**Предмет:** «Технология»
**Направление:** « Технология ведения дома».
**Раздел :** «Кулинария».
**Тема** : « Приготовление бутербродов».

**Класс**: 5 класс

**Тип урока**: комбинированный

|  |  |
| --- | --- |
| Тема: | Бутерброды  |
| Цель: | Формирование навыков правильного и безопасного приготовления бутербродов. Подача их к столу.  |
| Задачи: | Образовательные: выбор наиболее оптимальных средств и способов решения задачи ( приготовления бутербродов) .Развивающие : -развитие познавательных и творческих способностей;Воспитательные: воспитание и развитие эстетического вкуса , культуры труда, потребности эстетики быта.  |
| УУД | Личностные : умение провести самооценку, организовать взаимооценку и взаимопомощь в группе.Регулятивные :определение последовательности операций с учетом конечного результата;Коммуникативные : умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем и одноклассниками;Познавательные : выбор наиболее оптимальных средств и способов решения задачи  |
| Планируемые результаты | Предметные :применение полученных знаний в процессе осуществления технологического процесса приготовления ,оценка технологических свойств сырья;Личностные: развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;Метапредметные : самостоятельное выполнение работы по приготовлению блюда, согласование и координация совместной трудовой деятельности с другими ее участниками . |
| Основные понятия | Алгоритм приготовления ,бутерброды ,ингредиенты ,сервировка.  |
| Межпредметные связи | Биология , химия , ИЗО.  |
| Ресурсыосновные :дополнительные | УМКИнтернет  |
| Формы урока | Групповая , индивидуальная  |
| Технологии |  Формирование новых ЗУН, развитие познавательных способностей , активизация внимания, сбор информации ,связь обучения с жизнью, активизация СУД ,решение проблемы.  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Структура уурокиу  | Этап урока  | Задачи этапа | Деятельность учителя  | Деятельность учащихся |  |
| Познавательные  | Коммуникативные  | Регулятивные  |
| Мотивационно - целевая | I. Организационная часть.  | Активизация учебной деятельности  | Приветствие учителя . Проверка готовности к уроку, организация рабочего места. Обсуждение темы урока : ее практические и профориентационные аспекты.  | Рапорт бригадира о готовности к уроку, об отсутствующих.Организация рабочего места . Поиск и формулирование задач урока.  | Фиксируют проблему. Рассуждают. Соизмеряют полученные знания с имеющимися.  | Слушают учителя . Продумывают высказывания по теме.  | Принимают учебные цель и задачи.  |
| процессуальная | II. Основная часть.1. Опрос- беседа. | Активизация знаний . Активизация деятельности обусловленной интересом.  | Пробуждает учащихся к анализу, обобщению, выводам посредством устного опроса, беседы.  | Активизация внимания . Поиск ответов на вопросы через обобщение , выводы. Демонстрируют иллюстрации , фотографии из интернета . Фотографии бутербродов приготовленных дома мамами.  | Анализируют,доказывают, аргументируют свою точку зрения.  | Осознанно строят высказы вания . Рефлексия своих учебных задач. | Исслед. условия учебной задачи. Обсуждают предметные способы решения.  |
|  процессуальная | 2. Изучение нового материала  | Формироване новых знаний, представлений технологии приготовления блюда.  | Совместно с учащимися сообщает новые сведения , создает проблемные ситуации , направляет учащихся на их решение . Создает условия для лучшего запоминания и осознания понятий , для успешного освоения технологии . Совместно с учащимися использует ИКТ. Демонстри -рует приемы практической деятельности , образцы Знакомят с видами готовых блюд.  | Активизируют внимание , обусловленное интересом и любопытством. Изучение истории хлеба .Знакомство с классификацией бутербродов, видами, технологией приготовления посредством самостоятельной деятельности с помощью ИКТ, технологических карт , таблиц.  | Проводят коллективное обсуждение нового материала  | Умение анализировать, выделять и формулировать задачу: умение осознанно строить речевое высказывание.  | Умение регулировать свои действия, взаимодействовать в группе  |
|  процессуальная  | 3.Вводный инструкт. к практической работе | Решить проблему выбора вида бутербродов исходя из желания и возможностей. Конкретизация этапов работ, сервировки стола.  | Подводит учащихся к выбору учащимися видов бутербродов. Комментирует совместно с учащимися слайды ,таблицы . Объясняет разновидности и различия в приготовлении разных видов бутербродов . Обсуждает требования безопасной работы.  | Ориентируясь на наличие продуктов , выбирают виды бутербродов для приготовления. Мысленно фиксируют информацию по технологии приготовления блюда.Участвуют в обсуждении безопасных приемов работы при приготовлении  | Фиксируют новую информацию ,применяют знания по другим предметам . Соблюдение трудовой и технологической дисциплины. Производят подбор и применение инструментов в технологическом процессе.  | Активно участвуют в обсуждении содержания материала. Делятся имеющимися знаниями .Формируют рабочие группы для выполнения работы с распределением обязанностей.  | Умение регулировать свои действия, взаимодействовать в группе  |
|  процессуальная  | 4. Практическая работа | Самостоятельное применение ЗУН при выполнении практической работы. Развитие творческих способностей. Формирование навыков самоанализа , самоконтроля.  | Направляет работу учащихся , создает условия для самоанализа , обнаружения и устранения ошибок.  | Самостоятельный выбор продуктов ,выбор вида бутербродов, технологии приготовления, оформлении, сервировке. Самоанализ.  | Владение способами научной организации труда , формами деятельности ,соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.  | Высказывают свое мнение, объясняют свой выбор, комментируют действия девочек в бригаде : соглашаются или не соглашаются с ними и дают свой совет.  | Осуществляют пошаговый контроль . Осуществляют самоконтроль.  |
|  рефлексивно - оценочная  | III. Заключительная часть. Подведен.итогов. 1. Беседа с опросом.  | Закрепление знаний. Анализ успешной работы учащихся.  | Создает условия для осознания и запоминания знаний , полученных на уроке . Анализирует ход и результат учебно – практической деятельности учащихся.  | Комментируют свою деятельность на уроке .Дают оценку своей деятельности. Отвечают на вопросы учителя.  | Анализируют, доказывают , аргументируют свою точку зрения.  | Учатся формулировать собственное мнение.  | Диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.  |
|  рефлексивно - оценочная  | 2.Выставление оценок. | Активация мотивации учебной деятельностиКритерии оценивания.( Приложение № 1)  | Создает условия для объективной самооценки ,взаимооценки  | Осознание степени успешной работы. Самооценка. Взаимооценка. Анализ деятельности на уроке.  | Анализируют , контролируют и оценивают результат.  | Рефлексия своих действий.  | Осуществляют пошаговый контроль по результату.  |
| рефлексивно - оценочная  | 3. Домашнее задание  | Закрепление полученных ЗУН.  | Сообщает домашнее задание .Дает перечень продуктов необходимых для работы на следующем уроке.  | Записывают домашнее задание.  |  |  |  |

 **Критерии оценивания**

1.Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей к столу.

2.Продукты , входящие в состав бутерброда , должны быть свежими.

3.Ломтик хлеба должен быть тонким 1 – 1.5 см.

4.Хлеб должен быть покрыт продуктами аккуратно.

5.Вкус ,цвет и запах бутерброда должен соответствовать качественным продуктам.

 **МОДЕЛЬ УРОКА ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**Направление:** « Технология ведения дома».
**Раздел :** «Кулинария».
**Тема** : « Приготовление бутербродов».

**Класс**: 5 класс

Группа учителей технологии:

Белан С,А.\МОУ-сош с. Кирово\

Кузнецова Т.В.\МОУ-сош «Лицей-интернат №5 ОАО «РМД»\

Широцкий А.В. \МОУ-сош «Лицей-интернат №5 ОАО «РМД»\

Ачкасов П.П. .\МОУ-сош с.Первомайское\

Ихласов Б.Ш. .\МОУ-сош с.Ямское\

Шелаестенко .\МОУ-сош с.Лебедевка\

Пронудина Е.Т. .\МОУ-сош с.Чкалово\

Лебедев С.С. .\ООШ п.Семенной\

Бескобальный А.В. .\МОУ-сош с.Карпенка\