**Технологическая карта учебного занятия (урока): структура дидактических материалов**

1. Способы обработки продуктов питания: 13/14 урок
2. 15.10
3. Шулинина Марина Александровна, автор-разработчик
4. технология
5. 5 класс/ первый год обучения
6. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития
7. Способы тепловой обработки продуктов питания(варка, жаренье, запекание, тушение, припускание, пассерование, бланширование)
8. Урок обучающего контроля (тип урока)
9. Материально-техническое оснащение урока: кабинет кулинарии, разделочные доски, ножи, овощи варёные( для винегрета); таблица виды тепловой обработки продуктов, таблица приготовление винегрета, компьютер, проектор, интерактивная доска указать наименование учебной мастерской, общее оборудование, включая рабочее место педагога, а также расходные материалы на 1 ученика и оборудование для выполнения групповых заданий учебные таблицы Буквенная абракадабра(1 на группу); тест каждому ученику
10. Технологическая карта (сценарий) учебного занятия

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап урока / хронометраж** | **Форма работы обучающихся** | **Учебная цель и задачи** | **Деятельность**  **педагога(ов)** | **Деятельность учащихся** | **Результаты обучения (УУД)** | **Учебно-методические материалы** |
| Вводный (подготовительный) этап – 3 мин.  **1этап**  **Огранизационно-**  **мотивационный**  **3мин**  **2этап Актуализации**  **5мин**  **3этап**  **Первичное усвоение новых знаний**  5мин  **4этап**  **Первичная проверка понимания**  **5мин**  **5этап**  **Первичное закрепление**  **66мин**  **6этап**  **Инструктаж по выполнению домашнего задания**  **3мин**  **7этап**  **Рефлексия**  **3мин** | Индивидуальная /парная/групповая/ коллективная.  Коллективная  Коллективная  Коллективная  Коллективная  групповая  парная  коллективная  коллективная | На весь урок  **Цель** Формирование знаний обучающихся с приёмами и правилами тепловой кулинарной обработке овощей.  **Задачи**1) Ознакомить учащихся с основными видами тепловой обработки овощей.  2) Научить учащихся правильно проводить тепловую обработку овощей и готовить блюда из варёных овощей  3) Воспитывать у учащихся интерес к искусству приготовления пищи, аккуратность, организованность, самостоятельность и эстетический вкус, умению бережно и экономно использовать продукты, содержать в порядке рабочее место при приготовлении блюд из варёных овощей. | Приветствие детей. Получение сведений об отсутствующих. Подготовка к занятию (учебник, тетрадь, ручка, дневник).  1. В чем заключается пищевая ценность овощей? 2.Каким образом влияет экология на качество овощей?.3.В чем заключается механическая обработка овощей? 4.Как сохранить витамины в сырых овощах во время приготовления блюд? 5.Назовите самые распространенные формы нарезки?  6. Рассказать о технологии приготовления салата.  7. Заслушивание сообщений «цинга», «куриная слепота».  Откроем учебник и прочитаем название п.10, с.71, рассмотрим таблицу  Что означают слова «тепловая обработка»?  Тепловая обработка- обработка методом нагрева. Овощи, прошедшие тепловую обработку, полезны так же, как и сырые. Они могут быть основой для салатов и винегретов, гарниром к рыбе и мясу или самостоятельным блюдом.  К каким овощам можно применить эти способы?  Рассмотрим приемы тепловой обработки: варка, жаренье, запекание, тушение, припускание, пассерование, бланширование  Есть основные способы тепловой обработки продуктов и комбинированные. Для приготовлкения каких продуктов их можно использовать  Как сохранить питательные свойства овощей в процессе варки?  Какие блюда готовят из варёных овощей?  Дайте определение, что такое салат  Какие они бывают?  Назовите способы нарезки продуктов для салата  Выполняют контрольное задание.  Сегодня на уроке будем готовить «Винегрет»  Демонстрация видео  Проведение инструктажа  Повторение правил техники безопасности и норм санитарии и гигиены  Практическая работа  Технологическая карта  тест для взаимопроверки  **Домашнее задание**  С помощью программы bubbl.us вам необходимо составить интеллект карту по теме «Овощи»  Подвести итоги по достижению учебной деятельности. (  Вопросы для подведения итогов:  1.Было интересно….  2. Было трудно…..  3.Я выполняла задание….  4. Я поняла, что….  5. Теперь я могу….  6. Я научилась…..  7. У меня получилось….  8. Я смогла…..  9. Меня удивило….  10. Мне захотелось…..  Выставление оценок с кратким комментарием).  Проверить умение проводить самооценку учащимися. | Воспринимают на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку.  1. Это основной поставщик жизненно необходимых витаминов, минеральных солей и других питательных веществ.2. Из-за загрязнения окружающей среды овощи впитывают в себя вредные вещества, такие как нитраты их избыток приводит к отравлению.  3. Перед приготовлением блюда овощи - сортируют, моют, очищают, промывают, нарезают.  4. Держать очищенные овощи в воде не больше 10-15 минут; очищать только перед приготовлением блюда; очищенный картофель надо класть в холодную воду, иначе он потемнеет; посуда для хранения и приготовления овощей должна быть эмалированной или стеклянной.  5. Ломтики, кружочки, брусочки, соломка, кубики.  6. Овощи или фрукты перед приготовлением салата надо перебрать, промыть, нарезать, заправить, перемешать, украсить.  7. Сообщения «цинга», «куриная слепота».  Систематизация знаний учащихся  Предполагаемые ответы:  (способы приготовления продуктов, кулинарная обработка……)  Формулируют тему и цель урока. Записывают в тетрадь  Рассматривая таблицу5 на с.71, определяют какие способы комбинированные, какие основные.  Записывают в тетрадь  Приводят примеры  Мясо-варка, жарение, тушение ит.д  Картофель-варка, жарение  Для приготовления салатов овощи подвергают тепловой обработке-варке.  Перед варкой необходимо провести механическую (первичную) обработку овощей. с.70 «Правила тепловой обработки овощей»  Овощи для салатов варят в кожуре  Салаты - это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также из овощей в сочетании с мясом, рыбой яйцами.  Овощные, рыбные, мясные и т.д.  Кубики, соломка, брусочки и т.д.  Для оформления салатов используется фигурная нарезка  **“БУКВЕННАЯ АБРАКАДАБРА”.**  Из данных букв сложите слова, обозначающие продукты, используемые в приготовлении винегрета. Слова могут ломаться, читаться справа налево, но не по диагонали. (Кто быстрее выполнит задание).  Готовят «Винегрет», согласно технологической карте, с соблюдением правил техники безопасности.  Сервируют стол.  с.76-учебник  Уборка рабочих мест | *На весь урок*  **Регулятивные универсальные учебные действия:** анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;  наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;  **Познавательные универсальные учебные действия:** выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство**.**  **Коммуникативные универсальные учебные действия:** определять возможные роли в совместной деятельности;  играть определенную роль в совместной деятельности  **Предметные результаты**:анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной | УМК по технологии учебник «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс под редакцией О.А.Кожиной |