Технологическая карта урока **«Технология приготовления сладостей, десертов, напитков»** 7 класс

|  |  |
| --- | --- |
| Учитель | Голуб А.Р. |
| Цели деятельности педагога | Дать представление о значении сладких блюд в питании человека. Познакомить с видами сладостей: цукаты, конфеты, безе (меренги); видами десертов; безалкогольными напитками : молочный коктейль, морс; с рецептурой и технологией приготовления. |
| Тип урока | Постановка и решение учебной задачи |
| Методы обучения   | Проблемный, практический |
| Формы обучения | Фронтальная, групповая, парная |
| Решаемые проблемы | Какие бывают сладости, десерты и напитки? Из каких продуктов можно приготовить? Какова технология их приготовления?  |
| Основные понятия и термины | Сладости, десерты, напитки |
| Наглядно - демонстрационный материал | Мультимедийная презентация. |
| Оборудование | Компьютер, проектор, УМК по технологии: учебник  7 класс Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, рабочая тетрадь; спецодежда. |
| Планируемые образовательные  результаты | **Предметные** УУД: Знания: о сладостях, десертах, напитках; технологии приготовления, о их значении в питании человека.Умения: приготавливать сладкие блюда.**Метапредметные** УУД:**познавательные –** построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение;**регулятивные** – целеполагание, планирование, рефлексия, оценка, самооценка;**коммуникативные**–диалог, организация учебного сотрудничества.**личностные -** формирование мотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап урока** | **Обучающие и развивающие компоненты, задания и упражнения** | **Цель** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** | **Формируемые УУД** |
| **I****Организационный момент** | Эмоциональная, психологическая и мотивационная подготовка учащихся к учебной деятельности. | Создать благоприятную психологическую обстановку, мотивировать к учебной деятельности. | - Добрый день, ребята!Проверьте, как организовано ваше «рабочее место», на парте должны лежать тетрадь, учебник, ручка. | Проверяют готовность к уроку, слушают учителя. | ***Личностные (Л)*** – имеют мотивацию к учебной деятельности. |
| **II****Повторение** | Проверка знаний, полученных на прошлом уроке. | Закрепление знаний. | -На прошлом уроке вы изучали тему «Виды теста и выпечки.Технология приготовления изделий из пресного слоенного, песочного теста». Я предлагаю вам карточки-задания, необходимо ответить на 2 вопроса и оценить выполненную работу по соответствующим критериям ( Приложение 1) | Выполняют задание, оценивают выполненную работу. | ***Познавательные (П)*** - ориентируются в задании***Регулятивные Р.*** - контроль и оценка результата деятельности. |
| **III****Изучение нового материала**1. Создание проблемы | Формулировка темы урока.. | Создать условия для возникновения у ученика проблемной ситуации.  | Сегодня мы будем обсуждать тему, любимую и знакомую каждому из нас, и готовить любимые блюда. Назовите ваши любимые блюда, напитки.*Слайд 1-3*- Как называются блюда, изображенное на слайдах?*Слайд 4*- Какова тема нашего урока?- Кто из вас умеет готовить какое-нибудь сладкое блюдо?- На столе перед вами карточки с названием продуктов. Из предложенных продуктов «приготовьте» молочный коктейль, шоколадную колбаску. | - Сладости, соки, коктейли. - Тема урока «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков».-Я.Выполняют задание. Сталкиваются с затруднением. | ***Личностные (Л)*** – имеют мотивацию к учебной деятельности.***Коммуникативные (К) –*** сотрудничество со сверстниками. |
| 2. Выявление места и причины затруднения. | Беседа на выявление причины затруднения. | Создать условия для возникновения у ученика потребности включения в учебную деятельность и мотивации к учебному действию. | *Затруднение*- Почему не получилось выполнить задание? С какими трудностями столкнулись? | - Не знаем, как приготовить, не знаем из каких продуктов состоит.  | ***Л –*** определение границ знания и незнания. |
| 3. Построение проекта выхода из затруднения. Целеполагание. | Целеполагание.Составление плана выхода из затруднения. | Планирование учебной деятельности. | - Какую цель поставите перед собой на уроке?- Построим план (шаги) достижения этой цели. Какие знания нужны для того, чтобы приготовить различные виды сладких блюд?План фиксируется на доске.*Слайд 5*- Соотнесем с планом-эталоном.  | - Научиться готовить сладкие блюда и напитки.-Узнать, что относится к сладостям, десертам, напиткам; продукты, используемые для их приготовления; технику безопасности; инструменты и приспособления; технологию приготовления. | ***(Р)*** – целеполагание, планирование учебной деятельности, соотнесение с эталоном; самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, построение логической цепи рассуждений.***К*** – сотрудничество с учителем и сверстниками. |
| 4. Реализация построенного проекта. | Работа с учебником. | Организовать реализацию построенного проекта в соответствии с планом. | - Работу по нашему плану выполним в парах.  | Работают с учебником, находят нужную информацию, делают короткие сообщения.1 пара – сладости,2 пара – десерты,3 пара – напитки. |  ***(П)***– поиск информации по учебнику, смысловое чтение. |
| 5. Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи. | Информационно-познавательная беседа.Выполнение задания в рабочей тетради (с.23, задание 6.1) | Ввести понятие «сладости, десерт, напитки»Применение нового знания в задании. | - Что же такое сладости, десерт, напитки?*Слайд 6,7,8*- По пункту плана «Виды сладких блюд» выполните задание 6.1 в рабочей тетради.- Проверим выполненное задание.- Какие инструменты и приспособления используют для приготовления сладких блюд?- Какова технология приготовления сладкой колбаски и молочного коктейля?-Прежде чем приступить к практической работе, обсудим технику безопасности.*Обсуждение правил ТБ при работе ножом, блендером.* | **- Кондитерские изделия** (сла́сти, сла́дости, сладкие блюда) — высококалорийные и легкоусваиваемые [пищевые продукты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B0) с большим содержанием сахара, отличающиеся приятным [вкусом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BA%D1%83%D1%81) и [ароматом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82).**Десе́рт** (от [фр.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *dessert*) — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце [обеда](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B1%D0%B5%D0%B4)или [ужина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B6%D0%B8%D0%BD), обычно — сладкие [деликатесы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%81) (не [фрукты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82)).Выполняют задание.Проверяют задание с учителем.- Острый нож, разделочная доска, блендер.Проговаривают последовательность приготовления.Проговаривают ТБ при работе с инструментами и приспособлениями. | ***К*** - умеют сотрудничать, вести познавательный диалог***П*** - ориентируются в задании, осуществляют поиск необходимой информации в учебнике. |
| 6. Практическая работа  | Выполнение практической работы №7. | Применение новых знаний в практической работе. | Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков».Обговариваются требования к качеству приготовления.Проверка учителем. | Выполняют практическую работу, готовят сладкую колбаску и молочный коктейль.Дегустируют блюда. Оценивают вкусовые качества, внешний вид. | ***Л -*** осознание ответственности за общее дело, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.***К*** - достижение договорённостей и согласование общего решения. |
| **IV****Закрепление** | Игра «Кубик Блума» | Закрепление новых знаний. | Игра в «Кубик Блума».На гранях кубика написаны начала вопросов: • «Почему», • «Объясни»,• «Назови», • «Предложи», • «Придумай», • «Поделись» Ученик бросает кубик. Необходимо сформулировать вопрос к учебному материалу для учащихся по той грани, на которую выпадет кубик. Остальные отвечают на вопросы. | Играют в учебную игру. | ***К***– ведение диалога со сверстниками.***П –*** формулирование вопросов по изученному материалу. |
| **V****Рефлексия** | Беседа.Продолжи предложение. | Соотнесение цели урока и его результатов. Самооценка работы на уроке. | - Какую цель урока ставили перед собой?- Достигли ли цели?-Все ли получалось? Если нет, то почему?- Где сможете применить новое умение?*Слайд9* | - Научиться готовить сладости, десерты, напитки.-Да.- Будем готовить сладкие блюда дома. | ***Л –*** осознание важности нового знания, перенос на жизненный опыт; самооценка успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.***Р.*** - контроль и оценка процесса и результата деятельности. |
| **V****Домашнее задание** | Творческое задание | Применение новых знаний в новой ситуации. | - Составьте технологическую последовательность приготовления вашего любимого домашнего десерта или напитка. Найти информацию о коми национальных сладких блюдах. | 1. Составляют технологическую последовательность приготовления любимого домашнего десерта или напитка.2. Находят информацию. | ***П. –*** применение новых знаний в жизни, осуществляют поиск необходимой информации. |

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

* 1. Почему при выпечке слоеного теста противень сбрызгивают холодной водой, а не смазывают маслом?

------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

* 1. Опишите рецепт приготовления классического пресного слоеного теста.

------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

* 1. Что произойдет, если слоеное тесто не охлаждать в холодильнике?

------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

* 1. Какие продукты необходимо иметь, чтобы испечь мучное изделие?

------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

* 1. За счет чего песочное тесто имеет рассыпчатую поверхность?

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

* 1. Опишите рецепт приготовления фирменного домашнего печенья.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| МОЛОКО | МОРОЖЕНОЕ | ФРУКТОВЫЙ СОК | ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП |
| КОФЕЙНЫЙ СИРОП | СЛИВОЧНОЕ МАСЛО | ПЕЧЕНЬЕ | САХАР |
| ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ | СЛИВКИ | КАКАО - ПОРОШОК | ШОКОЛАД |
| МЁД | ФРУКТЫ | ЯЙЦА | ВОДА |