

Технологическая карта урока

Учитель: Звербель.В.А

Предмет: технология

Класс: 5

Тема урока: Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа «Приготовление бутербродов»

Тип урока: комбинированный

Цель урока: продолжить формирование представлений обучающихся о здоровом питании, питательных веществах и рациональном питании.

Задачи урока:

Образовательные – изучить понятие «Бутерброд», виды бутербродов, способы нарезки хлеба, основные гастрономические продукты для приготовления бутербродов, технологию приготовления бутербродов, сроки хранения; научить ТБ при кулинарных работах, способам украшения бутербродов.

Развивающие – способствовать развитию наглядно-образного мышления, развитию моторных навыков – точности движения, умений учебного труда – запоминанию, планированию, осуществлению самоконтроля.

Воспитательные– способствовать формированию технологической культуры, дисциплинированности, культуры поведения и труда.

Планируемые образовательные результаты:

Личностные:

- Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.
- Уметь самостоятельно определять цели своего обучения.

Предметные:

- знать классификацию и технологию приготовления бутербродов;
- уметь правильно нарезать продукты для бутербродов;
- уметь готовить, оформлять и подавать бутерброды.

Метапредметные:

- *регулятивные* – определение технологической последовательности приготовления бутербродов, горячих напитков;
- *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.

Ход урока:

Этапы урока	Деятельность учителя	Деятельность учащихся
1	2	3
Самостоятельная	1. Проверяет правильность	Учащимся предлагается пройти просмотреть видео и выполнить задания:

работа дома	выполнения теста и фиксирует сколько человек выполнили 2. Проверяет технологическую карту приготовления блюда и распечатывает ее.	1. Посмотреть видео "Технология приготовления бутербродов" и "Технология приготовления горячих напитков" 2. Выполнить тест для закрепления изученного материала "Бутерброды и горячие напитки" 3. Выполнить индивидуальное задание для каждой группы : 1 группа : найти рецепты приготовления открытых бутербродов, обсудить в беседе, выбрать один рецепт, распределить продукты и обязанности. Заполнить технологическую карту приготовления 2 группа: найти рецепты приготовления закрытых бутербродов, обсудить в беседе, выбрать один рецепт, распределить продукты и обязанности. Заполнить технологическую карту приготовления .
Работа в классе. Сообщение темы и цели урока.	Сообщает тему урока, осуществляет постановку цели.	Настраиваются на урок
Проверка и обсуждение домашнего задания	Организует работу с тестовым материалом, взаимопроверку и обсуждение	Учащиеся выполняют тест "Бутерброды и горячие напитки", выполняют его проверку в парах и обсуждают его.
Инструктаж по выполнению практической работы	Проводит инструктаж по ТБ, показ основных технологических операций по нарезке	Одевают рабочую форму, повторяют правила ТБ, смотрят показ учителя
Практическая работа	1. Оказывает помощь учащимся испытывающим затруднения при выполнении практической работы 2. Объясняет критерии органолептической оценки блюда: А) внешний вид Б) цвет В) запах Г) вкус	1. Выполняют практическую работу по технологической карте приготовления блюда 2. Представляют краткую информацию и рекламу своего блюда 3. Проводят органолептическую оценку блюд и дегустацию 4. Проводят уборку рабочих мест
Подведение итогов	Подводит итоги урока, предлагает	Заполняют карты взаимоконтроля.

урока, рефлексия	заполнить карты взаимоконтроля и оценить свою работу на уроке	Оценивают свою работу на уроке, прикрепляя с помощью магнитов на нарисованное дерево на доске яблоки: Я доволен своей работой на уроке – красный цвет. Я хорошо работал, но умею ещё лучше – жёлтый цвет. Работа не получилась, но я не отчаиваюсь – зелёный цвет.
Домашнее задание	Выдает домашнее задание и проводит инструктаж по его выполнению	Записывают домашнее задание

Тест "Бутерброды и горячие напитки"

1. Толщина нарезки хлеба для приготовления бутербродов?

- а) 0,5 - 1 см
- б) 1 - 1,5 см**
- в) 1,5 - 2 см

2. Какой вид бутерброда представлен на фото?



- а) открытый бутерброд
- б) закрытый бутерброд**
- в) канапе

3. Какой вид бутерброда представлен на фото?



- а) открытый бутерброд**
- б) закрытый бутерброд
- в) канапе

4. Какой вид бутерброда представлен на фото?



- а) открытый бутерброд
- б) закрытый бутерброд
- в) канапе**

5. Какой вид бутерброда представлен на фото?



- а) закрытый бутерброд
- б) горячий бутерброд**
- в) холодный бутерброд

6. Какой напиток не относится к холодным?

- а) коктейль
- б) морс
- в) кофе**

7. О каком напитке идет речь: родина напитка - Китай, изготавливают из молодых побегов вечнозеленого куста?

- а) чай**

- б) кофе
в) морс

8. О каком напитке идет речь: родина -
Эфиопия, бывает в зернах, молотый,
растворимый?

- а) чай
б) кофе
в) какао



- а) чай
б) кофе

9. Что изображено на фото?

в) какао

10. Кисловатый напиток, приготавливаемый
на воде из ржаного хлеба или из ржаной
муки с солодом *

- а) морс
б) квас
в) кисель

Карта взаимоконтроля 1-2 группы

Оцените работу 2 группы от 1 до 5 баллов по каждому критерию

Внешний вид блюда	Реклама блюда	Вкусовые качества	Работа группы	Общая оценка

Краткий отзыв: _____
