**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 учащихся  Когда встречаем мы рассвет,  Мы говорим ему ... (Дети хором) ПРИВЕТ!  С улыбкой солнце дарит свет,  Нам посылая свой ... (Дети хором) ПРИВЕТ!  При встрече через много лет  Вы крикните друзьям ... (Дети хором) ПРИВЕТ!  И улыбнутся вам в ответ  От 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 увиденного  Умение 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 салфетки  Снятие 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 сервировке  Вывешиваются 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.**  Теку  Учитель: 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 складывать  Работа 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 материала  Учитель:  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 предметами  Запись 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 физминутки  Составление 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 тетради  Вариативные 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 возможностей  умение 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 стола  Умение анализировать, подбирать и складывать салфетки.. | |