**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: Самоорганизация  К: 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 уроке  К:сотрудничество, учет разных мнений, выражение мыслей.  П: логический анализ объектов, извлечение необходимой информации.  Р: Выполнение пробного учебного действия. |
| 3  4 | **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 кг  Дети 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 пачек  Дети смотрят.  Учебник стр. 155.  Работа с учебником, зачитывают требования  Работа в команде  Ответ: 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.157  Слайд 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…157-61  Зарисовка 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 деятельности  П:Выбор наиболее эффективных способов решения задач  Р: Планирование, прогнозирование, учет разных мнений  К:Аргументация своего мнения, учет разных мнений |
| 7  8 | **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 балл  Если 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 деятельности  К: умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли и оценивать свою работу. |