**Технологическая карта изучения темы.**

|  |  |
| --- | --- |
| Предмет | Технология |
| Класс | 5 |
| Тип урока | Урок изучения нового материала и первичного закрепления |
| Технология построения урока | Диалогическая |
| Тема | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  Пр.р. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. |
| Цель | Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность |
| Задачи | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.  Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.  Знакомиться с профессией повар. |
| Основные термины и понятия |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Планируемый результат.*** | |
| **Предметные умения:**  **Графические:**  владение  **Учебно- творческие умения:**  проводить анализ  **Речевые умения:**  умение анализировать и делать выводы;  устно описывать замысел своей творческой композиции | Предметные - учащиеся ознакомятся с классификацией круп и макаронных изделий.  Метапредметные (УУД):  - регулятивные – определение технологической последовательности приготовления блюд из круп и макаронных изделий. - коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы  - познавательные - выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ.  Личностные – умение провести самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратность и опрятность в работе. |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Организация пространства.*** | |
| Формы работы | Ресурсы |
| Фронтальная  Индивидуальная  Самостоятельная  Просмотр, анализ работ | Книгопечатная продукция:  Учебник Технологии ведения дома 5 класс, В.Н. Синица, В.Д. Симоненко, 2012 |

План урока

Дата проведения урока «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г.

Данные об учителе: учитель технологии: Шнякина Елена Викторовна

Предмет: технология

Класс: 5

Учебник ( УМК ): В.Н. Синица, В.Д. Симоненко, Технологии ведения дома

Тема урока: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Пр.р. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тип: комбинированный

Цель урока: Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность

Задачи урока: самостоятельно заниматься исследовательской деятельностью .

Оборудование: плакаты, учебник, тетрадь

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № этапа урока | Этап урока | Цель | Деятельность учителя | Деятельность ученика | Формируемые УУД |
|  | Организационный момент | Организации рабочего места | Проверка организации рабочего места | Подготовка всех необходимых материалов | Личностные: мобилизация внимания, уважение к окружающим.  Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками - |
|  | Целеполагание и мотивация | Включение в учебную деятельность на личностно значимом уровне.  1.Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности  2. Организовать деятельность по установки тематических рамок  3. Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность | Формулирование проблемной ситуации  Ребята, какие питательные вещества необходимы организму?  Для чего нужны витамины?  Какие виды бутербродов бывают?  От чего будет зависеть питательная ценность бутербродов?  Посмотрите, что находится в первом ярусе пищевой пирамиды, кроме хлеба. Источниками каких питательных веществ являются эти продукты? (Слайд 2).  Верно, а как вы думаете, какая тема урока у нас сегодня? | Участие в формулировании темы и цели  Обсуждают задаваемые вопросы; пытаются формулировать тему и цель урока.  Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | -К. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.  -Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке |
|  | Планирование | Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания.  Мотивировать к пробному учебному действию ( «надо», «могу», «хочу»). Организовать самостоятельное выполнение пробного задания.  Выявить затруднения в организации работы. | Назовите виды круп, которые вам известны.  А как вы думаете, что является сырьём для их получения? (Слайд 3,4).  А что вы знаете об использовании круп в кулинарии?  Как вы думаете, от чего зависит способ первичной обработки круп? (Слайд 5,6)  Как различаются каши по консистенции? А как вы думаете, от чего зависит консистенция каши? (Слайд 7,8).  Вспомним, кроме круп, какие продукты ещё показаны на нижнем ярусе пищевой пирамиды? (Слайд 2)  Что вы можете рассказать о применении бобовых в кулинарии?  А из чего получают макаронные изделия?  (Слайд 10).  Расскажите о первичной обработке макаронных изделий.  Какие блюда можно приготовить? (Слайд 11)  Физкультминутка  ПРОБНОЕ ДЕЙСТВИЕ  Почему, мы должны  знать технику безопасной работы при приготовлении?  Для чего вы получили данные знания? | Активное участие в планировании (запись результатов на доске )  Высказывают предположения на поставленные вопросы | -П.извлечение необходимой информации из текстов  -Р.выполнение пробного учебного действия  -К.учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью |
|  | Практическая деятельность | Развитие навыков работы | Используя текст (стр.53-57), выполнить лабораторную работу№3. (Слайд 13)  1.Изучить упаковку какой-либо крупы.  2.О чем может рассказать маркировка и штриховые коды на упаковках круп и макаронных изделий? | Активное участие в исследовании изучения нового материала | - выбор наиболее эффективных способов решения задач (п)  - планирование (Р)  - аргументация своего мнения и позиции в коммуникации (К) |
|  | Осуществление контроля | Корректировка выполнения действий учащихся | Осуществляет контроль и корректировку действий учащихся | Работа по выполнению задания. | -- анализ, синтез,обобщение, классификация (П)  - познавательная инициатива |
|  | Осуществление коррекции | Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации.  1.Организовать фиксацию места, где возникло затруднение.  2.организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.  3.На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи. | В каком месте возникли затруднения? Почему?  Обратимся к учебнику Стр.57. Блюда из макаронных изделий (развиваем читательские компетенции).  . | Не знаю, как правильно подать блюда из круп и макаронных изделий.  Не владею информацией о хранении готовой продукции. | Формулировка проблемы. Структурирование знаний.  -К.выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью. |
|  | Оценивание учащихся | Построение и фиксация нового знания.  1.Организовать реализацию построенного проекта в соответствии с планом.  2.Организовать нового способа действия речи.  3.Организовать фиксацию нового с помощью инструкционных карт.  4. Организовать уточнение общего характера нового знания. | Давайте обобщим сделанные выводы. Какие бывают крупы, повторим их классификацию, Хранение готовой продукции, способы подачи. Сравните свои действия с данными в учебнике. | Учащиеся работают по карте, после каждого выполненного действия делают вывод, делают записи в тетради. | -П.классификация, познавательная инициатива, выдвижение гипотез, и их обоснование. К.формулирование и аргументация своего мнения |
|  | Итог урока | Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания.  1.организовать рефлексивный анализ учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся.  2.организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке.  3.Организовать фиксацию неразрешённых затруднений на уроке как направлений будущей учебной деятельности. | Подведём итог урока.  Какие новые знания вы сегодня получили? Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?  Оцените свою работу на уроке? | Оценка личного вклада в совместную деятельность | П.Рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности.  -Л. Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности. |
|  | Домашнее задание | Организовать обсуждение и запись домашнего задания. | Дом.зад. параграф 9, узнать в Интернете историю и рецепт приготовления «Гурьевской каши» | Поиск информации в различных источниках | - самооценка на основе критерия успешности(Л) |