**Технологическая карта урока**

 **Данные об учителе**: Авдиенко Г.Г.

**Пояснительная записка**

Тема, рассматриваемая на уроке, занимает ключевое место в системе уроков «Кулинария». Она завершает изучение данного блока, связанного с основными понятиями и содержаниями раздела «Кулинария», предполагает обладание учащимися основными навыками и приёмами работы на кухне, умение составлять меню на завтрак, приготавливать его, оформлять и подавать готовые блюда, пользоваться столовыми приборами, складывать красиво салфетки, правильно вести себя за столом.

**Тип занятия:** урок технология девочки **Класс** 5 «А»

**Тема:** «Сервировка стола к завтраку»

 **Учебник (УМК):** Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома»

**Цель**: создание условий для ознакомления учащихся с правилами сервировки стола и систематизирования знаний о приёмах складывания салфеток и правилах этикета.

**Задачи:**

* содействовать формированию знаний о понятиях «сервировка стола», «этикет», «прибор» и правилах сервировки стола, элементах этикета;
* способствовать приобретению практического опыта при сервировке стола, складывании салфеток.;
* создать условия для развития у учащихся толерантности, способности оценивать , анализировать, рассуждать, сопоставлять, делать выводы;
* создать условия для воспитания эстетического вкуса, самостоятельности, аккуратности

**Тип урока**: комбинированный (усвоение новых знаний и первичное их закрепление)

**Методы**: проблемный, практический; объяснительно - иллюстративный, диалогический, частично-поисковый, стимулирования и мотивации учащихся

**Оснащение занятия** :компьютер, проектор для демонстрации презентации к уроку, слайдовая презентация, учебники, раздаточный материал, посуда для сервировки стола, салфетки.

**Межпредметные связи**: ИЗО, история, география, черчение..

**Новые термины**: ***сервировка стола***, ***этикет, прибор***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Этапы урока** | **Цель этапа** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся** |  **Планируемый результат**  |
| **личностный** | **метапредметный** | **предметный** |
| 1.Мотивация самоопределения к деятельности. ( 3 мин)2.Актуализация знаний, фиксирование затруднений.( 4-5 мин) | Создать условия для вовлечения учащихся на личностно значимом уровне.Подвести к осознанию своего знания и незнания необходимого для освоения нового материала. | Приветствие учащихсяКогда встречаем мы рассвет,Мы говорим ему ... (Дети хором) ПРИВЕТ!С улыбкой солнце дарит свет, Нам посылая свой ... (Дети хором) ПРИВЕТ!При встрече через много летВы крикните друзьям ... (Дети хором) ПРИВЕТ!И улыбнутся вам в ответОт слова доброго ... (Дети хором) ПРИВЕТ! И вы запомните совет:Дарите всем друзьям ... (Дети хором) ПРИВЕТ!Подарим привет и свои улыбки гостям, друг другу и мне.Сегодня я бы хотела начать урок с демонстрации фрагмента из мультфильма.Просмотр сюжета.Узнали героев?Как вы думаете, о чем пойдет речь на нашем уроке? Ребята вы хотите узнать о сервировке стола, об этикете и правилах складывания салфеток?-А что такое «Сервировать стол»?- Найдите определение «Сервировка стола» в словаре, интернете.Создаётся проблемная ситуация.На столе стоят кастрюли, тарелки. Классифицировать посуду. Работаем в группах.На столах лежит всё необходимое к сегодняшнему занятию..  | Приветствие учителя.Дети повторяют приветствие вместе с учителем.Предполагаемые ответы детей (Три котёнка )О кулинарии, сервировке стола.Беседа с учениками, отвечают на вопросы учителя, разрешают проблемную ситуацию | Умение проявлять мотив деятельности, уметь дать оценку увиденногоУмение структурировать свои знания; осознание своих возможностей.. |  **К**.вступают в диалог**П**. извлекать необходимую информацию из просмотренного мультфильма**К.** вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.**К.** высказывать свою точку зрения**П.** разрешает проблемную ситуацию.**Р.** умение регулировать свои действия, взаимодействовать в группе. |  |
| 3.Постановка учебной задачи**.**(4-5 минут) | Подвести учащихся к собственному затруднению и пути их преодоления. | Вовлекает в диалог.- С какими затруднениями вы столкнулись?- Как их можно разрешить?-Скажите, правила сервировки вам в жизни пригодится?Подводит учащихся к теме урока.- Как вы думаете, какая же тема у нас урока?- Чему мы должны научиться на уроке?Подвести учащихся к согласованию темы и цели урока. Обсудить с учащимися этапы планирования своей деятельности по разрешению проблемы- Какие у вас будут предложения по изучению этой темы? | Выявляют и обосновывают свои затруднения. Согласовывают тему урока, определяют цель своей деятельности. Предлагают план реализации проблемы. | Уметь проявлять смысл деятельности**.** | **К.** Умение общаться с учителем и сверстниками, высказывать свою точку зрения.**П**. Формулировать цель, умение согласовывать тему. | давать определения новым понятиям темы; классифицировать посуду. |
| 4.«Открытие нового знания»( 10 минут)5. Первичное закрепление материала (5 минут).6.Самостоятельная работа в группах.( 10 минут)7. Рефлексия.(2-3 минуты). | Вовлечение учащихся к самостоятельную исследовательскую деятельность по овладению нового опыта.Выявить первоначальный уровень освоения нового материала.Выявить насколько обучающие могут применить знания на практике.Создание условий для умения составлять приглашения и сервировать стол, складывать салфеткиСнятие физического и умственного напряжения**.**Подвести учащихся к самооценеванию, степени своего продвижения. | **Учитель**: Тема урока ***«Сервировка стола к завтраку».***Эпиграфом к этому уроку я взяла слова А.П.Чехова «**Чувство красоты в человеке не имеет границ и рамок».** Раскрыть смысл высказывания.-**Учитель**: Да, правильно, на уроке мы узнаем много нового об искусстве ведения дома и в частности сервировки стола***.*** А что вы понимаете под словом дом? Дом - это отражение душ людей, которые в нем живут. Каким бы он ни был – четырехэтажным особняком или типовой квартирой в панельном доме, для любого человека должен быть тем единственным и неповторимым местом, в котором всегда комфортно, уютно. Каждая из вас, девочки, хочет быть хорошей хозяйкой**.** **-Так кто же такая хозяйка?****Учитель**. Хозяйка - это женщина, которая умеет все. Она должна владеть знаниями, умениями и навыками повара-кулинара, официанта, экономиста, швеи, дизайнера. Умелое ведение домашнего хозяйства - это целое искусство и этому искусству мы сегодня с вами поучимся.  **Что значит выражение «сервировать стол»?****Учитель**: **Сервировать стол** – **это значит подготовить его к приему пищи**. (С 2). Сервировка не только создает приятную обстановку, но и определенный порядок на столе, обеспечивая присутствующих необходимыми приборами и предметами. Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены необходимые предметы и оформлены блюда, вызывает приятные чувства и повышает аппетит. Сервировать стол необходимо повседневно, а не только для гостей. Разбор по слайдам: – требования к сервировке – последовательность сервировки– зарисовка сервировка к завтраку– название приборов и посуды для сервировки – цветы в сервировкеВывешиваются вопросы на презентации ( можно взять из учебника).-Что нового вы сегодня узнали?- Как этот опыт нам может пригодиться?1.Предлагаются различные варианты практической работы ( от алгоритма простейшей до разработки своей работы) 2.Учитель осуществляет контроль, помощь. сопровождение.3. Предлагает критерии для самооценки.**Физкультминутка****Практическая работа № 1**. ***Вводный инструктаж.***«Мы приглашаем гостей» *Задание1группе* ***« «Что такое этикет?»****Зада Задание 2 группае*  **«Расскажите о сервировке столаа. ».** **Самостоятельно – практическая работа и текущий инструктаж.****Заключительный инструктаж.**ТекуУчитель: Что такое этикет? Сообщения учащихся.С. – правила поведения за столом**Учитель:** А теперь самое время поговорить о салфетках. Салфетки *-* совершенно необходимая принадлежность красиво накрытого стола. Они предназначены не только для вполне определенной цели, но и для украшения. Рекомендуют использовать полотняные накрахмаленные салфетки, они выглядят лучше и хорошо держат форму. Но в наше время, мы все чаще и чаще привыкли использовать красивые бумажные салфетки, которые выглядят эффектно и украшают стол. Вот мы сейчас с вами и поучимся их складыватьРабота с учебником: С.148 . Схемы складывания салфеток.***Практическая работа №2*** ***-Какие приёмы складывания салфеток вам знакомы?***  ***- Кто может показать?*** ***- На какую технику выполнения похоже складывание салфеток?*** ***- Кто может показать?***Вводный инструктаж. Учитель показывает один из приемов складывания, учащиеся повторяют их.Один приём разбирается с учащимися, остальные самостоятельно.  Текущее инструктирование и исправление допущенных ошибок.Демонстрация удачных образцов.Заключительный инструктаж.***Учитель***. Молодцы. После сегодняшнего урока вы уже сможете помогать маме при сервировке стола. Работа прошла успешно и все с нею справились. Наш урок подходит к концу, он был насыщен информацией. И сейчас для закрепления материала мы выполним небольшое творческое задание.Закрепление нового материалаУчитель:Каждая группа в конверте получает задание, регламентируется время выполнения. После выполнения команда презентует ответ:**Задание**. Используя знания, полученные на уроке, **разработайте правила поведения в школьной столовой.**Выставление оценок, их аргументация.-Какие задания понравились больше всего?-Что приобрёл?-Что удивило?-Какие достижения у тебя были на этом уроке?Подготовиться к практической работе по кулинарии: спецодежда, продукты (замораживание). |  Высказывания детей.Работа в группах.**Ответы учащихся**: Мы будем знакомиться с сервировкой стола и изучать этикет**Ответы учащихся**. Дом там, где тебя ждут и любят. Там где тебе комфортно...**Ответы учащихся**. --Это мама. Это человек, который умеет все.-Хранительница семейного очага, **Ответы учащихся**: Правильно накрыть стол. Обеспечить присутствующих всеми необходимыми приборами и предметамиЗапись определения в тетрадь.Разбор и комментарии учащихся с последующей записью в тетрадь.Высказывают свои аргументированные ответы.Выбирает варианты практической работы, выполняет практическую работу и оценивает практическую работу.Выполнение музыкальной физминуткиСоставление текста приглашения гостям и зачитывание каждой командой.Сервировка стола к завтраку.Целевой обход учителя.Учитель следит за правильностью выполнения работы, помогает исправить неточности, дает дополнительные пояснения.Для оценки выполненной работы учитель проверяет работу в группах и выставляет оценки.Вариативные ответы детей.Разбор вместе с учащимися. Зарисовка в тетрадиВариативные ответы:Оригами.Веер.Диагональ.Выполнение учащимися складывания салфеток по схемам из учебника.Генераторы идей зачитывают правила поведения в столовой от каждой группы.Понравились задания по сервировке стола, складывание салфеток.Умения складывать салфетки, закрепили.Разнообразие способов складывания салфеток. | осознают свои возможности в учении.осознают свои возможности в учении.Умение структурировать свои знания; осознание своих возможностейумение провести самооценку и организовать взаимооценку. | **П**. умение исследовать, познавать. **К.** слушать собеседника, доводить свою информацию доступно для собеседника.**П**. дополняют и расширяют имеющиеся знания по изучаемой теме.**П.** умение сформулировать алгоритм действия; анализировать и сравнивать объекты, подводить под понятие**К.** вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли**Р.** прогнозируют результаты уровня усвоения изучаемого материала**К.** высказывать свою точку зрения**П.** разрешает проблемную ситуацию.**Р.** умение регулировать свои действия, взаимодействовать в группе.**П.**выявлять допущенные ошибки и обосновывать способы их исправления обосновывать**К**. вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли. | Умение анализировать, классифициро вать сервировку стола: праздничную, к завтраку, к обеду и т.д.давать определения новым понятиям темы;называть столовую посуду и последовательность сервировки столаУмение анализировать, подбирать и складывать салфетки.. |