

Ход урока

№	Этап урока	Деятельность учителя	Деятельность ученика	Используемые методы, приёмы, формы	Предметный результат	Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД
I	Мотивирование к учебной деятельности.	<p>Психологически настраивает учащихся на урок. Приветствие учащихся, проверка готовности к уроку</p> <p>Доброе утро!</p> <p>Начинаем урок:</p> <p>- Ребята, а какие самые распространённые блюда подают на завтрак у вас дома или в другом месте?</p> <p>Основой какого простейшего блюда является хлеб? Девочки, вы догадались, какие блюда мы будем сегодня готовить?</p> <p>Правильно – бутерброды</p> <p>- А как вы думаете, какая у нас будет тема урока?</p>	<p>Слушают учителя.</p> <p>Обсуждают задаваемые вопросы; пытаются сформулировать тему урока.</p>	Монологическая речь учителя		Планируют совместное сотрудничество со сверстниками и с учителем	Способность прогнозировать деятельность на уроке	слушают и понимают речь учителя, задают вопросы

II		<p>-Перечислите продукты, необходимые для приготовления бутербродов. Пробное действие</p> <p>- Сейчас вы получите задание, с которым ранее никогда не сталкивались. Перед вами лист бумаги. Вам необходимо составить инструкционную карту на приготовление бутерброда. (Выполняют задание в группе)</p> <p>Обучающиеся предлагают свои варианты поиска рецептов различных бутербродов.</p> <p>- Кто считает, что справился с заданием? -Сможете ли вы доказать, что ваша инструкционная карта составлена верно?</p> <p>- Какие затруднения вы испытали? (Работа с учебником)</p> <p>Через 10 минут ответственный за работу в группе защитит перед классом работу.</p> <p>Обучающиеся записывают в тетрадь "Рецепт приготовления бутерброда"</p> <p>-Давайте сформулируем цель урока.</p>	<p>Выполняют предложенные задания.</p> <p>Осуществляют самопроверку, самооценку, взаимопроверку</p> <p>Высказывают предположения на поставленные вопросы</p>	<p>Индивидуальная самостоятельная работа.</p> <p>Работа в парах.</p> <p>Диалог.</p>	<p>Повторяют действие</p>	<p>Извлекают необходимую информацию из текстов слайдов</p>	<p>Выполняют самоконтроль, самооценку. Сравнивают результаты с эталоном.</p>	<p>осуществлять контроль и оценку действий партнёра. Выражают свои мысли с достаточной точностью.</p>
----	--	--	--	---	---------------------------	--	--	---

<p>III</p>	<p>Локализация затруднений (создание проблемной ситуации)</p>	<p>-Какие продукты используют, все ли продукты сочетаются по вкусовым качествам? -Для чего вы получили данные знания? ➤ «Инструменты для приготовления бутербродов». ➤ Разнообразные бутерброды. Как правильно нарезать хлеб для различных видов бутербродов. -Почему, мы должны аккуратно пользоваться ножом, что необходимо знать? Техника безопасности. ➤ Требования к качеству бутербродов Задание: разбиться по парам и обсудить технологию приготовления бутербродов. Через 10 минут: - У кого нет результата? - Кто смог выполнить задание? _ Какими правилами вы пользовались? - Что не получилось? Почему? - Но ведь мы знаем, как произвести нарезку, какие продукты используются. -Для чего вы получили данные знания?</p>	<p>Слушают учителя. Рассматривают слайды</p>	<p>Монологи ческая речь учителя</p>		<p>Анализируют таблицу, сравнивают числа, выбирают способ решения.</p>	<p>Выполняют пробное учебное действие чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения (самостоятельная работа в парах).</p>	
------------	---	--	---	--	--	--	---	--

<p>IV</p>	<p>Построение проекта выхода из затруднения</p>	<p>Погружение в проблему. Организует устный коллективный анализ учебной задачи. Давайте обобщим сделанные выводы. Какие бывают бутерброды, повторим их классификацию. Сравните свои действия с данными в учебнике. Объяснение нового материала, дать историческую справку о происхождении слова «бутерброд», о способах нарезки хлеба, о сочетании продуктов для бутерброда Организует учебное взаимодействие учеников в группе.</p>	<p>Участвуют в обсуждении способов решения учебной задачи. Высказывают свои предположения. Выполняют совместные действия в группе. Осуществляют самопроверку и самооценку. Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения... Обратимся к тексту учебника. Высказывают предположения на поставленные вопрос</p>	<p>Фронтальная беседа Групповая работа</p>	<p>Алгоритм решения поставленной задачи</p>	<p>Строят логическую цепь рассуждений</p>	<p>Работают по выбранному плану, находят и исправляют ошибки.</p>	<p>Планируют согласованное выполнение совместной деятельности; взаимоконтроль действий друг друга; договариваются в группе, выработывают общее решение.</p>
------------------	--	---	---	---	---	---	---	---

V	<p style="text-align: center;">Самоопределение деятельности. Целеполагание</p>	<p>Вспомним правила работы в группе. (работают все на общий результат; -в группе должен быть ответственный; -своё несогласие высказывай вежливо; - если не понял, переспроси)</p> <p>Через 10 минут ответственный защитит перед классом работу в группе. -Чтобы мы хотели узнать о бутербродах? Побуждает к высказыванию своего мнения. -Для чего нужно знать инструкционную карту?</p>	<p>Отвечают на вопросы учителя. Проводят рассуждения. Приводят примеры.</p>	<p>Фронтальная беседа</p>	<p>Построение алгоритма нахождения среднего арифметического.</p>	<p>Формулируют тему и цели урока; алгоритм.</p>	<p>Анализируют условия достижения цели.</p>	<p>Учитывают разные мнения, разные точки зрения. Учатся выражать свои мысли с достаточной точностью и полнотой.</p>
VI	<p style="text-align: center;">Физкультминутка</p>	<p>Организует и проводит физкультминутку.</p>	<p>Участвуют в физкультминутке</p>	<p>Фронтальная</p>				

VII	<p>Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи. Включение в систему знаний и повторение.</p>	<p>Ребята, давайте повторим, основные способы нарезки хлеба, вспомогательных продуктов, правила подачи бутербродов, их хранение. Уточняем, всем ли понятно.</p> <p>Самостоятельная работа «Приготовление бутербродов».</p> <p>Проверка учителем.</p> <p>Дегустация блюд.</p> <p>Предлагает задачу.</p> <p>-Что бы приготовить вкусный завтрак и побаловать своих родных, что мы должны знать и уметь?</p>	<p>Проводят самопроверку и самооценку.</p>	<p>Монологическая речь учителя.</p> <p>Групповая работа.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Работа в парах.</p>	<p>Понимание сущности алгоритма, умение действовать по готовому алгоритму.</p>	<p>Анализируют результаты.</p>	<p>Самостоятельно оценивают правильность выполнения действия, вносят в изменения сравнения с эталоном.</p>	<p>Планируют, согласовывают выполнение совместной деятельности; взаимоконтроль действий друг друга; договариваются.</p>
-----	--	---	--	--	--	--------------------------------	--	---

<p>VIII</p> <p>Рефлексия учебной деятельности на уроке (итог).</p>	<p>Подведём итоги урока. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности. Что мы хотели узнать? На все ли вопросы получили ответы? -Чему научились на уроке? -На каком этапе приготовления блюда испытывали затруднения? -Как и когда могут пригодиться вам в дальнейшем приобретенные знания и где вы их можете применить? -Почему? Чего не хватает? Обратимся к учебнику (развиваем читательские компетенции).</p>	<p>Отвечают на вопросы учителя. Высказывают своё мнение. Проводят самоанализ и самооценку своей деятельности.</p>	<p>Фронтальная беседа. Диалог.</p>	<p>Оценивают себя в процессе деятельности Адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности</p>	<p>Выделяют и формулируют то, что усвоено и что нужно усвоить</p>	<p>Оценивают и корректируют знания.</p>	<p>Аргументируют свою точку зрения, учатся прислушиваться к мнению одноклассников.</p>
--	--	---	--	--	---	---	--

IX	Домашнее задание	<p>Оцените свою работу на уроке. Продолжите предложения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Я узнала... ▪ Я научилась... ▪ Мне пригодится это... <p>Я говорю спасибо за добросовестную и активную работу на уроке. Домашнее задание:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ § учебника «Технология» 5 класс. ▪ Выяснить какие бутерброды делают родители. Узнать рецепт их приготовления. ▪ Для творческой группы учащихся: ▪ Приготовить на завтрак бутерброды. Получить оценку у родителей. 	Продолжите «я знала...», «я узнала...», «хочу узнать...».	Адекватно е понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности	Записывают домашнее задание		Планируют свою деятельность.	Вступают в диалог с учителем. Делают краткие выступления, слушают собеседника
----	------------------	--	---	---	-----------------------------	--	------------------------------	---

Контроль и оценка знаний и умений.

Ответы по карточкам-отчетам	1 балл			
Соблюдение технологической последовательности приготовления	1 балл			
Соблюдение правил санитарии и гигиены, техники безопасности, требований культуры труда	1 балл			
Внешний вид готового изделия, сервировка стола.	1 балл			
Вкусовые качества блюда	1 балл			
Итого				

1. Оценка выставляется с учетом ответов на карточки – отчеты по карточкам контроля. Выполнение всех пунктов полностью, правильно, самостоятельно дает оценку “5”.
2. После подведения итогов раздать учащимся карточки- задания для следующего занятия.
3. Домашнее задание: в очередное воскресенье дома в присутствии взрослых приготовить бутерброды (запомнить отзывы родных, высказанные относительно выполненной работы); узнать, как используют дома остатки хлеба.
4. Дежурные моют посуду, убирают класс, сдают учителю технологические карты и карточки-задания для дежурных, снимают и убирают плакаты.
5. Учитель оценки выставляет в дневники учащимся.

Открытые бутерброды с колбасой.

- Готовят на пшеничном и ржаном хлебе,
- хлеб нарезать толщиной 10-15 мм, намазать ломтики маслом,
- колбасу очистить от оболочки, нарезать кружочками, поместить на намазанные маслом ломтики хлеба,
- украсить бутерброды огурчиками, зеленью,
- готовые бутерброды выложить на блюдо,
- для простых бутербродов используют 1-2 вида продуктов: колбаса, ветчина,
- для сложных – несколько видов продуктов.

Закрытые бутерброды

- Готовят на пшеничном и ржаном хлебе,
- хлеб нарезают толщиной 10 мм,
- можно приготовить из двух половинок булочки,
- на хлеб выкладывают подготовленные гастрономические продукты и накрывают вторым ломтиком хлеба,
- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,
- используют в дорогу, в школу, в поход.

Закусочные бутерброды

- Готовят на фигурных ломтиках хлеба,
- хлеб заветривают или обжаривают,
- толщина хлеба 5-8 мм,
- на хлеб выкладывают продукты в несколько слоёв,
- продукты закрепляют специальными вилочками.

Практическая работа «Приготовление, оформление бутербродов»

Цель: научить готовить бутерброды, правильно оформлять»

Инструкционная карта.

Бутерброд со сливочным маслом и сыром.

Наименование продукта	количество	Последовательность приготовления	посуда
Белый хлеб	4-5 ломтиков	Нарезать толщиной 1 см	Нож, разделочная доска
Масло сливочное	50г	Намазать тонким слоем на хлеб	Нож
Сыр	150г	Натереть на терке и положить на масло	Терка, чайная ложка

Инструкционная карта Гренки с сосисками

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	посуда
Белый хлеб	10-12 ломтиков	Нарезать толщиной 1 см	Нож, разделочная доска
Масло сливочное	100г	Намазать с двух сторон	Нож
Сосиски	4шт	Разрезать вдоль и пополам. Обжарить на масле Положить на хлеб	Нож, разделочная доска. сковорода
Помидоры	2шт	Нарезать ломтиками и сверху положить на кусочки сосиски	Нож. Разделочная доска
Сыр	200г	Нарезать тонкими ломтиками, положить на помидоры Все запечь	Нож. Разделочная доска, противень

Критерии оценки практической работ-

- соблюдены правила техники безопасности;
- правила санитарии и гигиены выполнены- перед приготовлением пищи руки вымыты с мылом, надета рабочая одежда;
- правила безопасного труда не нарушались;
- толщина хлебного ломтика не более 1 см;
- хлеб нарезался на разделочной доске;
- продукты не выступают за пределы хлебного ломтика;
- качество приготовленных блюд соответствуют требованиям;
- сложный бутерброд приготовлен с правильным сочетанием в нем продуктов.

