Салатник, нож, разделочная доска, столовая ложка |