**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. |  |  |