**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА**

**1. Ф.И.О** Курбатова Наталья Юрьевна

**2. Раздел программы, класс** Кулинария. 6 класс

**3. Тема урока.** Сладкие блюда и напитки.

**4. Тип урока:** повторительно-обобщающий урок, закрепление изученного учебного материала, формирование специальных умений и навыков по предмету.

**Цель урока:** Ознакомить обучающихся с ассортиментом сладких блюд и напитков, довести до их сведения теоретические сведения о сладких блюдах и напитках; ознакомиться с особенностями приготовления сладких блюд, с этикой потребления пищи, воспитывать бережное отношение к продуктам.

**Оборудование:**

• Материально-техническая база: компьютер, проектор, экран, наглядные образцы, муляжи, презентация «Сладкие блюда».

• Дидактическое обеспечение: учебник, технологические карты, инструкционные карты, сборник рецептур блюд, журналы.

• Сладкие блюда в ассортименте, приготовленные учащимися: пирожки, печенье, домашний торт, сладкий пирог, фруктовый салат.

**Деятельностная цель:** формирование способности обучающихся к контролю и представлению блюда.

**Образовательная цель:** расширение понятийной базы за счёт включения в неё новых элементов.

**Формируемые УУД:**

**Познавательные:** развитие познавательного интереса к предмету, формирование способностей к поисковой деятельности.

**Регулятивные** - планирование учебной деятельности, определение темы и цели урока.

**Коммуникативные –** сотрудничество с учителем и сверстниками, способ взаимодействия друг с другом, познавательные – формирование знаний о сладких блюдах и напитках.

**Личностные –** воспитание у учащихся культуры труда, формирование навыков общения, навыков культуры, убеждение в значимости приобретенных знаний, умение провести самооценку.

**Характеристика учебных возможностей и предшествующих достижений учащихся класса, для которого проектируется урок:**

• предметные УУД:

-имеют понятие «сладкие блюда и напитки», процесса сервировки стола;

-умеют определять вид десерта.

• познавательными УУД:

- умеют выделять и структурировать информацию, существенную для решения проблемы, под руководством учителя.

**ЦЕЛИ УРОКА КАК ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ПЛАНИРУЕМЫЙ УРОВЕНЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид планируемых учебных действий** | **Учебные действия** | **Планируемый уровень достижения результатов обучения** |
| Предметные | Понимание и определение понятия «сладкие блюда и напитки;  умение определять вид десерта.  Организация рабочего места для выполнения работ. | 1 уровень — узнавание |
| Регулятивные | Планирование собственной деятельности. | 1 уровень — выполнение действий по алгоритму под управлением учителя |
| Познавательные | Извлечение необходимой информации из беседы, рассказа. Выработка алгоритма действий. | 2 уровень — совместные действия учащихся в условиях взаимопомощи и взаимоконтроля |
| Коммуникативные | Умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем, одноклассниками в группе и коллективе с целью организации групповой деятельности и облегчения усвоения нового материала. | 1 уровень — выполнение действий по алгоритму под управлением учителя |
| Личностные | Умение провести самооценку на основании выработанных критериев, организовать взаимооценку и взаимопомощь в паре. | 2 уровень — самостоятельное выполнение действий с опорой на известный алгоритм |

**ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УРОКА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Этапы**  **урока** | **Деятельность**  **учителя** | **Деятельность**  **учащихся** | **Методы,**  **формы,**  **приемы** | **Формируемые**  **УУД** |
| 1. | Организационная часть | Приветствие .  Отметка отсутствующих.  Проверка подготовленности к учебному занятию.  Выдача необходимых материалов.  Организация внимания детей.  Проверка домашнего задания. | Воспринимают на слух перечень необходимых принадлежностей, контролируют готовность к уроку.  Включаются в деловой ритм урока. | Беседа | **Коммуникативные:** планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками.  **Регулятивные:** организация своей учебной деятельности  **Личностные:** мотивация учения |
| 2. | Повторение материала | Вспоминают материал предыдущих уроков кулинарии и терминологию.  Выясняет степень усвоения изученного материала. | Закрепляют знания, полученные на предыдущих уроках | Фронтальный опрос | **Коммуникативные:**  Умение вступать в диалог, отстаивать свою точку зрения, умение сотрудничать с учителем  **Регулятивные:** организация своей учебной деятельности  **Личностные:** мотивация учения |
| 3. | Актуализация знаний | Создание проблемной ситуации.  Формирует способности обучающихся к контролю и демонстрации готового блюда. | Участвуют в беседе с учителем и одноклассниками. Отвечают на вопросы, корректируют ответы одноклассников. | Беседа с элементами диспута. | **Познавательные:** структурирование собственных знаний.  **Коммуникативные:** организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками.  **Регулятивные:** контроль иоценка процесса и результатов деятельности.  **Личностные:**  оценивание усваиваемого материала. |
| 4. | Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной деятельности учащихся. | Мотивирует учащихся, вместе с ними определяет цель урока; акцентирует внимание учащихся на значимость темы.  Подводит учащихся к постановке цели и формулирует её: *ознакомить обучающихся с ассортиментом сладких блюд и напитков, довести до их сведения теоретические сведения о сладких блюдах и напитках. ознакомиться с особенностями приготовления сладких блюд, с этикой потребления пищи, воспитывать бережное отношение к продуктам.* | Отвечают на вопросы учителя, обсуждают  Ученики определяют учебную задачу и практическую творческую работу, используют термины:  - сладкие блюда, десерт, напитки,  -трапеза,  -температура блюда,  -посуда для десерта,  -сроки и условия хранения,  -ароматизаторы сладких блюд. | Беседа с элементами диспута. | **Познавательные:** умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной форме.  **Личностные:** самоопределение.  **Регулятивные:** целеполагание.  **Коммуникативные:**умение вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении вопроса. |
| 5. | Поисково-исследовательский этап.  Открытие учащимися новых знаний. Работа над новым материалом | Изложение нового материала: развитие пространственного представления об ассортименте сладких блюд.  Исторические сведения,  показ презентации  « Сладкие блюда и напитки» | Освоение технологиче-ских знаний. Учащиеся слушают объяснения учителя. Основные моменты конспектируют | Объяснительно-иллюстративные, репродуктивные методы обучения, показ презентации. | **Предметные.**  Учащиеся должны быть знакомы со способами приготовления сладких блюд  **Метапредметные**  Умение слушать и вступать в диалог. |
| 6. | Самостоятельная работа с сервировкой стола | Вводный инструктаж:объяснение хода работы (на доске) с записью в тетрадь.  Обход рабочих мест, выявление затруднений в работе учащихся, предупреждение ошибок. | Самостоятельно выполняют из яблока украшение для фруктового салата  сервируют чайный стол комментируют свою работу. | Самостоятельная работа, текущий инструктаж, межоперационный контроль | **Метапредметные**  У учащихся должны быть сформированы навыки приготовления сладких блюд и напитков  **Личностные**  Ученик научится работать творчески,  самостоятельно |
| 7. | Контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция. | Выявляет качество и уровень усвоения знаний, а также устанавливает причины выявленных ошибок. | Учащиеся анализируют свою работу, выражают вслух свои затруднения и обсуждают правильность выполнения заданий. |  | **Личностные:** формирование позитивной самооценки  **Регулятивные:** умение самостоятельно адекватно анализировать правильность выполнения действий и вносить необходимые коррективы. |
| 8. | Рефлексия (подведение итогов урока) | Просмотр сервировки чайного стола и обмен впечатлениями.  Учитель организует рефлексию.  - Что нового и интересного вы узнали для себя?  - Как вы оцениваете свой творческий настрой?  - Что получилось сегодня на занятии из задуманного? А что не очень удалось реализовать? Почему? | Дети осуществляют самооценку собственной деятельности.  Дегустируют изделия.  Делают выводы. | Обмен мнениями. | **Регулятивные:** оценивание собственной деятельности на уроке |
| 9. | Информация о домашнем задании | Обеспечение понимания детьми содержания и способов выполнения домашнего задания. Дает комментарий к домашнему заданию | Учащиеся записывают в дневники и в тетради задание*.* |  | **Личностные:** Формирование интереса к кулинарии.  Учится работать самостоятельно |