

## Технологическая карта открытого урока по Технологии по теме «Кулинария!».

**Выполнил:** Павлова Оксана Суменовна.

**Класс** 7

**Тема урока:** Кулинария. Изделия из теста

**Цель урока:**

Сформировать у учащихся представление о разновидности видов теста; познакомить с продуктами, инструментами и приспособлениями.

**Задачи:**

*образовательная* - ознакомить учащихся с составом пресного теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий;

*развивающая* – развивать логическое мышление и творческие способности при создании схем.

*воспитательная* – воспитывать бережное отношение к хлебу; внимательность во время занятия, доброжелательное отношение при работе

**Тип урока:** урок открытия новых знаний.

**Формы работы учащихся:** фронтальная, индивидуальная.

**Педагогические технологии:** здоровьесберегающие, информационно-коммуникативные, технология проблемного обучения;

**Методические приемы:**

*беседа* с закреплением материала на тему: «Изделия из теста»;

*лабораторно-практическая работа* «Определение доброкачественности муки и продуктов химическим путем»

*самостоятельная работа* учащихся в тетрадях по созданию схемы приготовления песочного и заварного теста под контролем учителя.

**Межпредметные связи:**

*математика* – построение геометрических фигур для создания схемы;

*русский язык* – написание терминологии и названий продуктов;

*химия* – лабораторно-практическая работа; названия разрыхлителей – пищевая сода  $\text{NaHCO}_3$ ;

*физика* – процесс замеса, взбивания, раскатывания теста;

**Оснащение урока:**

**Наглядные пособия:** коллекция муки, дрожжи сухие и свежие, иллюстрации хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий, плакаты и таблицы с изображением форм для выпечки и готовых изделий; компьютерная презентация по теме; инструкционные карты.

**Оборудование:** для лабораторной работы: пробирки с солью, пищевой содой, крахмалом, сахарной пудрой, мукой пшеничной; столовый уксус, вода, раствор йода.

**Планируемые результаты обучения.**

Личностные результаты	Предметные результаты	Метапредметные результаты
Стремление к совершенствованию своих умений.	Понимание и определение понятия «выпечка». Умение применять разные технологии для приготовления различных видов теста.	<b>Регулятивные</b> Планирование собственной деятельности, оценка качества и уровня усвоения. <b>Познавательные</b>

	<p>Знание при какой температуре выпекать различные изделия; формы для выпечки и инвентарь.</p> <p>Участие в коллективной творческой деятельности при изготовлении изделия.</p>	<p>Извлечение необходимой информации из беседы, рассказа.</p> <p>Выработка алгоритма действий.</p> <p><b>Коммуникативные</b></p> <p>Учебное сотрудничество (умение договариваться, распределять работу, оценивать свой вклад в результат общей деятельности).</p>
--	--	---

### Технологическая карта

Этапы урока	Цель этапа	Деятельность учителя	Деятельность учащегося	УУД
Организационный	Активация учащихся.	–Добрый день! (Настраиваю учащихся на работу.)	Приветствуют учителя, контролируют готовность к уроку, выполняют задание.	<p><i>Личностные:</i> мобилизация внимания, уважение к окружающим.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками.</p>
Мотивационный	Создать условия для возникновения внутренней потребности включения в учебную деятельность.	<p>Активизирую знания учащихся. Создаю проблемную ситуацию. Вопрос: Чтобы достичь нашей цели какую работу мы должны выполнить?</p> <p>Помогаю, советую в планировании.</p> <p>Слайды 1-4 с ассортиментом изделий из теста и формами для выпечки.</p>	<p>Отвечают на вопросы учителя, обсуждают их. Формулируют цели урока, определив границы знания и незнания. Составляют план достижения цели и определяют алгоритм действий.</p>	<p><i>Регулятивные:</i> целеполагание; планирование.</p> <p><i>Познавательные: общеучебные – логические –</i> решение проблемы, построение логической цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование;</p> <p><i>Коммуникативные:</i> инициативное сотрудничество в поиске и выборе информации.</p>
Актуализация знаний.	Выявить уровень знаний и систематизировать их.	Загадываю загадку - Я пузырюсь и пыхчу, Жить в квашне я не хочу, Надоела мне квашня, Посадите в печь меня (те-	Отвечают на вопросы. Представляют результаты исследования. Участвуют в обсуждении	<p><i>Личностные:</i> осознание своих возможностей.</p> <p><i>Регулятивные:</i> умение регулировать свои действия.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> планирование учеб-</p>

		<p>сто).Слайд 5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Скажите как называются эти формы для выпечки?</li> <li>-а какой инвентарь есть у ваших мам на кухне, которого нет на слайде у меня?</li> <li>- а где нужно выпекать кондитерские изделия?</li> <li>- а знаете ли вы какой – ни будь рецепт выпечки?</li> <li>-а какие продукты для своего рецепта используете?</li> <li>- а знаете ли вы, как это тесто называется?</li> </ul> <p>Слайд 6</p>	<p>проблемных вопросов, формулируют собственное мнение и аргументируют его.</p>	<p>ного сотрудничества с учителем и сверстниками.</p> <p><i>Познавательные:</i> логические – анализ объектов с целью выделения признаков.</p>
Усвоение новых знаний.	Организовать осмысленное восприятие новой информации	<p>Побуждаю учащихся к теоретическому объяснению фактов. Демонстрирую презентацию с кондитерскими изделиями различного вида выпечки и основные продукты используемые для этого</p> <p>Делаю акцент на соблюдение ТБ</p> <p>Знакомлю с изделиями национальных кухонь.</p>	<p>Участвуют в беседе; формулируют выводы. Учащиеся записывают в своих тетрадях названия основных продуктов.</p>	<p><i>Познавательные:</i> извлекать необходимую информацию из прослушанного, структурировать знания.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.</p>
Практический этап.	Вызвать эмоциональный настрой и познавательный интерес к теме.	<p>Лабораторно-практическая работа</p> <p>«Определение продуктов»</p>	<p>Проверяют растворимость продуктов в воде. Заносят записи в таблицу.</p>	<p><i>Регулятивные:</i>устанавливать последовательность действий по выполнению задания.</p> <p><i>Познавательные:</i>применять полученные знания</p>
Физкультминутка	Профилактика утомления, нарушения осанки и зрения учащихся	<p>Стоп, уроки! Стоп дела, Отдыхать пришла пора!</p> <p>Раз – подняться, подтянуться</p>	<p>Выполняют упражнения вместе.</p> <p>Повышают свою работоспособность, вста-</p>	

	щихся.	<p>Два – согнуться, разогнуться</p> <p>Три – в ладоши три хлопка, головою три кивка</p> <p>На четыре – ноги шире</p> <p>Пять – руками помахать,</p> <p>Шесть – работать сесть опять</p> <p>Слайд 7</p>	навливают физические силы.	
Практический этап (продолжение)	Обеспечить осмысленное усвоение и закрепление знаний.	Самостоятельная работа по предложенным схемам выполнить схемы приготовления песочного и заварного теста. Я контролирую ситуацию. Организую деятельность по применению новых знаний, консультирую.	<p>Делятся на две группы. Выполняют схемы в тетрадях приготовления песочного и заварного теста по предложенным текстам.</p> <p>Обсуждают в группах и обосновывают выбор своего решения или несогласие с мнением других.</p>	<p><i>Регулятивные:</i> контроль, оценка, коррекция.</p> <p><i>Познавательные:</i> общеучебные – умение структурировать знания, выбор наиболее эффективных способов решения задач.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> организовывать учебное взаимодействие в группе.</p>
Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению	Организовать обсуждение и запись домашнего задания	<p><b>Домашнее задание:</b></p> <p>Узнайте в Интернете рецепты изделий из теста национальной кухни – хвороста и жаворонков.</p>	Выбирают задание из предложенных вариантов с учётом индивидуальных возможностей, записывают домашнее задание	<p><i>Регулятивные:</i> умение выбрать задание по силам.</p> <p><i>Коммуникативные</i> планирование сотрудничества с учителем.</p>
Рефлексия деятельности	<p>1) Организовать самооценку учениками собственной учебной деятельности</p> <p>2) Подвести итог проделанной работы на уроке.</p>	<p>Организуею рефлексии учебной деятельности на уроке. Задаю вопросы. Какова была ваша учебная задача?</p> <p>Чему вы научились на уроке?</p> <p>Где можно применить полученные знания?</p>	Анализируют свою деятельность на уроке. Осуществляют самооценку собственной учебной деятельности, соотносят цель и результаты, степень их соответствия.	<p><i>Регулятивные:</i> умение соотнести результат своей деятельности с целью и оценить его.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.</p> <p><i>Личностные:</i> осознавать успешность своей деятельности.</p>

		Какие затруднения у вас возникли?		
--	--	-----------------------------------	--	--