**Технологическая карта открытого урока по технологии в 5 классе «Приготовление бутербродов и горячих напитков с использованием бытовой электротехники»**

**Учитель:** Кудзиева Зинаида Харумовна

**Дата проведения**: 13.12.2024

**Раздел:** кулинария

**Тип урока**: зачетная практическая работа. Защита проекта

**Цель учебного занятия**: закрепить практические навыки.

**Форма учебного занятия**:, групповая, коллективная, индивидуальная

**Задачи учебного занятия**: формировать знания и умения и применить их на практике в приготовлении различных блюд; научить искусству приготовления бутербродов и приготовления горячих напитков, работать сообща; развивать умение логично излагать материал;

**УУД:**

Личностные: в результате урока учащиеся смогут:

- развивать фантазию и творческие способности;

- развивать мелкую моторику кисти;

- с уважением относиться к труду и [профессиональной деятельности](http://www.pandia.ru/text/category/professionalmznaya_deyatelmznostmz/) человека.

- формулировать собственное мнение о значении в питании, эстетике приготовления;

- с уважением относиться к труду и профессиональной деятельности человека в целом

|  |
| --- |
|  |

**Предметные:** в результате урока учащиеся смогут:

- дать определение закуски «бутерброд»,

- перечислить различные виды бутербродов;

- характеризовать технологию приготовления

бутербродов;

- владеть приёмами нарезки продуктов для бутерброда и технологией приготовления открытого сложного бутерброда;

- оценить качество готовых бутербродов;

-владеть технологией приготовления горячих напитков;

- работать в бригаде в составе шефа,су-шефа,технолога,официанта

**Метапредметные:** в результате урока учащиеся смогут:

регулятивные: продолжить формирование умений ставить цели, планировать работу с текстовым и слайдовым планами, действовать по составленному плану, алгоритму, осуществлять самоконтроль, оценивать качество выполнения изделия в соответствии с имеющимися критериями;

познавательные: самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, поиск и выделение информации.

коммуникативные: рационально организовывать рабочее место, продолжить формирование способности к согласованным действиям с учетом позиции других, овладевать нормами общения, выбирать стратегии общения, регулировать собственное речевое поведение;

**Оборудование:** -Компьютер, интерактивная доска;

- рабочие листы для учащихся, технологические карты , учебник «Технология», рабочая тетрадь

- продукты для приготовления бутербродов и чая согласно технологической карте;

-ножи, разделочные доски, посуда; рабочая форма.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Структура (этапы)** | **Деятельность учителя** | **Деятельность обучающихся** | **Регламент время** |
| **Организационный момент** | Проверка готовности учащихся к уроку. Приветствие учащихся. Проверка отсутствующих.Песня под музыку Учат в школе с адаптированным под тему урока текстом | Подготовка к урокуЭмоциональная мотивация на учение.Планирование совместного сотрудничества | 2 мин. |
| **Повторение пройденного материала** | Распределение ролей в бригадах(шеф,су-шеф,технолог,официант) | Разделиться на 5 бригад по приготовлению блюд(мальчики и девочки состоят в одной бригаде) | 5 мин. |
| **Мотивационный этап** | **Начинаем урок:**- Ребята, а какие самые распространённые блюда и напитки подают на завтрак у вас дома или в другом месте?**Итак, какая тема урока?**Корректирует, уточняет, что тема урока «Технология приготовления бутербродов и горячих напитков с использованием современной электробытовой техникой**Сегодня мы будем готовить «правильные» бутерброды и узнаем много нового о них!**2. Ребята, а зачем люди готовят такую пищу?**Формулирование проблемы:** мы много знаем об этом виде закуски, но не все умеют готовить бутерброды, и не все знают их разнообразие. | - участвуют в обсуждении;- отвечают на проблемные вопросы;- формулируют предполагаемую тему урока | 5 мин. |
| **Актуализация знаний.** | 1. Как вы думаете, с помощью каких известных вам столовых приборов, приспособлений готовятся бутерброды?2. Из каких продуктов можно приготовить бутерброды?3. Кто уже пробовал приготовить бутерброд? | - вспоминают нужную информацию, делают содержательные обобщения;- вспоминают изученный ранее материал -технологи рассказывают технологию приготовления блюд | 5 мин. |
| **Открытие новых знаний** | История изобретения бутербродов.1. Делает сообщение по истории изобретения бутербродов. Знакомит с профессией повар. Рассказывает об «Искусстве работы повара, карвинге»2. Работа с презентацией «Виды бутербродов»- знакомство с лексикой по теме Кулинария (канапе,меланж,смузи,тартинка,бистро)-Рассказываю историю возникновения слова бистро3. Организация работы с определением «бутерброд». | работа с готовыми источниками информации –извлечение нужной информации;- показ иллюстраций. | 10 мин. |
| **Практическая работа** | 1.Повторяем технологию приготовления бутербродов и горячих напитков.  Требования к хранению бутербродов.-Ребята, а что ещё нам необходимо вспомнить, прежде чем приступить к выполнению [практической работы](http://www.pandia.ru/text/category/prakticheskie_raboti/)?Техника безопасности при работе с ножом, с тостером,с овощерезкой,с размельчителем ,с блендером,с микроволновкой и с горячими жидкостями.Работа бригад по приготовлению блюд:бутерброды,овощной салат,майонез,сэндвич,смузи,чай | Работают с технологическими картами. Регулируют собственное речевое поведение.Вспоминают правила безопасной работы с ножом, расписываются в журнале инструктажей. | 45 мин. |
| **Рефлексия ,оценивание и дегустация** | - организация самооценивания или взаимооцениванияПодведение итогов урока.Какие новые знания вы сегодня получили? Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?Какие трудности у вас возникли?Кто-нибудь из вас захотел стать поваром?Оцените свою работу на уроке.Спасибо за урок!Вы сегодня очень хорошо потрудились | Официанты накрывают стол,сервируют,подают блюда для дегустации | 5 мин.  |
| **Домашнее задание** | Дома приготовьте и напишите рецепт вашего любимого бутерброда . | Обучающиеся записывают домашнее задание | 2 мин |

Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудакова и др. Технология, 5 кл.

Методическое пособие (на сайте www.prosv.ru)