**Технологическая карта урока**

**Предмет:**Технология

**Класс: 6** (12 человек)

**Дата:**

**Учебник**: «Технология : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана - Граф, 2014.

**Тема урока:**  **Блюда из мяса. Технология приготовления блюд из мясных продуктов. Уральские пельмени.**

**Тип урока: комбинированный.**

**Форма** **работы:** групповая (бригадная).

**Методы обучения:** наглядно – иллюстративный, практическая работа, работа с литературой.

**Технологическая карта урока**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема** | **Блюда из мяса. Технология приготовления блюд из мясных продуктов. Уральские пельмени.** |
| **Цели** | *Образовательные:*  Ознакомить учащихся с ассортиментом и ролью мяса и мясных продуктов в уральской кухне. Учить учащихся приготовлению блюд уральской кухне из мяса и мясных продуктов. Добывать знания из различных источников информации.  *Развивающие:*  Формировать умения применять полученные знания при выполнении практических работ, выделять главное из полученной информации.  *Воспитательные:*  Воспитывать культуру поведения при групповой (бригадной) работе.  *Формировать УУД:*  *- Личностные УУД:*  научатся анализировать, сравнивать, обобщать, использовать фантазии, воображения при выполнении учебных действий; действие смыслообразование; формирование желания выполнять учебные действия.    - *Регулятивные УУД:*  организовывать своё рабочее место под руководством учителя; определять цель и составлять план выполнения задания; развивать практические навыки и умения при решении повседневных проблем связанных с технологией  - *Коммуникативные УУД:*  участвовать в диалоге, на уроке и в жизненных ситуациях; сотрудничать с одноклассниками в поиске и сборе информации; принимать решения и реализовывать их; точно выражать свои мысли. - *Познавательные УУД:*   научатся использовать знаково-символические средства; самостоятельно создавать способы решения проблем творческого характера |
| **Планируемые результаты** | *Предметные:*  Знать разновидности мяса и мясных продуктов, признаки доброкачественности, уметь готовить блюда из мясных продуктов с соблюдением технологии приготовления и безопасности труда.  *Личностные:*  - проявление познавательных интересов и активности,  - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности,  - готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства  *Метапредметные:*  - умение работать с новой информацией по теме (отбирать, выделять, обобщать),  - соблюдение норм и правил культуры труда,  - оценивание своей познавательно-трудовой деятельности |
| **Основные понятия** | Мясо, мясные продукты, доброкачественность мяса, натуральная рубка, густое пресное тесто, защипка пельменей. |
| **Оборудование** | - кухонная и столовая посуда;  -электрическая плита;  -компьютер с мультимедийным проектором, экран; презентация. |
| **Организация пространства** | групповая (бригадная) работа |

**Содержание взаимодействия педагога и учащихся**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этап урока | Деятельность учителя | Деятельность учащихся | Формируемые УУД |
| 1. | Организационный этап. Мотивация к учебной деятельности | Организует учащихся на  начало урока. Проверяет готовность к уроку.  Создает условия для возникновения у учащихся внутренней потребности включения в учебную деятельность | Включаются в деятельность на личностно-значимом уровне | ***Личностные:***  самоорганизация.  ***Регулятивные:***  способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке |
| 2. | Актуализация знаний | Предлагает ответить на вопросы для проверки знаний. | Работа в бригадах, задают и отвечают на поставленные вопросы, производят взаимопроверку по учебнику и взаимооценивают. | ***Личностные:***  осознание своих возможностей.  ***Регулятивные:***  умение регулировать свои действия,  взаимодействовать в бригаде.  ***Познавательные:***  Умение анализировать, выделять и формулировать задачу; умение осознанно строить речевое высказывание |
| 3. | Формулирование темы урока. Постановка учебных задач. | Организует работу для определения темы урока. Учитель в позиции консультанта побуждает обучающихся к выдвижению гипотез по принятию учебных задач. | Формулируют тему урока  и соотносят её с темой предложенной учителем, конструируют учебные задачи урока. | **Регулятивные:**  Определять цель учебной деятельности самостоятельно и с помощью учителя, искать средства её осуществления.  **Познавательные:**  Анализировать и обобщать, делать выводы, строить логически обоснованные рассуждения.  **Коммуникативные:**  Работают индивидуально и  в группе: находят общее решение;  Формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение. |
| 4. | «Открытие нового знания»  Мясо, мясные продукты, определение доброкачественности мяса, блюда из мясных продуктов, уральские пельмени, густое пресное тесто. - работа в тетрадях;  - работа по учебнику. | Предъявляет требования к учебной деятельности учащихся.  Направляет деятельность учащихся, консультирует, корректирует ход решения учебной задачи.  Организует фиксацию нового знания. | Учащиеся слушают учителя, отвечают на вопросы, делают сообщения по теме. Работают с учебником. | **Познавательные УУД:**  извлекать необходимую информацию из прослушанных текстов;  структурировать знания;  **Коммуникативные УУД:**  вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.  **Предметные УУД:**  давать определения новым понятиям |
| 5. | Первичное закрепление. | Консультирует, контролирует, наблюдает, направляет, корректирует. | Составляют технологическую карту приготовления блюда из мяса «Уральские пельмени». | ***Личностные:***  осознание своих возможностей.  ***Регулятивные:***  умение  регулировать свои действия,  взаимодействовать в группе.  ***Познавательные:***  Умение анализировать |
| 6. | Физминутка | Разминка и тренировка зрительного восприятия;  Устали? Давайте разомнёмся. Поднимите плечи и опустите. Подвигайте плечами 10 раз, а теперь каждым плечом в отдельности, также 10 раз. А теперь повернитесь влево, вправо и так 10 раз. А теперь гимнастика для глаз. Сложите ладошки вместе и потрите их, так чтобы они разогрелись. Закройте разогретыми ладошками глазницы согрейте их, а затем постарайтесь подвигать глазами влево - вправо и так 10 раз, а затем вверх вниз, а затем кругами. И так по 10 раз. Размялись? Работаем дальше. | Учащиеся выполняют несложные движения туловищем, руками и ногами, чтобы размяться. А затем гимнастику для глаз. Высказывают свои мысли о пользе гимнастики. |  |
| 7. | Самостоятельная работа | Побуждает к выполнению самостоятельной работы, следит за ходом выполнения работы, контролирует и корректирует действия учеников. | Приготовление «Уральские пельмени» с учетом технологии приготовления, правил техники безопасности, санитарных норм. | ***Личностные:***умение овладеть нормами и правилами научной организации труда;  Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей  и бригадной деятельности.  ***Регулятивные:***  умение составлять план и последовательность действий,   осуществлять контроль по результату.  ***Познавательные:*** умение выделять необходимую  информацию; умение ориентироваться в средствах и технологиях приготовления блюда из мясных продуктов; умение планировать свою трудовую деятельность; умение обосновывать показатели качества промежуточных операций. |
| 8. | Рефлексивная деятельность | **Рефлексивная деятельность.**  Самоанализ и самооценка ученика.  Прошу вас принять участие в подведении итогов нашего занятия.  На слайде в облаке вопрос, постарайтесь подумать и ответить на него.  Задание №1  Что мы узнали на уроке?  Мясо, каких домашних животных человек использует в питании? (*говядина, свинина, баранина)*  Почему мясо нельзя оттаивать воде?  *(Потому что в воду перейдёт большое количество полезных веществ)*  *И самое главное*  Чему мы научились на уроке? *Приготовлению блюда «Уральские пельмени»*  *Самооценка собственной деятельности.*  Задание №2  Довольны ли вы своей работой на уроке?  Если вы очень довольны, поднимите большой палец руки вверх!  Если просто довольны, сожмите руку в кулак!  Если не очень довольны, то поднимите открытую ладонь!   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | «Я справился с заданием на отлично» | «Я справился  с заданием хорошо,  но мне помогали» | «Я не смог справиться с заданием так, как хотелось. Мне надо ещё поучиться… | | Анализируют и оценивают свои достижения, определяют значимость полученных знаний и умений для себя. | ***Познавательные УУД:***  выявлять допущенные ошибки и обосновывать способы их исправления обосновывать  ***Личностные УУД:***  умение провести самооценку и организовать взаимооценку  ***Коммуникативные УУД:***  вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли. |
| 9. | Домашнее задание. | Выполнить реферат на тему ***«Блюда из мяса (свинины, баранины, говядины)».*** Реферат должен содержать несколько рецептов блюд из мяса. Работа должна быть оформлена рисунками или вырезками из газет и журналов по кулинарии. |  |  |
| 10. | Уборка рабочих мест |  |  |  |