**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. | | | | |
| **Ресурсы**  **основные :**  **дополнительные** | | | УМК  Интернет | | | | |
| **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** | **Формируемые УУД** | | | |
| 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 предмет  ные 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 деятельности  Критерии 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. |  |  |  |