**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 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?  (Слайд 1)  - Подумайте и ответьте на вопрос: что объединяет все разгаданные слова в кроссворде? | Слушают объяснение учителя.  Выполняют задание.  Отвечают на вопросы кроссворда:  1. свёкла  2. репа  3. лук  4. капуста  5. картофель  Определяют 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 соответствии  с 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 соответствии  с целевой установкой; дополнять, уточнять ответы (Р).  Уметь с достаточной полнотой  и 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 сравнение  и классификацию явлений (Л);  Слушать в соответствии  с 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 порядку  Встанем 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.  Понимать  и интерпретировать информацию (П).  Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль (Р).  Строить продуктивное взаимодействие со сверстниками  и 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 требования  Просматривают 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. | Понимать  и 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 инструменты  и 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) |  | Рефлексия  способов и условий действия; контроль  и оценка процесса и результатов  деятельности (П).  Самооценка,  адекватное понимания причин успеха  или неуспеха (Л).  Выражать  свои 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 |
| Сметана  Лимон  Соль  Зелень | 200 г  ¼ шт.  По вкусу  По вкусу | Соединить продукты, добавить сок лимона, зелень петрушки, соль, сметану и аккуратно перемешать | Миска, столовая ложка |
| Помидоры  Салат 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 |