Технологическая карта урока

Учитель: Жукова Марина Владимировна

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Предмет, класс** | | Технология, 5 класс | | | | |
| **Тема урока,**  **№ урока по теме** | | Урок: 2. Сервировка стола к завтраку. | | | | |
| **Цели деятельности педагога** | | Сформировать у обучающихся знания, а также умения сервировать стол к завтраку, научить самостоятельной работе с инструкционными картами и оценки своего результата, воспитывать трудовую дисциплину, коллективизм, творческое начало личности, эстетический вкус и самостоятельность. | | | | |
| **Тип урока** | | комбинированный | | | | |
| **Методы, приёмы и формы обучения** | | Объяснительно - иллюстративный, приём «Инсерт», «Привлекательная цель», «Повторяем с контролем», практический; индивидуальная, фронтальная работа, групповая | | | | |
| **Основные понятия и термины** | | Сервировка, столовые приборы, меню | | | | |
| **Образовательные ресурсы** | | * <http://www.vip777.de/salfetki> По материалам * <http://gotovim-doma.ru/forum/viewtopic.php?f=13&t=1228&start=30> * <http://evolutsia.com/content/view/1390/> * <http://www.russiantampa.com/fun/index.php?fid=83&efile=2> * <http://tamada.at.ua/publ/7-1-0-66> * <http://www.hozyayushka.zbord.ru/viewtopic.php?t=211> * <http://www.fifthavenue.ru/articles/article11-922.html> * <http://mirtesen.ru/groups/30015568842/blog> [/43009308907](http://mirtesen.ru/groups/30015568842/blog) | | | | |
| **Наглядно –демонстрационный материал** | | Ю.Крупская, Н.И.Лебедева, Л.В. Лютикова, Д.Симоненко Технология, учебник для учащихся 5 класса. М, издательский центр «Вентана-Граф» 2011;Мультимедийная презентация по теме; набор столовой посуды, скатерть, салфетки, инструкционная карта, плакаты | | | | |
| **Оборудование** | | мультимедийный проектор, экран, компьютер | | | | |
| **Планируемые образовательные результаты** | | 1. **Предметные умения:** познакомятся с видами оформления стола, овладеют основами сервировки   стола к завтраку; научаться расставлять посуду на столе согласно меню к завтраку? Складывать салфетки.  **2. Метапредметные (УУД):** а) регулятивные – научаться оценивать совместно с учителем или одноклассниками результаты своих действий, вносить соответствующие коррективы;  б) коммуникативные – овладеют способностью инициативно работать с учителем, одноклассниками, отвечать на вопросы, делать выводы;  в) познавательные – научаться осуществлять поиск нужной информации из прослушанного объяснения; расширят и дополнять свое представление о сервировке стола к завтраку;  **3. Личностные:** имеют мотивацию к учебной и творческой деятельности. | | | | |
|  | | ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УРОКА | | | | |
| Этапы урока | Обучающие и развивающие компоненты, задания и упражнения | Деятельность учителя | Деятельность учащихся | Формы организации совзаимодействия на уроке | Универсальные учебные действия | Промежуточный контроль |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| I**.Организационный момент** | Эмоциональная , психологическая и мотивационная подготовка к усвоению изучаемого материала. Сообщение темы урока. Работа с учебником  (с. 157) | Проверяет готовность обучающихся к уроку.  -Наш урок мы начнем с отгадывания загадок! Обучающиеся читают загадки, отгадывают, а учитель оформляет стол.  1. Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее - лен, хлопчатобумажные ткани. (Скатерть.) 2.В настоящее время она бывает различной формы и расцветки. Выполняется из фарфора, стекла, металла и других материалов. (Посуда.)3. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку? (Приборы.)4. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан. (Салфетка.) 5. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям. *(Цветы.)*  - Отгадайте, что мы сегодня будем делать на уроке? (слайд№1)  Верно, мы будем учиться сервировать стол к завтраку.  Откройте учебник на (с.157) прочитайте текст и используя простой карандаш сделайте пометки:  «v» -если то, что вы читаете, соответствует, тому, что вы знаете;  «-» -если то, что вы читаете, противоречит тому, что вы уже знали или думали, что знали;  «+»-если то, что вы читаете, противоречит тому, что вы знаете;  «?»-если то, что вы читаете, непонятно, или же вы хотели бы получить более подробные сведения по данному вопросу. | Слушают учителя, работают с учебником; анализируют информацию, отвечают на вопросы. | Фронт-  альная | **Личностные**: имеют мотивацию к учебной и творческой деятельности, понимают личную ответственность за будущий результат.  **Регулятивные**: принимают и сохраняют учебную задачу.  **Познавательные**: обще-учебные – осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации | Устные ответы |
| **II. Изу-**  **чение нового мате-**  **риала** | Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии. Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы  « Сервировка стола к завтраку».  Просмотр мультимедийной презентации | -Трудно представить современную жизнь людей без сервировки стола к завтраку. Давайте сформулируем понятие «сервировка».  -Расскажите, какую информацию вы отыскали в учебнике.  *Заслушивает сообщения обучающихся, дополняет их рассказы, показывает слайды, иллюстрируя рассказ.*  ( слайд №2)  Под понятием «сервировка» понимается подготовка, и оформление стола для приёма пищи.  -Какая основная цель сервировки стола к завтраку?  -Итак, мы выяснили, что основная цель сервировки - создать удобство пользования приборами. | Смотрят презентацию, слушают учителя, одноклассников; анализируют информацию, отвечают на вопросы | Фронт-  альная | **Личностные**: сориентированы на правила сервировки стола к завтраку  **Познавательные**: обще-учебные – извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения; умеют осуществлять поиск нужной информации в учебнике и учебных пособиях, делать умозаключения и выводы в словесной форме.  **Коммуникативные:** умеют слушать друг друга, строить понятные речевые высказывания, задавать вопросы и формулировать ответы на них.  **Регулятивные:** принимать и сохранять учебную задачу. | Устные ответы |
|  | Выявление места и причин затруднения.  Беседа «Сервировка стола к завтраку». Просмотр мультимедийной презентации. Работа с учебником  158-159 | Какие бывают сервировки?  (cлайд №3) « Сервировка стола к завтраку»  (cлайд № 4) «Сервировка стола к обеду»  (cлайд № 5) «Сервировка стола к ужину»  Чем отличается сервировке стола к завтраку от сервировки к обеду и ужину?  *Заслушивает ответы обучающихся, затем предлагает сверить ответы с текстом учебника.*  -Итак, существует различные сервировки стола: завтраку, обеду и ужину.  -Расскажите, в какой последовательности происходит сервировка стола к завтраку?  (слайд №6) | Слушают учителя, рассматривают слайды; работают с учебником; анализируют информацию, делают выводы | Фронт-  альная | **Познавательные**: обще-учебные – умеют проводить в сотрудничестве с учителем сравнение и классификацию объектов труда по заданным основаниям; логические – осуществляют поиск необходимой информации в учебнике и учебных пособиях о способе сервировке стола к завтраку.  **Коммуникативные:** умеют слушать и слышать учителя и одноклассников.  **Личностные**: проявляют интерес к занятиям предметно- практической направленности | Устные ответы |
| **III. Творческая практическая деятельность** | Организация рабочего места | Учитель рассказывает и показывает обучающимся, как правильно застелить цветной скатертью стол. Все на столе должно расставлено так, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно. Не должно быть лишних предметов. На скатерть кладут салфетки.  - Какая посуда и приборы используются для сервировки стола к завтраку?  (слайд №7)  Существуют правила сервировки стола. Закусочная тарелка ставится от края стола на 2 см, слева на расстоянии 5-10 см ставится хлебная (пирожковая), справа от закусочной нож лезвием к тарелке, слева вилка зубцами вверх, ручки ножа и вилки на одном уровне.  (слайд № 8) Задание: Ребята, вам необходимо разбиться на бригады и выполнить самостоятельную работу «Сервировка стола к завтраку». Давайте прочитаем инструкционную карту №1 и попробуем самостоятельно выполнить сервировку стола к завтраку. Учитель проводит текущий инструктаж. | Делятся на группы. Организуют своё рабочее место. Делятся на бригады.  Учатся накрывать скатерть, раскладывать посуду и столовые приборы к завтраку. | Групповая и парная | **Познавательные**: умеют анализировать информацию, производить логические мыслительные операции (анализ, сравнение).  **Регулятивные:** планируют свою деятельность.  **Коммуникативные:** умеют слушать и слышать учителя и одноклассников, выражать свои мысли. | Выполнение упражнений |
|  | Выявление места и причин затруднения | Через 10 минут:  -У кого нет результата? Давайте вспомним правила сервировки стола к завтраку.  -Давайте подумаем, где у вас возникло затруднение? Соотнесите свои действия с используемым эталоном.  -Назовите причины затруднений: тех конкретных знаний, умений или способностей, которых недостает вам для решения исходного задания.  -Мы уже знаем основные правила сервировки стола к завтраку. | Обучающиеся проводят обсуждение причин затруднений выполненных операций | Фронтальная | **Познавательные**: умеют обобщать и формулировать проблему, анализировать информацию.  **Регулятивные:** планируют свою деятельность, сориентированы на плодотворную работу на уроке, соблюдение норм и правил поведения  **Коммуникативные:** выражают свои мысли, планируют свою деятельность. | Устные ответы |
|  | Построение проекта выхода из затруднения | Давайте, организуем построение проекта выхода из затруднений:  -Какие у вас есть затруднения?  -Как нам выйти из затруднений?  1.Работы группы плохо спорится - надо выбрать бригадира.  2. Не знаем, что будет на завтрак?  3. Не знаем, как складывать салфетки. | Обучающиеся проговаривают причины затруднений, выбирают бригадиров, обсуждают алгоритм действий, учатся накрывать на стол учитывая меню завтрака. | Групповая | **Личностные**: самостоятельное выделение и формулирование возникших проблем.  **Регулятивные**: планируют деятельность, прогнозируют результат.  **Познавательные**: самостоятельно выделяют и выбирают наиболее эффективные способы решения задач.  **Коммуникативные:** умеют аргументировать своё мнение, учитывают мнение одноклассников. | Устные ответы |
|  | Реализация построенного проекта | -А что же такое меню?  (cлайд №9)  Меню-это перечень блюд к завтраку, обеду или ужину.  Набор предметов зависит от ассортимента блюд. Обычно на завтрак подают горячий напиток: чай, кофе, какао, молоко и т.д. Горячее блюдо: каши, омлеты, яичница. Подают: варенье, мед, колбасы, сыр, вареные яйца, соки, булочки, пирожки, хлеб.  Давайте рассмотрим изображения, как можно сервировать стол к завтраку, выявим их особенности.  Посмотрите внимательно на ваш стол, исправьте ошибки согласно меню. | Обучающиеся работают по инструкционной карте. Делают вывод. | Фронтальная | **Личностные**: обладают первичными умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе заданных критериев.  **Регулятивные**: проявляют инициативу, планируют деятельность.  **Познавательные**: умеют организовывать творческое пространство.  **Коммуникативные:** понимают смысл заданий учителя и принимают учебную задачу. | Устные ответы |
|  | Физкультминутка | Проводит физкультминутку | Выполняют упражнения | Индивидуальная | **Личностные**: положительно относятся к занятиям двигательной активности | Выполнение упражнений |
|  | Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи | -Давайте вернемся к пробному заданию, узнаем, правильно ли вы выполнили сервировку стола к завтраку? Итак, обратимся к инструкционной карте. Назовите последовательность ваших шагов.  -Как вы считаете, правильно ли выбран способ действий?  - Как вы научились складывать салфетки?  Сейчас вам предстоит ответить на вопросы по новой теме. | Выполняют практическую работу с опорой на эталон. | Групповая | **Личностные**: соблюдают правила и нормы поведения в группе.  **Регулятивные**: планируют деятельность.  **Познавательные**: умеют анализировать информацию, проводить логические- мыслительные операции(анализ, сравнение).  **Коммуникативные:** учитывают разные мнения, инициативно сотрудничают в поиске информации, отвечают на вопросы , делают выводы | Устные ответы |
|  | Самостоятельная деятельность с самопроверкой по эталону | (слайд № 10) Ответьте на вопросы:  1. Сервировка стола это…?.2. Какая посуда используется при сервировке стола к завтраку? 3. Какие столовые приборы должны присутствовать при сервировке стола к завтраку? 4. Как раскладываются предметы прибора? 5. Как раскладываются предметы прибора? Учитель после каждого вопроса возвращается к слайду и выявляет ошибки совместно с обучающимися.  Учитель создает (по возможности) ситуацию успеха для каждого ребенка.  Для обучающихся допустивших ошибки предоставить возможность выявления причин ошибок и их исправления. | Обучающиеся самостоятельно выполняют задание нового типа и проверят свои решения по эталону. | Индивидуальная | **Личностные**: соблюдают правила и нормы поведения в группе.  **Регулятивные**: планируют деятельность.  **Познавательные**: умеют анализировать информацию, проводить логические - мыслительные операции (анализ, сравнение).  **Коммуникативные:** учитывают разные мнения, инициативно сотрудничают в поиске информации, отвечают на вопросы. | Выполняют задание |
|  | Включение в систему знаний и повторение | -Для чего вам надо знать правила сервировки стола и меню к завтраку?  -правила поведения за столом и ТБ при сервировке стола?  -Давайте еще раз проговорим правила сервировки стола к завтраку? | Повторяют правила сервировки стола к завтраку | Индивидуальная | **Личностные**: соблюдают правила и нормы поведения в группе.  **Регулятивные**: понимают смысл инструкции учителя.  **Познавательные**: умеют анализировать план работы, выделяют основные этапы и приемы сервировки стола.  **Коммуникативные:** умеют инициативно сотрудничать, отвечать на вопросы, делать выводы. | Выполняют задание |
| **IV. Итоги урока. Рефлексия** | Обобщение полученных на уроке сведений, оценивание результатов работы | Подведем итог урока.  -Что нового вы сегодня узнали на уроке?  - Оцените свою работу на уроке.  -Потренируйтесь дома сервировать стол к своему дню рождения или к завтраку в выходной день. | Обучающиеся узнали правила сервировки стола. Составление меню к завтраку в выходной день. | Фронтальная | **Личностные**: сориентированы на уважительное отношение к труду, обладают первичными умениями сервировки стола к завтраку на основе заданных критериев.  **Регулятивные**: оценивают свою работу на уроке, умеют адекватно воспринимать оценку учителя или товарища.  **Коммуникативные:** умеют излагать своё мнение и аргументировать свою точку зрения. , | Оценивание обучающихся за работу на уроке. Устные ответы. |

Приложение 1

Инструкционная карта №1

**«Сервировка стола к завтраку»**

**Необходимо:** скатерть, салфетки, приборы, посуда и цветы.

1. Стол рекомендуется застелить цветной скатертью.

2. Все на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно. На столе не должно быть лишних предметов.

3. На скатерть кладут льняные или хлопчатобумажные салфетки. Салфетка обязательный предмет.

* Она предназначена для индивидуального пользования, ее в развернутом виде кладут на колени, чтобы предохранить одежду от случайного попадания пищи.
* Вытирать губы полотняной салфеткой за столом не положено, можно лишь приложить салфетку к губам до и после питья, после каждого блюда, однако лучше для этой цели использовать бумажные салфетки, которые ставят на стол в специальной подставке.
* По окончании еды салфеткой слегка касаются губ и кладут справа от тарелки.

4. На салфетку ставят закусочную тарелку.

* Справа и слева от закусочной тарелки размещают закусочные приборы.
* Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх, нож - справа лезвием к тарелке, чайную ложку можно положить справа у ножа или перед тарелкой.
* Справа перед кончиком ножа ставят чашку с блюдцем для горячего напитка, причем ручка ее должна быть повернута к правому плечу сидящего.

5. Сваренное яйцо подают в специальной посуде и ставят справа от закусочной тарелки или на нее.

6. Общее блюдо с гастрономическими продуктами - в центре стола вместе с прибором для раскладывания, каждый берет, что хочет из общего блюда и кладет себе на тарелку.

7. На стол необходимо поставить масленку и положить нож, которым каждый отрезает кусочек масла, кладет себе на тарелку, а затем намазывает на хлеб своим ножом, лежащим справа от тарелки.

8. Сахарницу и вазочку с медом ставят на середину вместе с ложечками для раскладывания. Чай и кофе подают без сахара: каждый добавляет его по вкусу.

Приложение №2

**Загадки**

1. Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее - лен, хлопчатобумажные ткани. (Скатерть.)
2. В настоящее время она бывает различной формы и расцветки. Выполняется из фарфора, стекла, металла и других материалов. (Посуда.)
3. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку? (Приборы.)
4. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан. (Салфетка.)

5. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям. *(Цветы.)*