**Технологическая карта открытого урока по технологии в 5 классе «Приготовления бутербродов и горячих напитков»**

**Учитель**: Чуракова Ольга Андреевна

**Дата проведения**: 10.09.2021г

**Раздел:** кулинария

**Тип урока**: зачетная практическая работа.

**Цель учебного занятия**: закрепить практические навыки.

**Форма учебного занятия**: коллективная, групповая, в парах

**Задачи учебного занятия**: формировать знания и умения в приготовлении различных блюд с творческим подходом; научить искусству приготовления бутербродов и приготовления горячих напитков, работать сообща; развивать умение логично излагать материал;

**УУД:**

Личностные: в результате урока учащиеся смогут:

- развивать фантазию и творческие способности;

- развивать мелкую моторику кисти;

- с уважением относиться к труду и [профессиональной деятельности](http://www.pandia.ru/text/category/professionalmznaya_deyatelmznostmz/) человека.

- формулировать собственное мнение о значении в питании, эстетике приготовления;

- с уважением относиться к труду и профессиональной деятельности человека в целом

|  |
| --- |
|  |

**Предметные:** в результате урока учащиеся смогут:

- дать определение закуски «бутерброд», «карвинг»;

- перечислить различные виды бутербродов;

- характеризовать технологию приготовления

бутербродов;

- владеть приёмами нарезки продуктов для бутерброда и технологией приготовления открытого сложного бутерброда;

- оценить качество готовых бутербродов;

-владеть технологией приготовления горячих напитков;

- дать характеристику профессии повар, пекарь

**Метапредметные:** в результате урока учащиеся смогут:

регулятивные: продолжить формирование умений ставить цели, планировать работу с текстовым и слайдовым планами, действовать по составленному плану, алгоритму, осуществлять самоконтроль, оценивать качество выполнения изделия в соответствии с имеющимися критериями;

познавательные: самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, поиск и выделение информации, знаково-символические действия, включая моделирование;

коммуникативные: рационально организовывать рабочее место, продолжить формирование способности к согласованным действиям с учетом позиции других, овладевать нормами общения, выбирать стратегии общения, регулировать собственное речевое поведение;

**Оборудование:** -Компьютер, интерактивная доска;

- рабочие листы для учащихся, технологические карты (на каждого ученика или на пару в зависимости от содержания урока);

- листы самооценки;

- учебник «Технология», рабочая тетрадь

- продукты для приготовления бутербродов и чая согласно технологической карте;

-ножи, разделочные доски, посуда; рабочая форма.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Структура (этапы)** | **Деятельность учителя** | **Деятельность обучающихся** | **Регламент время** |
| **Организационный момент** | Проверка готовности учащихся к уроку. Приветствие учащихся. Проверка отсутствующих. | Подготовка к уроку  Эмоциональная мотивация на учение.  Планирование совместного сотрудничества | 2 мин |
| **Повторение пройденного материала** | Тест  (Приложение - порядок сервировки стола). | Разделиться на 2 группы:  (одна отвечает на вопросы теста, а  другая складывает салфетки)  Ответы учащихся | 5 мин |
| **Мотивационный этап** | **Начинаем урок:**  - Ребята, а какие самые распространённые блюда и напитки подают на завтрак у вас дома или в другом месте?  А сейчас, я предлагаю вам посмотреть хорошо известный фрагмент мультфильма «Дядя Федор и кот Матроскин»  **Итак, какая тема урока?**  Корректирует, уточняет, что тема урока «Технология приготовления бутербродов и горячих напитков».  - Какой бутерброд был у дяди Федора?  **Сегодня мы будем готовить «правильные» бутерброды и узнаем много нового о них!**  2. Ребята, а зачем люди готовят такую пищу?  **Формулирование проблемы:** мы много знаем об этом виде закуски, но не все умеют готовить бутерброды, и не все знают их разнообразие. | - участвуют в обсуждении;  - отвечают на проблемные вопросы;  - формулируют предполагаемую тему урока | 5 мин |
| **Актуализация знаний.** | 1. Как вы думаете, с помощью каких известных вам столовых приборов, приспособлений готовятся бутерброды?  3. Из каких продуктов можно приготовить бутерброды?  2. Кто уже пробовал приготовить бутерброд? | - вспоминают нужную информацию, делают содержательные обобщения;  - вспоминают изученный ранее материал (понятия, факты), которые связаны с формулировкой проблемы (в этот момент отрабатывается минимум) | 5 мин |
| **Открытие новых знаний** | История изобретения бутербродов.  1. Делает сообщение по истории изобретения бутербродов. Знакомит с профессией повар. Рассказывает об «Искусстве работы повара, карвинге»  2. Работа с таблицей «Виды бутербродов»  - знакомство с ответами других учащихся;  - дополнение списка;  -запись в таблицу названий наиболее распространённых видов бутербродов.  3. Организация работы с определением «бутерброд». | работа с готовыми источниками информации –извлечение нужной информации;  - показ иллюстраций. | 10 мин |
| **Практическая работа** | 1.Повторяем технологию приготовления бутербродов и горячих напитков.  Требования к хранению бутербродов.  -Ребята, а что ещё нам необходимо вспомнить, прежде чем приступить к выполнению [практической работы](http://www.pandia.ru/text/category/prakticheskie_raboti/)?  Техника безопасности при работе с ножом, с тостером, с горячими жидкостями | Работают с технологическими картами. Регулируют собственное речевое поведение.  Вспоминают правила безопасной работы с ножом, расписываются в журнале инструктажей. | 45 мин |
| **Рефлексия и оценивание.** | - организация само оценивания или взаимно оценивания.  Подведение итогов урока.  Какие новые знания вы сегодня получили? Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?  Какие трудности у вас возникли?  Кто-нибудь из вас захотел стать поваром?  Оцените свою работу на уроке.  Спасибо за урок!  Вы сегодня очень хорошо потрудились | заполняют оценочные таблицы | 5 мин |
| **Домашнее задание** | Дома приготовьте и напишите рецепт вашего любимого бутерброда (§7 стр39-49). | Обучающиеся записывают домашнее задание | 2 мин |

**Приложение: Технология приготовления бутербродов**

**Задание 1** Вопрос:

Закуска, которая представляет собой ломтик хлеба или булки с каким-нибудь из закусочных продуктов, например, сыром, колбасой, ветчиной, икрой, мясом, рыбой, консервами, овощами, зеленью и другими продуктами - это...

 Запишите ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 2**

Вопрос:

Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1) 1,5-2,5 см

2) 0,5-1 см

3) 1-1,5 см

4) 1-2 см

**Задание 3** Вопрос:

При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) в 3 слоя

2) в 2 слоя

3) в 1 слой



**Задание 4** Вопрос:

Для приготовления открытого бутерброда ломтики хлеба нужно нарезать толщиной...

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) 0,5-1 см

2) 1-1,5 см

3) 2-3 см

Задание 5

Вопрос:

Готовые бутерброды могут храниться в холодильнике не более (в часах):

Выберите один из 5 вариантов ответа:

1) 1  2) 2  3) 3

4) 4  5) 5

**Задание 6** Вопрос:

К бутербродам не относится:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) канапе 2) пирожное 3) сэндвич

**Задание 7** Вопрос:

По способу приготовления бутерброды классифицируются на:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа:1) слоеные

2) открытые

3) горячие

4) закусочные

5) холодные

6) закрытые



**Задание 8** Вопрос:

Для бутербродов канапе хлеб нарезают:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) кубиками

2) дольками

3) ломтиками

Задание 9

Вопрос:

Является ли бутербродом хлеб с маслом?

Выберите один из 2 вариантов ответа: 1) нет 2) д