**Технологическая карта урока усвоения новых знаний**

**5 класс**

Предмет: Технология

Учитель технологии Селезнёва С.В.

**Тема урока: «Интерьер и планировка кухни»**

Планируемые результаты:

**Предметные:** интерьер; эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру, планировка кухни, рабочая зона, обеденная зона, линейная, угловая, параллельная и п-образная планировка кухни, стили кухни: деревенский, классический, модерн, минимализм.

**Метапредметные**: понимают учебную задачу урока; отвечают на вопросы, умеют обобщать собственные представления; слушают собеседника и ведут диалог, оценивают свои достижения на уроке; имеют четкие критерии оценивания, способствующие не только достижению цели, но и постепенному продвижению к ней.

**Личностные**: имеют устойчивую учебно-познавательную мотивацию учения, навыки сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных ситуациях

**Цели и задач**и: Знания, о планировке кухни. Познакомятся с типами планировки. Научатся выполнять планировку на бумаге.

**Сценарий урока по ФГОС**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** | **Предполагаемые результаты** |
| Орг. момент  (2 мин) | Приветствие, проверка готовности учащихся. На партах учебники, тетради, линейка, карандаш. | Отвечают на вопросы, выполняют требования учителя | Готовность к работе |
| Актуальность опорных знаний (5 мин) | Что такое проект? Какова цель проектной, деятельности? Какие задачи нужно научиться решать при работе над проектами? | Вспоминают, думают, отвечают на вопросы, определяют границу своего незнания | введение в активную деятельность |
| Определение цели урока (7 мин) | Создание интерьера очень увлекательное занятие. Вы узнает, как планировать кухню столовую, для этого познакомитесь с понятиями «интерьер», «планировка». Значит тема нашего урока «Интерьер и планировка кухни». | Решают сложившуюся проблему, стремятся получить знания для дальнейшего ее использования | Формулируют тему и цель урока |
| Изучение нового материала и закрепление изученного материала | Знакомит с понятиями «интерьер», «планировка», что такое стиль и какие стили существуют. Дает понятие о цветовом решении кухни и ее декоративном оформлении. Учит определять потребности в бытовой технике для кулинарных работ. | Работа над определениями, работа с учебником. Практическая работа: «Планировка кухни» | Формирование навыков поисковой деятельности. Развитие учебно-познавательной мотивации. Достижение результатов. |
| Итоговая рефлексия | Что вы узнали на уроке? Что понравилось? Что было трудно? Где вы будете использовать полученные знания? | Анализирует деятельность, | Оценка своей деятельности в течении урока |

**Технологическая карта урока усвоения новых знаний**

Предмет: Технология

**Тема урока: «Мини-проект «Планировка кухни-столовой»**

Планируемые результаты:

**Предметные:** проблемная ситуация,цель проекта, задачи проекта, исследование, выбор лучшей идеи, выполнение проекта, самооценка и оценка.

**Метапредметные**: понимают учебную задачу урока; отвечают на вопросы, умеют обобщать собственные представления; слушают собеседника и ведут диалог, оценивают свои достижения на уроке; имеют четкие критерии оценивания, способствующие не только достижению цели, но и постепенному продвижению к ней.

**Личностные**: имеют устойчивую учебно-познавательную мотивацию учения, навыки сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных ситуациях

**Цели и задач**и: Знания, о творческих проектах. Научатся выполнять проекты и презентовать их.

**Сценарий урока по ФГОС**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** | **Предполагаемые результаты** |
| Орг. момент  (2 мин) | Приветствие, проверка готовности учащихся. На партах учебники, тетради, линейка, карандаш. | Отвечают на вопросы, выполняют требования учителя | Готовность к работе |
| Актуальность опорных знаний (5 мин) | Что такое «интерьер и «планировка» кухни? Что такое стиль? Какие стили в интерьере кухни существуют? Как выполняется цветовое решение кухни и ее декоративное оформление? Как определить потребность в бытовой технике для кулинарных работ? | Вспоминают, думают, отвечают на вопросы, определяют границу своего незнания | введение в активную деятельность |
| Определение цели урока (7 мин) | Выявить проблемную ситуацию (обустройство кухни), поставить цель (как обустроить), определить задачи (теоретические и практические). Значит тема нашего урока «Выполнение мини-проекта «Планировка кухни». | Решают сложившуюся проблему, стремятся получить знания для дальнейшего ее использования | Формулируют тему и цель урока |
| Изучение нового материала и закрепление изученного материала | Знакомит с понятием проект. И дает понятие о цели проектной деятельности. Учит, какие задачи нужно научиться решать при работе над проектами. | Работа над определениями, работа с учебником. Практическая работа: «Выполнение мини-проекта «Планировка кухни» | Формирование навыков поисковой деятельности. Развитие учебно-познавательной мотивации. Достижение результатов. |
| Итоговая рефлексия | Что вы узнали на уроке? Что понравилось? Что было трудно? Где вы будете использовать полученные знания? | Анализирует деятельность, | Оценка своей деятельности в течении урока |

**Технологическая карта урока усвоения новых знаний**

Предмет: Технология

**Тема урока: «Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание»**

Планируемые результаты:

**Предметные:** санитарно - гигиенические требования, кухонная, столовая и чайная посуда, столовые приборы, правила безопасной работы на кухне.

**Метапредметные**: понимают учебную задачу урока; отвечают на вопросы, умеют обобщать собственные представления; слушают собеседника и ведут диалог, оценивают свои достижения на уроке; имеют четкие критерии оценивания, способствующие не только достижению цели, но и постепенному продвижению к ней.

**Личностные**: имеют устойчивую учебно-познавательную мотивацию учения, навыки сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных ситуациях

**Цели и задач**и: Знания и умения по безопасной работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Познакомить с понятием «кулинария», с санитарно-гигиеническими требованиями с понятием режим питания. Научить оказывать первую помощь при ожогах и отравлениях.

**Сценарий урока по ФГОС**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** | **Предполагаемые результаты** |
| Орг. момент  (2 мин) | Приветствие, проверка готовности учащихся. На партах учебники, тетради. | Отвечают на вопросы, выполняют требования учителя | Готовность к работе |
| Актуальность опорных знаний (5 мин) | Почему при правильной планировке кухни нужно размещать оборудование по принципу рабочего треугольника? Какой тип планировки вы выбрали для вашей домашней кухни в вашем проекте? Почему планировку нужно сначала выполнять на бумаге? | Вспоминают, думают, отвечают на вопросы, определяют границу своего незнания | Введение в активную деятельность |
| Определение цели урока (7 мин) | К помещению кухни и столовой предъявляют особые требования – это, прежде всего чистота. Уход за кухней трудоемок и сложен, на ней сосредоточено много объектов: продукты питания, кухонная плита, кухонная утварь, посуда, технические приспособления и электроприборы. Приготовление пищи не терпит грязи, т.к. болезнетворные микробы могут вызвать пищевые отравления, поэтому тема нашего урока – «Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание». | Решают сложившуюся проблему, стремятся получить знания для дальнейшего ее использования | Формулируют тему и цель урока |
| Изучение нового материала и закрепление изученного материала | Знакомятся с санитарно-гигиеническими требованиями. Знакомятся с правилами по безопасной работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Узнают, какая посуда называется кухонной, а какая столовой. Учатся оказывать первую помощь при порезах, ожогах.  Узнают о питательных веществах, о пищевой пирамиде о режиме питания. | Работа над определениями, работа с учебником.  Практическая работа «Составление своей пищевой пирамиды и на ее основе – дневной рацион» | Формирование навыков поисковой деятельности. Развитие учебно-познавательной мотивации. Достижение результатов |
| Итоговая рефлексия | Что вы узнали на уроке? Что понравилось? Что было трудно? Где вы будете использовать полученные знания? | Анализирует деятельность, | Оценка своей деятельности в течении урок |

**Технологическая карта урока усвоения новых знаний**

Предмет: Технология

**Тема урока: «Технология приготовления бутербродов»**

Планируемые результаты:

**Предметные:** бутерброды: открытые, закрытые, закусочные – канапе, сандвич, гренки.

**Метапредметные**: понимают учебную задачу урока; отвечают на вопросы, умеют обобщать собственные представления; слушают собеседника и ведут диалог, оценивают свои достижения на уроке; имеют четкие критерии оценивания, способствующие не только достижению цели, но и постепенному продвижению к ней.

**Личностные**: имеют устойчивую учебно-познавательную мотивацию учения, навыки сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных ситуациях

**Цели и задач**и: Знания и умения по безопасной работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Познакомить, как правильно обращаться с хлебом, с разными видами бутербродов. Научить готовить бутерброды.

**Сценарий урока по ФГОС**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** | **Предполагаемые результаты** |
| Орг. момент  (2 мин) | Приветствие, проверка готовности учащихся. На партах учебники, тетради, продукты для приготовления бутербродов. | Отвечают на вопросы, выполняют требования учителя | Готовность к работе |
| Актуальность опорных знаний (5 мин) | Вспоминают: санитарно-гигиенические требования, правила по безопасной работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Рассказывают, какая посуда называется кухонной, а какая столовой. Вспоминают, как оказать первую помощь при порезах, ожогах. Отвечают, какие питательные вещества содержатся в продуктах. | Вспоминают, думают, отвечают на вопросы, определяют границу своего незнания | Введение в активную деятельность |
| Определение цели урока (7 мин) | Мы начинаем подготовку к приготовлению воскресного завтрака с бутербродов, так как хлеб - основа бутербродов и главная пища человека. На уроке вы должны научиться готовить бутерброды и поэтому тема нашего урока – технология приготовления бутербродов! | Решают сложившуюся проблему, стремятся получить знания для дальнейшего ее использования | Формулируют тему и цель урока |
| Изучение нового материала и закрепление изученного материала | Знакомятся со значением хлеба в питании человека, с пословицами о хлебе. Узнают, какие виды бутербродов бывают. Узнают о требованиях к качеству бутербродов. Учатся готовить бутерброды и подавать их на стол. | Работа над определениями, работа с учебником.  Практическая работа: «Приготовление бутербродов» | Формирование навыков поисковой деятельности. Развитие учебно-познавательной мотивации. Достижение результатов |
| Итоговая рефлексия | Что вы узнали на уроке? Что понравилось? Что было трудно? Где вы будете использовать полученные знания? | Анализирует деятельность, | Оценка своей деятельности в течении урока |

**Технологическая карта урока усвоения новых знаний**

Предмет: Технология

**Тема урока: «Технология приготовления горячих напитков»**

Планируемые результаты:

**Предметные:** чай, кофе в зернах, молотый, растворимый; какао.

**Метапредметные**: понимают учебную задачу урока; отвечают на вопросы, умеют обобщать собственные представления; слушают собеседника и ведут диалог, оценивают свои достижения на уроке; имеют четкие критерии оценивания, способствующие не только достижению цели, но и постепенному продвижению к ней.

**Личностные**: имеют устойчивую учебно-познавательную мотивацию учения, навыки сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных ситуациях

**Цели и задач**и: Знания и умения по безопасной работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, и приспособлениями. Познакомить, с разными горячими напитками. Научить готовить горячие напитки.

**Сценарий урока по ФГОС**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** | **Предполагаемые результаты** |
| Орг. момент  (2 мин) | Приветствие, проверка готовности учащихся. На партах учебники, тетради, продукты для приготовления горячих напитков. | Отвечают на вопросы, выполняют требования учителя | Готовность к работе |
| Актуальность опорных знаний (5 мин) | Каково значение хлеба в питании человека? Какие виды бутербродов бывают? Какие требования предъявляют к качеству бутербродов. | Вспоминают, думают, отвечают на вопросы, определяют границу своего незнания | Введение в активную деятельность |
| Определение цели урока (7 мин) | Невозможно себе представить завтрак без горячего напитка. Для школьника полезно перед занятиями выпить сладкое какао. Существуют и другие горячие напитки, поэтому тема урока «Технология приготовления горячих напитков». | Решают сложившуюся проблему, стремятся получить знания для дальнейшего ее использования | Формулируют тему и цель урока |
| Изучение нового материала и закрепление изученного материала | Знакомит с разными видами горячих напитков, их свойствами. Объясняет, чем полезен напиток какао. Знакомит с технологией приготовления чая, кофе, какао. | Работа над определениями, работа с учебником.  Практическая работа: «Приготовление горячих напитков» | Формирование навыков поисковой деятельности. Развитие учебно-познавательной мотивации. Достижение результатов |
| Итоговая рефлексия | Что вы узнали на уроке? Что понравилось? Что было трудно? Где вы будете использовать полученные знания? | Анализирует деятельность, | Оценка своей деятельности в течении урока |