**Технологическая карта урока 5 класс (девочки)**

**Тема: «За кружкой чая с математикой»**

|  |  |
| --- | --- |
| Предмет, класс | Технология 5 класс |
| Учитель | Чернова Наталья Викторовна |
| Тема урока | **За кружкой чая с математикой -2 часа «Кулинария»** |
| Учебник | Технология 5 класс. Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.  |
| Цель урока  | Познакомит учащихся с технологией приготовления горячих напитков и сервировкой стола.  |
| Тип урока  | Урок открытия нового знания, обретения новых умений и навыков |
| Основные знания и термины | Горячие напитки, виды чая, кофеин, ароматизаторы, сервировка, посуда, приборы, сервиз, салфетка |
| Оборудование  | Проектор, компьютер, иллюстрированный раздаточный материал |
| Дидактические материалы | Учебник, карточки с заданиями, технологические карты, материал для лабораторной работы по чаю, тканевые салфетки |
| Межпредметная связь | Математика –технология « Кулинария» |
| Форма работа  | Групповая |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид планируемых учебных действий** | **Учебные действия** | **Планируемый уровень достижения результатов обучения** |
| Предметные  | Способствовать формированию знаний о видах горячих напитков.Способствовать формированию знаний и умений по приготовлению горячих напитков.Способствовать формированию знаний о сервировке стола. | Понимание выполнения необходимой операции. Уметь ориентироваться в предметных знаниях. |
| Регулятивные  | Определение правильной последовательности приготовление горячих напитков, и последовательность сервировки стола. | Самостоятельное приготовление горячих напитков в домашних условиях.Самостоятельно сервировать стол к завтраку в домашних условиях. |
| Познавательные  | Выбор способа приготовления чая.Умение преобразовывать информацию из одной формы в другую.Создать условия для формирования знаний разбираться в качестве чая.Создать условия для формирования умений красиво складывать салфетки. | Работа учащихся с и технологической картой по приготовлению чая и складыванию салфеток.Научится определять качество пакетированного чая.Научится складывать красиво салфетки и сервировать стол. |
| Коммуникативные | Умение работать в группах, умение везти сотрудничество. | Выполнение действий по технологическим картам |
| Личностные | Проведение самооценки достигнутого результата | Самостоятельно выполнять работу , и оценивать результат |
| Образовательные ресурсы Интернет | 1. <https://learningapps.org/createApp.php>
2. <https://www.youtube.com/watch?v=qPYIWxYDGTo>
 |
| Планируемые результаты | **Предметные** – учащиеся знакомятся с видами чая, видами горячих напитков на завтрак, разновидностью сервировки стола. С технологией и требованиями приготовления чая. Получают знания о качестве пакетированного чая. Знакомятся с последовательностью оформления сервировки стола к завтраку. Складывают красиво салфетки разных форм.**Метапредметные (УУД):***Регулятивные*- составление технологической последовательности приготовления чая; умение высчитывать себестоимость продукта.*Коммуникативные*- умение работать в группах, умение вести сотрудничество с одноклассниками;*Познавательные*-выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ, **Личностные** –воспитание аккуратности и развитие эстетического сознания через освоение эстетического оформления стола к завтраку, сформировать мотивацию к самостоятельному приготовлению завтрака в домашних условиях с членами семьи, воспитание принятие ценности семьи. |

**Ход занятия:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п**  | **Этап урока** | **Содержание урока** | **Формируемые УУД** |
| **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** |
| 1 | **Организационный** **момент**  | Проверка явки учащихся. Учитель проверяет готовность учащихся к уроку. Рассадка по группам (3 группы). Создание позитивного настроя.  | 1.Сообщяют учителю об отсутствующих.2. Готовятся к уроку рассаживаются по группам | Л: СамоорганизацияК: Сотрудничество с учителем и одноклассниками |
| 2 | **Целеполагания и** **мотивация**  | Выберите человека учета баллов, кто будет записывать баллы участникам групп для получения оценки в конце урока.**Слайд 1.** ***-Девочки, для начала по отгадываем кроссворд, чтобы понять чем мы будем заниматься сегодня.*** Каждая группа по очереди называют цифру и угадывают слово. Если не угадали то ход переходит команде которая знает. Кроссворд транслируется на экране, ученики по очереди угадывают слова.Определение темы урока вместе с детьми, по отгаданным словам в кроссворде. И наводящим вопросам. **Слайд 2.** Цель сегодняшнего урока: **«За кружкой чая с математикой».** Учитель объясняет почему с математикой? ***-Потому-что на кухне нам всем и всегда приходится много что считать, быстро рассчитывать количество продуктов и их расход.*** Наш урок будет связан с завтраком, а именно приготовление горячих напитков и их красивой подачи на стол, как правильно сервировать стол к завтраку.  | Ученики выбирают ответственных. Отгадывают слова:***1Этикет******2Меню******3Чай******4Завтрак*** ***5Кофе******6Математика******7Какао******8Салфетка******9Скатерть***-Каждая команда контролирует баллы за угаданное слово.***-чай и кофе, сервировка……*** Запись темы в тетрадь.-***Будем что то считать.*** | Р: способность прогнозировать деятельность на урокеК:сотрудничество, учет разных мнений, выражение мыслей. П: логический анализ объектов, извлечение необходимой информации.Р: Выполнение пробного учебного действия.  |
| 34 | **Актуализация знаний по теме и осуществление пробного действия****Выявление места и причины затруднения в организации работы.****Способ выход из затруднения** | **Слайд 3.** Давайте угадаем с чего мы начнем? **Ребусы**Для полноценного завтрака нам всегда необходим **горячий напиток.** Какой напиток предпочитаете вы? **Слайд 12.** Чай, кофе и какао-это горячие напитки.**Слайд 13.** Рассказ о чае и видах горячих напитков. История чая и о его свойствах. **Слайд 14.** Существует множество сортов чая. Черный, зеленый, красный, белый, желтый. Травиной (Иван чай) и с добавками в современном мире.**Слайд 15.** Продается чай в виде сушеных листьев в упаковках: крупнолистовой, мелколистовой и в пакетиках. Давайте рассчитаем сколько теряется веса чая при высушивании ..*В командах решаете задачу разнице массы сухого чая и высушенного.* ***Задача…1*****Слайд 16**. Все сорта чая содержат **кофеин, эфирные масла** и витамины, но в больших количествах употреблять не разрешается. Рассказ о кофеине и других природных веществах что содержит чай. Об их пользе и вреде. Кому полезен и в каких случаях нельзя употреблять. **Слайд 17. Лабораторная работа.** В современных условиях пакетированный чай содержит добавки- это красители, ароматизаторы, кусочки сухих фруктов, которые мы сейчас с вами рассмотрим наглядно в пакетиках чая. Каждая команда вскрывает пакетики на белый лист бумаги, рассматривают, и озвучивают что наблюдают.Идет объяснения, что белые или коричневые гранулы это добавки. Учитель предлагает попробовать на вкус. **Объяснение,** что заваривать просто фрукты в чае не дает таких ароматов, как дают искусственные добавки, которые пахнут на весь дом при заваривании. Учитель проводит опыт с чаем. Высыпая в стаканы холодной воды разные виды чаёв (крупнолистовой, мелколистовой и пакетированный). Дети наблюдают и делают выводы. *Теперь решим следующую задачу сколько пачек чая получится из 40 кг высушенного чая?.***Задача…2****Видеоролик.** Технология приготовление чая в заварочном чайнике.**Слайд** Требования предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Стр. 155**Слайд 20.** **Подача чая.** Чай подают в чашках с блюдцами. Отдельно к чаю предлагают: молоко, лимон, сахар, варенье, и различные сладости. *Теперь решим следующую задачу сколько нужно добавить кипятка, если уже налито заварка и молоко.* **Задача…3** **Слайд. Давайте поговорим о кофе и какао.** Эти виды горячих напитков получают из зерен разных растений (семян растений). История Кофе. Это тонизирующий напиток, получают из зерен кофейного дерева и содержащий много кофеина и запрещается пить детям. В продаже: в зернах, молотый и растворимый. Хранение кофе. **Подача кофе** в кофейных чашках. Дополнительно предлагают молоко, сливки, сахар и лимон. **Слайд. Какао-** получают из зерен тропического шоколадного растения. Зерна –бобы высушивают, обжаривают и измельчают в порошок. Какао содержит питательные вещества: белки, жиры и поэтому он очень калорийный и рекомендован детям в питании. Не содержит кофеина. **Подача какао**. Подают какао в керамических глиняных чашках (оно становится еще вкуснее), отдельно предлагают сливки или мороженное.  | -Чай, кофе, какао Ответы детей:какао.Запись с презентации виды чая.Решение в команде.Ответ: 40 кгДети вскрывают пакетики и рассматривают содержимое, ищут гранулы пробуют на вкус, рассказывают что ощущают на вкус. Записывают в тетрадь что нашли после вскрытия и что наблюдали в стаканчиках с холодной водой и чаем.-Что разный чай тонет по разному, и в холодной воде один чай дает сразу яркий цвет, а другой нет. Решение в команде.Ответ: 400 пачекДети смотрят. Учебник стр. 155. Работа с учебником, зачитывают требованияРабота в командеОтвет: 120 мл.Запись в тетради. | П: анализ, синтез, обобщение. Формулировка проблемы.К: постановка вопросов |
| Л:самопределение, словообразование, самостоятельное выделение и формирование познавательной цели. П: выбор наиболее эффективных способов решения задач.Р: планирование, прогнозирование, учет разных мнений.К: аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учет разных мнений.Л: осознание ответственности за общее дело |
| 5 | **Первичное закрепление нового знания** | Давайте повторим и закрепим знания о горячих напитках.Викторина. Команды отвечают на вопросы в интернет приложении. Отгадывают кроссворд . | Чай, курупнолистовой, 90 градусов…… | П: выбор наиболее эффективных способов решения задач.Р: учет разных мнений.К: аргументация,Л: осознание ответственности за общее дело, и формирование познавательной цели |
| 6 | **Практическая работа. Построение проекта и выхода из затруднений.** | Перед тем как сесть за стол пить чай, мы что делаем?**Слайд**. Рассказ о сервировке стола к завтраку. Что входит и какие правила сервировки существуют.стр.157Слайд 21. Обсуждение с учащимися о столовой посуде, и приборах, в чем различие. От чего зависит сервировка стола: как мы будем сервировать, какие приборы ставить? Правила накрывания стола приборами. (Эскиз.) Правила этикета, пользования приборами и салфетками, какие виды салфеток бывают.**Задача…4** *Высчитать количество необходимой ткани на 16 персон, при размере салфетки 35х35 см. и ширине ткани 150 см.***Практическая работа по складыванию салфеток.**Предлагаю практическую работу по складыванию салфеток разной формы: Веер, лилия, зайчик.Технологическая карта на столах и экране. Демонстрация учителем складывание салфеток из ткани.  | **-Сервируем стол**Работа с учебником. Стр…157-61Зарисовка эскиза сервировки в тетрадь.Высчитывают размер Ответ:140 см. Выполняют работу по складыванию салфеток. Повтор действий за учителем. | Л: самопределение, самостоятельное выделение и формирование познавательной деятельностиП:Выбор наиболее эффективных способов решения задачР: Планирование, прогнозирование, учет разных мненийК:Аргументация своего мнения, учет разных мнений |
| 78 | **Рефлексия учебной** **Деятельности****Домашнее задание** | Подведем итоги урока. Что нового вы узнали на уроке.?Когда эти знания могут вам пригодится, где вы сможете их применить?Что интересного и нового вы сможете рассказать сверстникам?Подведите итоги баллов самостоятельно в команде.  1.Посчитайте общий балл команды.  2. Участники команды подсчитайте свои и поставьте баллЕсли больше четырех баллов получают оценку 5, те у кого 3-4 балла, оценку 4, у кого 1-2 балла оценку 3.  Наклейте на оценочный лист стикер:Понравилось –зеленый,Не понравилось –красный. Благодарю за сотрудничество и урок!Дома проверить пакетированные чаи если такие имеются. В выходные помочь маме красиво за сервировать стол к завтраку | Учащиеся отвечают, рассуждают. Учащиеся озвучивают свои результаты в команде. Актуализируют свои результаты. Формулируют выводы: подводят итоги работы на уроке, определяют по баллам группу победители. Осуществляют самооценку собственной учебной деятельности. Соотносят цель и результаты. Оценочный лист сдают учителю. Приклеивают стикер на лист оценки | П: рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности Л: самооценка на основе критерий успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельностиК: умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли и оценивать свою работу.  |