**Технологическая карта урока технологии**

|  |  |
| --- | --- |
| **Предметная область** | Технология |
| **УМК** | Технология относится к УМК «Перспектива». |
| **Тип урока** | Урок закрепления знаний и способов действий. |
| **Тема** | Кондитерские изделия. Пирожное «Картошка». |

**Цель:**

Познакомить с технологией изготовления пирожного.

**Тип урока:** Урок закрепления знаний и способов действий.

**Планируемые образовательные результаты:**

**Личностные:** проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью.

**Предметные умения:** познакомятся с историей производства кондитерских изделий, с профессиями людей, работающих в кондитерском производстве; соблюдать правила гигиены, приготовлять пирожное.

**Метапредметные универсальные учебные действия (УУД):**

***познавательные*** – научатся извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения; рассматривают рисунки с целью освоения и использования информации; уметь работать по инструкции.

***регулятивные*** – научатся принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность, проговаривать вслух последовательность производимых действий, составляющих основу осваиваемой деятельности; оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы, в сотрудничестве с учителем и одноклассниками находить несколько вариантов решения учебной задачи;

***коммуникативные*** – научатся участвовать в коллективных обсуждениях, строить понятные речевые высказывания, отстаивать собственное мнение, формулировать ответы на вопросы.

**Межпредметные связи:** История: «История происхождения пирожного».

**Методы и формы обучения:**  проект, практический, фронтальная, групповая.

**Оборудование:** сгущённое молоко, масло сливочное, какао, печенье, ягоды, мука, мёд; разделочная доска, миска, столовая и чайная, посуда, ложки, чайные чашки, скатерть, чайники, инструкции, компьютер.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этапы урока** | **Деятельность учителя** | **Деятельность обучающихся** | **Формируемые УУД** |
| **1** | **Мотивация учебной деятельности.** | Посмотрите на меня! Ваш экскурсовод сегодня я. Не теряя ни минутки, Приглашаю вас я в путь! Взять все знания в дорогу! И улыбку не забудь! | Слушают  учителя | ***Личностные:*** имеют  мотивацию к учебной  и творческой деятельности; понимают личную ответственность за будущий результат.  ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебную задачу |
| **2** | **Актуализация знаний.** | -У вас на столах компьютеры. Сейчас мы с вами совершим виртуальную экскурсию на производство.  -Определите, о каком производстве мы посмотрели видеосюжет?  -Что именно изготавливали на этой фабрике?  -Работа на кондитерской фабрике невозможна без людей определенных профессий - кондитера, технолога- кондитера.  -А знаете ли вы, как впервые появилось такое пирожное?  -Возможно, вам будет интересно происхождение этого пирожного. Дело было в Финляндии, в начале 19 века… Однажды, к знаменитому поэту Рунебергу, в гости пришли известные в мире гости. Семья жила не очень богато и на кухне преобладало лишь старое ломаное печенье и кое-какое варенье. Подавать крошки и ломаное печенье именитым гостям весьма неудобно и госпожа Рунеберг пошла на кулинарную хитрость. Пока муж развлекал гостей стихами, хозяйка истолкла обломки печенья, добавила к нему сметану, варенье, и замесила тесто. Из полученной смеси сформировала пирожное в виде картофеля. | На ноутбуках просматривают видеофильм.  Определяют производство (кондитерская фабрика).  Отвечают на вопрос учителя (пирожное).  Слушают учителя. | ***Регулятивные:*** умение строить речевое высказывание, ориентироваться в учебной ситуации.  ***Коммуникативные:***  вести учебное сотрудничество с учителем и обучающимися.  ***Познавательные:*** применять имеющиеся знания при обсуждении вопросов. |
| **3** | **Постановка учебной проблемы.**  **Самоопределение темы, цели.** | -Давайте попробуем сформулировать тему нашего урока.  -Подумайте, с какой целью мы посмотрели этот видеофрагмент?  -Сейчас, я хочу угостить вас одним из кондитерских изделий. (угощаю пирожным «картошкой» 1 пирожное - солёное, 2 пирожное-сладкое (правильное), 3 – сладкое, но имеет плоскую форму).  -Как вы думаете, какое пирожное, по вашему мнению, правильное?  - Кто может сказать, как называется это пирожное.  -Как вы думаете, почему оно так называется?  -Мы будем делать пирожное «картошка». | Формулируют тему урока.  (кондитерская фабрика).  Предполагают и формулируют цели. Уточняют их.  Учащиеся пробуют, рассматривают.  Высказывают предположения.  Называют. (Картошка).  Отвечают. (Похоже на картошку). | ***Личностные:*** отстаивать свою точку зрения, приводя аргументы, анализировать, строить рассуждение, делать выводы. |
| **4** | **Реализация проекта.** | 1. -Как вы думаете, почему наш урок мы проводим в кабинете технологии?  2. Проверка организации рабочего места.  -Работать вы будете в группах.  3.Вводный инструктаж.  -А сейчас проведём вводный инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям. Вспомним правила поведения при приготовлении пищи.  **4.Практическая работа.**  -Теперь переходим к практической работе.  Я предлагаю вам поучаствовать в ролевой игре – стать работниками кондитерского цеха.  ***1) Выбор продуктов.***  -На столах у вас лежат наборы продуктов: печенье, сгущенное молоко, сливочное масло, какао, мёд, варенье, соль, мука, ягоды.  -Попробовав пирожные, вы должны предположить, какие продукты вы будете использовать для приготовления пирожного «картошка».  -На нашем уроке присутствуют ваши родители (2 мамы), которые буду являться консультантами, а затем оценивать получившиеся изделия.  *После того, как ученики выбрали необходимые продукты, консультанты проверяют их выбор и дают одобрение на дальнейшую работу.*  ***2) Изготовление пирожного.***  *В процессе выполнения учащимися задания, мамы-консультанты, контролирует приемы работы с инструментами. Наблюдают, советуют, отвечает на вопросы учащихся, помогают затрудняющимся в выполнении задания.*  ***3) Подготовка к защите проекта***.  (Учитель предлагает группам пофантазировать и придумать свой вариант украшения пирожных и подготовить блюдо к подаче на оформленный стол).  -Перед защитой проекта, вам предлагается оформить стол с помощью дополнительной посуды (тарелок, чашек, ложек, чайника), скатерти и пофантазировать как украсить пирожные.  ***4) Защита проектов.***  -Сейчас вам предстоит представить свою работу. | Отвечают на вопрос.  Проверяют свое рабочее место. Вспоминают правила работы в группе.  Слушают объяснение учителя, как надо работать с инструкцией.  Рассматривают набор продуктов для приготовления пирожного.  Выполняют практическую работу по инструкционной карте. Осуществляют контроль и самоконтроль при выполнении всех операций, соблюдая при этом т/б, санитарные и гигиенические нормы.  Учатся оформлять блюдо и оформлять стол.  Каждая группа представляет презентацию своего изделия.  Рассматривают выполненные работы. | ***Познавательные:*** общеучебные - умеют организовать творческое пространство, подготовить рабочее место к работе; знают о гигиене учебного труда.  ***Личностные:*** сориентированы: на ответственное отношение к своему здоровью; сориентированы на плодотворную работу на уроке, соблюдение норм и правил поведения.  ***Познавательные:*** понимают смысл заданий учителя и принимают учебную задачу.  ***Регулятивные:*** планируют свою деятельность, осознанно выполняют трудовые операции;  ***Коммуникативные:*** строят взаимоотношения в группе. |
| **5** | **Коррекция знаний.** | Мамы – консультанты слушают представления проектов, затем дегустируют и оценивают их.  *Комментируют качество выполненной работы по* *критериям оценивания: вкус, аккуратность, оригинальность оформления.* | Слушают мнение дегустаторов. | ***Регулятивные:*** оценивают свою работу на уроке; умеют адекватно воспринимать информацию, содержащую оценочный характер отзыва о работе. |
| **6** | **Рефлексия.** | -Какая была поставлена цель урока?  -Достигнута ли поставленная вами цель?  – Понравилось ли вам быть в роли кондитера?  – Все ли вам удалось в этом задании?  – Что не удалось? Почему?  -Сегодня на уроке вы научились делать одно из самых простых, но вкусных кондитерских изделий, теперь вы дома можете помогать маме в приготовлении сладостей.  --Посмотрите, какие разные пирожные у нас получились. Надеюсь, Вы с удовольствием их попробуете, и ваше настроение будет отличным. Надеюсь на то, что полученные знания и умения вам пригодятся в жизни.  **Организует рефлексию** «**Букет настроений».**  Ребята, у вас на столах лежат жетончики - цветы разного цвета. Оцените свою работу и своё настроение на уроке.  Жёлтый – мне было интересно, я узнала много нового;  Зелёный – мне было не совсем интересно, я не узнала ничего нового.  Синий – мне не понравилось на уроке.  (На доске появляется букет из цветов). | Вспоминают о цели, поставленной в начале урока.  Слушают учителя, отвечают на вопросы.  Выбирают жетончик, оценивая свою деятельность и настроение на уроке. | ***Коммуникативные:*** умеют излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения  ***Регулятивные:*** оценивают свою работу и настроение. |
| **7** | **Домашнее задание.** | – вместе с родителями приготовьте шоколадное печенье, сфотографируйте его. |  |  |