

## Технологическая карта урока

**Выполнил:** Брыксина Людмила Валерьевна МБОУ «СОШ № 14»

**Тема:** Сервировка стола к завтраку.

**Класс:** 5

**Тип урока:** УРОК «ОТКРЫТИЯ» НОВОГО ЗНАНИЯ

**Оборудование:**

1. Учебник: Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. -192 с.: ил.
2. Наборы столовой и чайной посуды.
3. Ноутбук
4. Проектор
5. Презентация
6. Скатерть, полотняные и бумажные салфетки.

### **Цели**

**Цель учащихся:** Научиться составлять меню завтрака, познакомиться с правилами этикета за столом.

Узнать определение понятия: «завтрак», «меню завтрака», «этикет». Уметь составлять меню для завтрака и рассчитывать количество калорий. Участвовать в коллективной творческой деятельности при составлении меню и сервировке стола к завтраку.

**Цель учителя :** обеспечить формирование и использование учащимися знаний о приёмах составления меню завтрака, сервировке стола к завтраку.

- Задачи обучения:**
1. Ознакомить учащихся приемами составления меню, дать информацию о правилах сервировки стола.
  2. Сформировать представление о способах сервировки стола.
  3. На практике обучить сервировке стола к завтраку и элементам этикета.

### **Планируемые результаты:**

#### **Предметные:**

1. Достич понимания и определение понятия «завтрак», «сервировка стола». Уметь составлять меню для завтрака и рассчитывать количество калорий.
2. Участвовать в коллективной творческой деятельности при сервировке стола к завтраку.

#### **Метапредметные (УУД):**

*а) регулятивные* – определять и формулировать цель деятельности на уроке с помощью учителя; планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей; прогнозировать деятельность на уроке; оценивать правильность выполнения действий на уровне адекватной оценки, оценивать свою работу; адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о проделанной работе.

б) *познавательные* - ориентироваться в задании, анализировать, сравнивать, осуществлять поиск необходимой информации ; добывать новые знания через практическую деятельность.

в) *коммуникативные* – слушать учителя, задавать вопросы и формулировать ответы на них, строить понятные речевые высказывания, излагать и аргументировать своё мнение, обмениваться мнениями, учитывать мнение одноклассников, учителя; работать в группе, договариваться.

**Личностные:**

Мотивация к учебной деятельности, ориентация на плодотворную работу на уроке, соблюдение правил техники безопасности; понимание личной ответственности за будущий результат работы, ориентация на уважительное отношение к труду одноклассников.

**Технологическая карта урока**

Дидактическая структура урока*	Деятельность учителя	Деятельность учеников	Задания для учащихся, выполнение которых приведет к достижению планируемых результатов	Планируемые результаты
Организационный момент	Приветствие. Проверка готовности к уроку, организации рабочего места. Проверка наличия учеников.	Приветствуют учителя, контролируют свою готовность к уроку.		
Актуализация знаний.	На столе стоят чайный и столовый сервизы. Скатерть, полотняные и бумажные салфетки. Постановка проблемного вопроса связанного с новой темой урока. Предлагается детям сформулировать тему и цель урока (с применением кейс- метода).	Дети формулируют тему урока: «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». Записывают тему в тетрадь.  Цель: Научиться сервировать стол согласно заданному меню.	Рассмотреть представленные сервизы, ознакомиться с предложенными меню.	<b>Л:</b> имеют мотивацию к учебной деятельности, понимают личную ответственность за будущий результат работы. <b>Р:</b> определяют и формулируют цель деятельности на уроке с помощью учителя. <b>К:</b> обмениваются мнениями, умеют слушать учителя, строить понятные речевые высказывания, задают вопросы.

Введение нового знания.	Демонстрирует презентацию (ЦОР). Совместно с учащимися комментирует слайды, задаёт вопросы.	Просматривают электронную презентацию. Совместно с учителем комментируют слайды, отвечают на вопросы, планируют работу на уроке.	При помощи презентации ответить на поставленные вопросы.	<b>Л:</b> имеют мотивацию к учебной деятельности, ориентированы на плодотворную работу на уроке. <b>П:</b> анализируют, сравнивают, осуществляют поиск необходимой информации. <b>Р:</b> планируют свои действия в соответствии с поставленной задачей. <b>К:</b> умеют слушать учителя, задавать вопросы и формулировать ответы на них.
Закрепление нового знания	Для закрепления нового знания предлагает составить меню завтрака, согласно выбранного меню провести сервировку стола к завтраку.	Обучающиеся делятся на группы, проводят исследование, сообщают результаты исследования. Отвечают на вопросы.	По выбранному меню, используя предложенные наборы чайной и столовой посуды выполнить сервировку стола к завтраку.	<b>Л:</b> имеют мотивацию к учебной деятельности. <b>Р:</b> планируют свои действия в соответствии с поставленной задачей. <b>П:</b> анализируют, сравнивают, осуществляют поиск необходимой информации. <b>К:</b> работают в группе, учитывают мнение одноклассников.
Воспроизведение нового знания.	Предлагает выполнить практическую работу «Сервировка стола к завтраку», проводит вводный инструктаж. Во время практической работы проводит текущий и заключительный инструктажи. Комментирует деятельность учащихся, создает условия для	Выполняют практическую работу в бригадах по 4-5 человек. Самостоятельно подбирают посуду, выбирают вид блюд для завтрака, технологию сервировки стола. Выполняют сервировку стола, оформляют стол декоративными элементами согласно выбранной тематике (применение сформированных ЗУН).	1.Посоветоваться с членами группы. Выбрать тематику воскресного завтрака. Определить количество участников завтрака. Распределить обязанности (роли). 2.Изучить технологическую последовательность сервировки стола. 3. Придумать и обосновать выбранные	<b>Л:</b> Имеют мотивацию к учебной деятельности, сориентированы на плодотворную работу на уроке, соблюдение правил техники безопасности; понимают личную ответственность за будущий результат работы, ориентированы на уважительное отношение к труду одноклассников. <b>Р:</b> планируют свои действия в соответствии с поставленной задачей; оценивают

	самоанализа учащихся, поиска и устранения допущенных ошибок.	Проводят самоанализ.	блюда для завтрака. 4. Декорировать стол под выбранную тематику. 5. Оценить качество сервировки стола в соответствии с критериями.	правильность выполнения действий. <b>П:</b> ориентируются в задании, анализируют, сравнивают, добывают новые знания через практическую деятельность. <b>К:</b> учитывают мнение одноклассников, учителя, работают в группе, договариваются, аргументируют своё мнение.
Контроль	Контроль умений, сформированных при выполнении практической работы, осуществляется по заранее обусловленным и обсуждённым с обучающимися критериям. Фиксирует оценки учащихся.	Осознают степень успешности работы на уроке. Анализируют итоги деятельности на уроке.		<b>Л:</b> понимают личную ответственность за результат работы. <b>Р:</b> оценивают свою работу. <b>К:</b> слушают учителя, задают вопросы.
Рефлексия	Создаёт условия для запоминания и осознания понятий, изученных на уроке. - Понравился ли вам результат вашей работы? - Что показалось трудным? - Что нового узнали? - Чем запомнился урок? Анализирует ход и результат учебно-практической деятельности учащихся. Обозначает типовые затруднения, ошибки и способы их устранения.	Комментируют самостоятельную деятельность: - при выборе блюд для завтрака, - при выполнении практической работы. Оформляют интеллект карту самооценки. Дают оценку своей деятельности. Отвечают на вопросы учителя.	Выполнить интеллект карту самооценки.	<b>Л:</b> сориентированы на уважительное отношение к труду одноклассников. <b>Р:</b> оценивают свою работу, умеют адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о проделанной работе. <b>К:</b> умеют излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения

Домашнее задание	Сообщает домашнее задание. Дает перечень продуктов, необходимых для работы на следующем уроке.	Записывают домашнее задание .		
------------------	---	-------------------------------	--	--