**Технологическая карта занятия по технологии (сдвоенные уроки)**

1. **Ф.И.О. учителя: Туркина Алла Витальевна**
2. **Место работы: ГБОУ СОШ № 47, г. Владикавказ, РСО-Алания**
3. **Должность: учитель технологии**
4. **Класс: 5 кл.**
5. **Учебник: «**Технология. Обслуживающий труд.5 кл.», О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая, изд. «Дрофа», 2012
6. **Тема:** **Блюда из овощей. Влияние экологии на качество овощей. Вводный инструктаж. Практическая работа № 6 «Приготовление блюд из сырых овощей»**
7. **Цели занятия:**

* **Образовательные:** формирование новых понятий и способов деятельности; формирование у обучающихся представления о дикорастущих травах Северной Осетии, применяемых в пищу.
* **Развивающие:** развитие умения планировать работу поэтапно; развитие логического мышления, памяти, речи, совершенствование мелкой моторики; развитие умений приготавливать пищу с применением продуктов и дикорастущих трав региона.
* **Воспитательные:** воспитание умения работать самостоятельно по инструкционно-технологическим картам; воспитание терпения, аккуратности в работе, усидчивости, интереса к выполняемой работе, воспитание мотивации труда; толерантности.

**5. Дидактические средства:** инструкционно-технологические карты,продукты, в том числе дикорастущие травы (черемша), необходимые для приготовления блюда;рабочее место, инструменты и приспособления, используемые для приготовления выбранного блюда, мультимедийная презентация«Дикорастущие травы Северной Осетии».

|  |  |
| --- | --- |
| **Цели деятельности педагога** | Ознакомить обучающих с закусками из с применением бутербродных масел, рыбы и рыбных продуктов; научить готовить, оформлять и подавать закуски; продолжить обучение безопасным приёмам работы, используемым во время приготовления пищи; развивать умение планировать свою работу, сообразительность, логическое мышление, внимание; воспитывать аккуратность и культуру труда, самостоятельность при выполнении работы; продолжать развивать мелкую моторику рук. |
| **Тип урока** | Комбинированный урок (изучение нового материала; практикум; совершенствования знаний, умений, навыков) |
| **Методы и формы обучения** | Интерактивный (учитель=ученик=ученик); проблемное изложение учителем |
| **Основные понятия и термины** | Закуска, салатная заправка, дикорастущие травы, овощи, черемша. |
| **Образовательные ресурсы** | Закуска — Википедия [**ru.wikipedia.org**](https://ru.wikipedia.org/)›[wiki/Закуска](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0) Что такое закуски? Виды закусок [**FindFood.ru**](http://findfood.ru/)›[Словарь](http://findfood.ru/termin)›[Закуски](http://findfood.ru/termin/zakyski)   * Технология [drofa.ru](http://www.drofa.ru/)›[catnews/dl/main/**technology**/](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=901.vyNF3w4MSntR5S_pVtEcXOKxfhIysVJwDi-W9Cp3qsPk10lc8R-r6qigijD-YFhH9sSkEzFp1XpKhEec7seVZCKZ2qzZfRulkJSwRnaUerMORgJtiorzS6ZO7a2eQXINNd858kMyqd0w4EBjRAtbVYOGNLanz1DjxfQPWxvWHeo.ba5d8802cb2c76854e3321e247ea680541a8cdce&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtNlVVIL6S3yQb4iND2fUWLGvv-j8lMFOwZ6Roz7BrN9J&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxcnN4VHR1dGs5TVZ2bHJod1ozTmdxQnE5U0ZDMmJKTnpLQWJnTnlJUVhSLVM0Q1hacVhITlJzNFdUMjVub0RRa1d4XzJIcTd2NGF5aDNRVjAxRF93M0g2cm4tSEtBOVpQZmduTElnYVRoYkl3UFBKTEtnUEx2bGMxLVNoZ0lyRnhn&b64e=2&sign=5316d4c30c3ed0f523bdb3b2690b2aa2&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4EhnbxqmjDhQxjni4h4sLMuugo0PiBukyqgJZlm3sM-t2HVdBqotEG5LaPKVXhvy3DMalM5W0ISuR-MqS9fhPsIhpl2sW32mXq7QWn7PenYDt_BsOhA11CpzaEzqWrRnNERpZj9lArcLYyYychbGYpGiaO5FwYOqT0no7SV9vZlSsCFmMyOdWtQBFNGQrSB7up8Fnaa6crK3ZDXMCXCVE4HAPujd2zjLKHNaXQDmuH511BMKAm4X5dnxszWLxTbvklzAzzhjrqDo7EdUKGUWG2BWAczqbCOXXDt-EsGUk79uVJnRAeNqCf8v6T8dsm6bTtwxAtpZIHmJBmwHE5x2Go_FzHugarGhHe9Tdw4Iy8lZKnL8onTgnzQEctDfLd8qeslfJuNUtyvOl8k21wAqzkdQPSvZ4eSeQ3TGb_jhr4T_TTozAakbIzHAl-B6Vwn7f6YviB3TbTHESF4PnCUG_b&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpvf6a9Ii3WqLRf1RU8psvq1VfQkFqgl1Ebs32cLlKOA5oj-zp31gOhOIVr7T9VOYa_qPbFa4uNpgt5qzpW-ZHfFobUPwEHp2_GeQ9C2UHpoDwYf5mbWxq-KjDGE6nweaiX9H5YY6BXcNnVF5OGgvUba-REl9s6S6Mv4em_OAEdlOZnas1Vyf5ECT2jQ-w3iqgZjSeBUQZHiFi_bBxsz9QwGyOBbY_6oOvnAhIyt6fFVoEf1UnsweC2EjhajUKC0HAMEvqmZw0pJF_LbSfwtLQfTafVABNmHIi3I851Dv6w7iO5gtMJ1EUK7hWTmgMwa9aBrciBuP2qjftDKrBmG0GOJtVEUb7XdYyULD3b5mny-XeM2UeglpiXImZVNGMsjD9ta5tBLi6l6OlEAxMo5vzYNxXxYQy_1Q2gMdprkZvACaGUsDKeHyEzphxB3y5C-fhQjupDx-Sg7UaiwMtTxcnh_Dzj1L5wjSaJOJ2iUU8OOhLMFQCzd3PmVu0PGrXD7eQ2FuiS7nUghc9uYcMeHbVy0-FpUN8GJ5JJkQNTDYBjG8Fn4umsCeBq4h6rrtDG6BPjn-DUm_xWa1olKNt5DBnhoQjY-xwRS8V&l10n=ru&cts=1450030288715&mc=5.704527643014801) |
| **Наглядно-демонстрационный материал** | Мультимедийная презентация «Дикорастущие травы Северной Осетии» |
| **Материально-техническое обеспечение** | Учебник, мультимедийная презентация «Дикорастущие травы Северной Осетии», словарь «Закуска». Мультимедийные средства обучения. Рабочее место с подводом холодной и горячей воды; электроплита; набор кухонной утвари, необходимой для выполнения практической работы, средства уборки. |
| **Планируемые образовательные результаты** | **Личностные:** будут сформированы интерес к практической деятельности, предложенной учителем, правила безопасной работы с колющим и режущим инструментами; получат возможность для формирования способности понимать значение предметно-практической деятельности в жизни.  **Предметные:** научатся различать виды салатов; продолжат ознакомление с разнообразием видов овощей; видам оформления и подачи салатов, приготовят салат из сырых овощей.  **Метапредметные:**  познавательные – научатся строить сообщения в устной форме, осуществлять практическую деятельность предложенную учителем; получат возможность научиться выделять информацию из сообщений разных видов (в том числе текстов, рисунков и фотографий) в соответствии с учебной задачей;  коммуникативные – научаться задавать вопросы, адекватные данной ситуации, позволяющие оценить её в процессе общения, принимать помощь взрослого, одноклассников; получат возможность научиться оценивать действия партнера и соотносить со своей точкой зрения;  регулятивные - научатся принимать и сохранять учебную задачу, работать с технологическими картами (таблицами в учебники технологии), ориентироваться на страницах учебника; получат возможность научиться контролировать и оценивать свои действия при сотрудничестве с учителем и одноклассниками |

**Организационная структура урока**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы урока** | **Обучающие и развивающие компоненты, задания и упражнения** | **Деятельность учителя** | **Деятельность обучающихся** | **Формы организации взаимодействия на уроке** | **Универсальные учебные действия** | **Промежуточный контроль** |
| **1.**  **Организацион-ный момент**  **(2 мин)** | Организация самоопределения обучающихся к деятельности на уроке | Приветствует обучающихся. Проверяет готовность к уроку. Отмечает отсутствующих. | Воспринимают на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку. | Фронтальная | **Личностные:** самоорганизация.  **Регулятивные:** способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке | Устные ответы |
| **2.**  **Постановка учебной задачи**  **(5 мин)** | Эмоциональная, психологическая и мотивационная подготовка учащихся к усвоению изучаемого материала. | Подводит обучающихся к цели занятия:  « Приготовление блюд из сырых овощей»  Рассматривает с обучающимися продукты, принесённые ими и ставит задачу:  приготовить салат из сырых овощей. | Воспринимают на слух |  | **Коммуникативные:**  планирование учебного сотрудничества с учителем и с другими членами бригады |  |
| **3.**  **Усвоение новых знаний и способов действия**  **(13 мин)** | Организация актуализации изу-ченных способов действия, необхо-димых для выпол-нения практической работы по приготовлению салата. | Рассказывает о видах салатов, их разнообразии, способах их приготовления и подачи к столу. | Работают с учебным материалом, отражающим полезные и вредные свойства продуктов, входящих в состав салата. | Фронтальная  Групповая  Индивидуальная | **Регулятивные:**  **планирование практической работы в бригаде**  **Познавательные:**  - умение структурировать знания,  - формулировать проблемы  **Общеучебные:**  выбор наиболее эффективный способ решения поставленной задачи |  |
| **4.**  **Коррекция знаний и способов действий**  **(7 мин.)** | Вводный инструктаж по Т. Б. (ответ «по цепочке»).  Уточнение способов действий по приготовлению выбранного блюда. | Проводит вводный инструктаж перед началом пр. работы.  Отмечает степень вовлечённости обучающихся в работу на уроке. | При ответе выделяют только те положения, которые необходимо соблюдать при выполнении данной практической работе.  Высказывают свои предположения, работают с учебным материалом. | Фронтальная  Групповая  Индивидуальная | **Регулятивные:**  **планирование практической работы**  **Познавательные:**  - умение структурировать знания,  - формулировать проблемы  **Общеучебные:**  выбор наиболее эффективный способ решения поставленной задачи | Уточнение основных позиций этап выполнения практической работы |
| **5.**  **Практическая работа**  **(56 мин)** | Организация рабочего места  Практическая работа (начало) | Проверяет организацию рабочего места,  подготовку продуктов, контроль их качества.  Контролирует правильность приемов работы, объем и качество выполненного задания каждым обучающимся, соблюдение норм безопасности и санитарно-гигиенических правил во время работы, помогает учащимся, испытывающим трудности в процессе деятельности оформления и подачи салатов. | Организуют рабочее место  Выполняют задание по: 1.первичной обработке продуктов, входящих в состав салата;  2.приготовлению салата;  3.оформлению салата;  4.подачи салата. | Фронтальная  Групповая  Индивидуальная | **Познавательные:** умеют организовать и подготовить рабочее место  **Регулятивные: разбираются** в практической работе; определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата; уточняют план и последовательность действий.  **Личностные:** сориентированы на плодотворную работу на уроке, соблюдение правил поведения обучающихся на уроке, Т. Б и санитарно-гиг. правилам. | Оценивание обучающихся за работу на уроке, безопасность работы при подготовке продуктов,  приготов-лении салата, уборке рабочего места, кабинета. |
| **Физкультми-нутка**  **(5 мин.)** | Проводит физкультминутку (в конце 1 урока) | Выполняют упражнения | Фронтальная  Индивидуальная | **Личностные:** положительно относятся к занятиям двигательной деятельностью |  |
| **6.**  **Рефлексия деятельности (5 мин** | Обобщение полученных на уроке результатов, оценивание результатов своей работы и работ одноклассников | Разбирает выполнение практической работы с обучающимися:  1. Выполнена поставленная задача (да, нет)  2.Как выполнена  3. что получилось и как это можно оценить  4. что не получи-лось и почему?  5. как исправить? |  |  | **Личностные:** сориентированы на уважительное отношение к труду одноклассников  **Регулятивные:** оценивают свою работу, умеют адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о проделанной практической работе.  **Коммуникативные:** умеют излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения | Оценивание обучающихся за работу на уроке, безопасность работы при подготовке продуктов,  приготовлении пищи, уборке рабочего места, кабинета. |
| **7.**  **Заключительный этап**  **(2 мин.)** | Рекомендованное домашнее задание | Объясняет домашнее задание. Благодарит обучающихся за урок. | Слушают учителя | Фронтальная |  |  |

Учитель технологии А. В. Туркина