Исполнитель: Чернышова Олеся Михайловна

Учитель начальных классов

МОУ «Бишкильская СОШ»

**Технологическая карта проекта**

Предмет: Технология

Класс: 4

Учебник: Технология. Н.И.Роговцева

Тема урока: Кондитерская фабрика. Приготовление пирожного «Картошка»

Цель урока: научить основам приготовления пирожных;

Задачи урока: - научить самостоятельно формулировать тему, цель и задачи урока;

-актуализировать знания о здоровом питании;

-организовать работу по изучению видов пирожных, способов их приготовления;

-научить правилам сервировки стола и технологии приготовления;

- научить приёмам самоконтроля

Тип урока: урок «открытия» нового знания

Необходимое оборудование: компьютер, проектор, экран, технологические карты, карточки с заданиями,

Учебники

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этап урока | Деятельность учителя | Деятельность обучающихся | Принципы системно –деятельностного подхода, формирование УУД |
| 1. Мотивация к учебной деятельности | Приветствие учащихся  проверка явки учащихся;  проверка готовности к уроку и рабочей одежды;  настрой учащихся на работу;  раздать технологические карты, карточки для дежурных;  доведение до учащихся плана урока. | Приветствуют учителя.  О форме обучающихся, раздаёт рабочие и методические материалы. | Л –самоорганизация,  Р- способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке |
| 1. Актуализация знаний и пробное учебное действие | Задаёт вопросы:  1.Какие питательные вещества необходимы для организма человека?  2.В каких продуктах содержатся белки, каково их значение для организма человека?  3.Почему в пищу должны употреблять жиры животного и растительного происхождения?  4.В чем заключается роль витаминов для организма человека? | Отвечают на вопросы. Дополняют друг друга. | Р- умение строить речевое высказывание, ориентироваться в учебной ситуации  К- вести учебное сотрудничество с учителем и обучающимися.  П – применять имеющиеся знания при обсуждении вопросов. |
| 1. Выявление места и причины затруднения   Постановка проблемного вопроса. | **Беседует с обучающимися :**  **-Все эти полезные для организма вещества человек можем получить , приготовив одно очень интересное блюдо. А какое- вы должны определить сами. К нам на урок почтальон Печкин принёс посылку, в ней лежат продукты: печенье, сгущенное молоко, сливочное масло, какао. Как вы думаете, какое блюдо можно приготовить из этих продуктов?** | Отвечают на поставленные вопросы, дополняют, приводят примеры из жизни. | Л –отстаивать свою точку зрения, приводя аргументы, анализировать, строить рассуждение, делать выводы |
| 1. Построение проекта   выхода из  затруднения | **Задаёт вопросы на выявление темы урока, цели, задач.**  **-Ребята, что вы знаете о пирожных?**  **Подводит итог сказанного обучающимися:**  Вы знаете довольно много, но не всё.  -**Ребята, почему в посылке оказались именно эти продукты** ?  (Потому что сегодня мы будем говорить о конфетах, кондитерской фабрике и пирожных).  **-Какую цель вы поставите перед собой на уроке?**  **-Для того , чтобы достичь цели, какие задачи мы перед собой поставим?**  Корректирует сказанное ребятами, уточняет и обобщает. | Определяют тему урока. Обсуждают её.  Предлагают и формулируют цели. Уточняют их.  Предлагают и формулируют задачи. Уточняют их. |  |
| 5. Реализация построенного проекта | Знакомит учащихся с новым материалом, демонстрируя слайды презентации.  Знакомит с термином « конфета», «кондитерская фабрика», «пирожное»  **Слайд №1**  Пирожные вносят разнообразие в меню, их приготовление не занимает много в времени, они вкусны. Пирожные чаще всего готовятся из пшеничной и ржаной муки. Пирожные могут быть различной **формы**: прямоугольной, квадратной, круглой, треугольной или фигурной. Существует много различных **видов** пирожных. **По технологии приготовления** пирожные бывают холодными и горячими  **Слайд №3**  **По виду используемых продуктов** пирожные  с молочными продуктами(сыр, творожная масса), конфитюром, шоколадом ит.д.  Пирожные бывают сложные и простые. Простые – не требуют использование духового шкафа; сложные – с использование духового шкафа  **Слайд №4,5,**  Их готовят из различных **продуктов**: масла, сахара, ягодами, творога, муки, печенья, яиц. Пирожные **подают** на блюдах или вазах, где раскладывают одним слоем.  **Слайд №6** | Слушают учителя, работают в тетрадях, ,смотрят слайды из презентации, работают по таблицам. | Л – совершенствование своих знаний,  П- работа с различными источниками информации. |
| Первичное закрепление | Вводный инструктаж.  **После объяснения проводит вводный инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям.**  1.Какие правила личной гигиены, санитарии и техники безопасности надо соблюдать в процессе приготовления пищи?  2.Что может произойти, если не соблюдать эти правила?  **Прорабатывается технологическая карта:**  обратить внимание на правила приготовления пирожных;  дать рекомендации относительно использования технологических карт. | Отвечают на поставленные вопросы, дополняя друг друга. Слушают объяснение учителя, как надо работать с технологической картой. | Р- определяют последовательность промежуточных задач с учётом конечного результата, определяют последовательность своих действий. |
| Самостоятельная работа с самопроверкой  по эталону | Практическая работа «Приготовление пирожных «Картошка» Текущий инструктаж  проводится по технологической карте.  Проверяет готовность обучающихся к работе  Первый обход:  проводит контроль за соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены;  за организацией рабочего места;  Второй обход: проводит контроль за соблюдением последовательности приготовления всего блюда и отдельных технологических операций;  Третий обход:  проводит контроль за выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями;  за трудовой дисциплиной.  Заносит результаты в сводную таблицу.  **Слайд №7-8** | Выполняют практическую работу по инструкционной карте. Осуществляют контроль и самоконтроль при выполнении всех операций, соблюдая при этом т/б, санитарные и гигиенические нормы. | Л-формирование бережливости при приготовлении блюда;  Р- корректирует свои ошибки, корректно указывает на ошибки ребятам;  П – осознанно выполняет трудовые операции;  К- строит взаимоотношения в коллективе. |
| Включение в систему знаний и повторение | Заключительный инструктаж.  Проводит заключительный инструктаж, обращая внимание на неточности в выполнении работы.  Предлагает еще раз обратиться к презентации с рисунками оформления пирожных;  показывает на отдельной порции вариант оформления готового блюда;  предлагает бригадам пофантазировать и придумать свой вариант украшения пирожных и подготовить блюдо к подаче на стол.  **Слайд №9**  Предлагает заранее подготовленным обучающимся накрыть стол на одного человека, используя таблицу “Сервировка стола”,  Предлагает заполнить карточки контроля и карточки –отчеты по каждой бригаде:  Заполните таблицу “Приготовление пирожного «Картошка»   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Название операции | Порядковый номер | Инструменты и приспособле  ния | Дополнительные  продукты | | Подготов  ка массы из печенья |  |  |  | | Оформле  ние и подача на стол |  |  |  | | Приготов  ление  пирожного |  |  |  |   -через 2-5 минуты отчеты сдаются учителю. | Рассматривают слайд с рекомендациями по оформлению пирожных. Наблюдают за демонстрацией учителя по оформлению готового блюда. Учатся оформлять готовое блюдо. Убирают рабочее место.  Наблюдают за действиями заранее подготовленного обучающегося по сервировке стола . Перенимают навыки сервировки.  Каждый обучающийся заполняет карточку- отчёт | Л – формирование творческого начала;  Р – построение логической цепочки рассуждений и доказательств, внесение коррекции;  П – умение выстроить алгоритм своих действий и выявить ошибки;  Л- формирование аккуратности  Л – умение провести самооценку и организовать взаимооценку;  Р - построение логической цепочки рассуждений  П –выполнение трудовых операций |
|  | Слушает подготовленные сообщения, оценивает их. | Дежурные от бригад сервируют столы. Бригадиры-“хозяйки” приглашает гостей к столу.  Каждая бригада представляет свое блюдо и рассказывает об одной из профессий(беседа за столом);  1 бригада: делает сообщение о значении и использовании како-бобов а, а другая делает сообщение о профессии повара-кондитера(2-3 мин.);  2 бригада: делает сообщение о появлении конфет в питании, а другая рассказывает о профессии технолога-кондитера(2-3 мин.). | Л- умение работать с дополнительными источниками для сбора информации;  П –выполнение трудовых навыков;  К –сотрудничество со сверстниками. |
| Рефлексия  деятельности | **Подводит итоги за урок.**  Оценка выставляется с учетом ответов на карточки – отчеты по карточкам контроля. Выполнение всех пунктов полностью, правильно, самостоятельно дает оценку “5”.  После подведения итогов раздаёт учащимся карточки- задания для следующего занятия.  **Даёт домашнее задание и объясняет его.**  **Слайд №10**  Домашнее задание: в очередное воскресенье дома в присутствии взрослых приготовить бутерброды(запомнить отзывы родных, высказанные относительно выполненной работы); узнать , как используют дома остатки хлеба.  Организует рефлексию «Букет настроений»  Ребята, у вас на столах лежат жетончики - цветы разного цвета. Оцените свою работу и своё настроение на уроке.  Красный – мне было интересно, я узнала много нового;  Жёлтый – мне было не совсем интересно, я не узнала ничего нового.  Синий – мне не понравилось на уроке. | Слушают объяснение домашнего задания.  Выбирают жетончик, оценивая свою деятельность и настроение на уроке.  Дежурные моют посуду, убирают класс, сдают учителю технологические карты и карточки-задания для дежурных, снимают и убирают плакаты. | Р - оценивают свою работу и настроение;  Л – выполняют нормы и требования при работе в кабинете |

**Критерии для оценивания работы**

* Соответствие замыслу или выбранной модели.
* Аккуратность, точность исполнения.
* Композиция, оригинальность.
* Самостоятельность, инициативность.
* Проведение презентации

**Задание для детей**

* Какое изделие я буду делать?
* Для чего я буду выполнять данное изделие?
* Какие материалы и инструменты понадобятся мне для работы?
* Как я буду выполнять? Какими способами?
* Что сделаю сначала, что потом? (составлю план работы или ознакомлюсь с готовым, чтобы определить последовательность операций).
* Что я умею делать? Чему должен научиться? (Сделать вывод)