

**Методическая разработка
Технологической карты урока
по теме:**

Технология приготовления первых блюд

Образовательное учреждение	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя общеобразовательная школа №50
ФИО учителя	Жаворонкова Татьяна Александровна
Должность	Учитель технологии
Педагогический стаж	20 лет
Квалификационная категория	высшая

Иркутск, 2020

Технологическая карта урока

Предмет, класс	Технология (технологии ведения дома),6 класс
Тема урока	Технология приготовления первых блюд, 2 урока по 40 минут
Место урока в системе уроков	5-6 уроки раздела «Кулинария»
Цель урока	Организация деятельности обучающихся по изучению и технологии приготовления супов.
Задачи	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомить обучающихся со значением супов в рационе питания, сформировать понятия о технологиях приготовления бульонов и супов, подачи блюда; • Способствовать развитию мыслительных операций (систематизировать, сравнивать, обобщать), развивать познавательный интерес к предмету; • Способствовать формированию навыков культуры труда, выполнению санитарно – гигиенических требований, умению планировать свою деятельность, аккуратности при выполнении работы.
Тип урока	Урок открытия нового знания
Педагогическая технология	Технология проектного обучения
Термины и понятия	Бульон; супы прозрачные, супы-пюре, супы сладкие, холодные, молочные; заправочные супы: щи, борщ, рассольник, солянка, овощные супы, супы с крупами, с макаронными и мучными изделиями.
Основные виды учебной деятельности	<p>Формулирование цели урока</p> <p>Актуализация знаний по изучаемой теме</p> <p>Соблюдение этапов проектной деятельности</p> <p>Разработка технологической схемы приготовления супа</p> <p>Практическая деятельность (распределение профессиональных обязанностей в группе: (повар, сервировщик, менеджер по рекламе, бухгалтер-калькулятор, посудомойщица)</p> <p>Реклама и дегустация блюда, самооценка</p>

Планируемые результаты

Предметные знания и умения	Метапредметные	Личностные
<p>Знания:</p> <p>-технология приготовления бульона;</p> <p>-классификация супов;</p> <p>-технология приготовления заправочного супа;</p>	<p>Познавательные УУД:</p> <p>-извлечение необходимой информации из текста;</p> <p>-выработка алгоритма действий.</p> <p>Регулятивные УУД:</p>	<p>- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p> <p>-стремление к совершенствованию своих знаний и умений;</p> <p>-реализация творческого потенциала;</p>

-правила оформления и подачи супов; -правила ТБ. Умения: -готовить заправочный суп; -оформлять и подавать супы; -соблюдать правила ТБ.	-планирование собственной деятельности; -следование четкого алгоритма инструкции. Коммуникативные: - организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками -слушать собеседника.	-овладение нормами и правилами научной организации труда.
---	--	---

Организация образовательной среды

<i>Формы работы</i>	Фронтальная ,групповая, индивидуальная
<i>Межпредметные связи</i>	Биология, обж
<i>Методы обучения</i>	Рассказ, беседа, опрос, демонстрация наглядных пособий, практическая работа (работа в команде)
<i>Интерактивный материал</i>	презентация
<i>Дидактические средства</i>	Учебник технологии, рабочая тетрадь, ПК, мультимедийный проектор
<i>Ресурсы (информационный материал)</i>	1.Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца.-М.: Вентана-Граф, 2014.- 130 с. 2.Технология:. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф,2016.- 67 с.

Технология изучения

Формируемые УУД	Деятельность учителя	Деятельность обучающихся
Подготовительный этап <i>Цель: подготовка к продуктивной работе на уроке.</i>		
Регулятивные УУД: умение оценивать готовность к предстоящей деятельности на уроке	-подключить аппаратуру; -оформить доску; -разложить на ученических столах карточки для повторения	Готовят рабочие места. При необходимости приводят волосы в порядок. Помогают раздавать раздаточный материал. Проверяют готовность к уроку.
1. Организационный этап (2 мин.) <i>Цель: настроить учащихся к учебной деятельности на получение новых знаний.</i>		
Личностные УУД: мобилизация внимания, уважение к окружающим. Регулятивные УУД: осуществлять самоконтроль. Коммуникативные УУД: слушать и понимать речь других.	1. Приветствие учениц; обеспечение дисциплины и порядка; 2. Отметка в журнале отсутствующих, назначение дежурных; 3. Проверка готовности учащихся к уроку; 4. Настрой учащихся на работу.	Приветствуют учителя. Включаются в деловой ритм урока.
2. Повторение пройденного материала (3 мин.) <i>Цель: установить правильность, полноту и осознанность пройденного материала, выявить и устранить в ходе проверки обнаруженные проблемы.</i>		
Личностные УУД: смыслообразование. Регулятивные УУД: волевая саморегуляция. Познавательные УУД: Умение структурировать знания, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.	Слайд№1 Игра «Сигнальные карточки». (Приложение №1) На доске записаны термины: 1. Зразы 2. Кнели 3. Котлета 4. Припускание 5. Гарнир 6. Варка Вопросы:	Взаимодействуют с учителем, демонстрируют свои сигнальные карточки с правильным ответом. Фиксируют в тетради количество правильных ответов. Проводят самооценку опроса согласно критериям и озвучивают свою оценку за повторение материала.

	<p>1.как называется блюдо из дважды прокрученного и взбитого куриного мяса (кнели 2)</p> <p>2.овальная лепешка из мясного фарша (котлета3)</p> <p>3.дополнительный компонент к основной части блюда для увеличения питательной и вкусовой ценности блюда (гарнир 5)</p> <p>4.мясной фарш с начинкой (зразы 1)</p> <p>5.способ тепловой обработки продуктов в небольшом количестве воды (припускание 4)</p> <p>6.один из распространенных видов ТО путем нагревания продукта в кипящей жидкости. (варкаб)</p> <p>Критерии оценки «5»- отвечают на все вопросы правильно; «4»- отвечают на 4 вопроса; «3»-отвечают на 3 вопроса.</p>	
<p>3. Актуализация знаний, постановка учебной задачи (5 мин.)</p> <p><i>Цель: организовать мыслительную деятельность обучающихся, зафиксировать ситуацию, демонстрирующую недостаточность имеющихся знаний. Сформулировать и согласовать тему и цель урока.</i></p>		
<p>Личностные УУД: мобилизация внимания</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание, планирование.</p> <p>Познавательные УУД: Формулирование проблемы, построение логической цепочки рассуждений, самостоятельное создание способов решения проблемы.</p> <p>Коммуникативные УУД: слушать собеседника, умение точно выражать свои мысли.</p>	<p>Как же называется проект- который мы с Вами будем выполнять в завершении этого раздела?</p> <p>- Приготовление воскресного обеда!!!</p> <p>Итак – я предлагаю вам ответить на вопрос: Какие бывают блюда для обеда.</p> <p>Разные блюда входят в его меню. Определите по описанию – что это за блюдо – о каком блюде пойдет сегодня речь на уроке?</p> <p>-Это блюдо очень Важная часть обеда!</p> <p>-Оно возбуждает аппетит и хорошо усваивается!</p> <p>-Важный источник экстрактивных и минеральных веществ, витаминов!</p> <p>-Возмещение потребности организма в жидкости!</p> <p>-Это калорийное блюдо, и употребляя с ним хлеб и</p>	<p>Слушают учителя. Отвечают.</p> <p>Устанавливают соответствие, определяют границы знания и незнания.</p> <p>Выдвигают предположения о теме урока. Самостоятельно выделяют и формулируют тему урока, определяют цель учебной деятельности в словесной форме.</p>

	<p>другие выпечные изделия (пирожки, расстегаи) можно повысить его калорийность!</p> <p>-Разнообразие их очень велико!</p> <p>Нам уже понятно - что - это блюдо – суп!</p> <p>Какая будет цель урока ?</p> <p>Цель урока- изучить виды супов и технологию приготовления!!!</p> <p>Как вы считаете: как будет выглядеть план изучения новой темы?</p> <p>План работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. составные части супа; 2. технология приготовления бульона; 3. классификация супов; 4. технология приготовления заправочного супа. <p>На каждом этапе урока за активную работу, правильные ответы - вы будете получать баллы в виде смайликов-поварят.</p>	<p>Отвечают: блюдо- суп</p> <p>Формулируют цель урока</p> <p>Записывают тему и цель в тетрадь.</p> <p>Пытаются планировать свою деятельность для достижения цели в рамках проекта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поисковый этап; 2. Технологический этап; 3. Аналитический этап.
<p align="center">4. Организация познавательной деятельности. Этап открытия новых знаний. (15 мин.)</p> <p align="center"><i>Цель: обеспечить восприятие, осмысление и первичное запоминание изучаемого материала. Содействовать усвоению способов, средств, которые приведут к определенному выбору.</i></p>		
<p>Предметные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -знать понятия бульон, основа, гарнир; -знать технологию приготовления бульона; -знать классификацию супов; -знать технологию приготовления супа; -правила безопасной работы с 	<p>Организует работу по изучению нового материала</p> <p>Слайд №4</p> <p>Суп – ассортиментная группа кулинарной продукции, которую принято называть первыми блюдами.</p> <p>Сначала жидкие блюда русской кухни называли похлебками. Слово суп появилось только в эпоху Петра 1.</p> <p>В чем польза супа? Из каких частей состоит суп?</p> <p>Какие требования предъявляются к супу?</p>	<p>Читают текст учебника и выполняют записи в тетради в соответствии с планом</p>

горячими жидкостями.;
- составление схемы приготовления блюда.
Личностные УУД:
установление связи между учебной деятельностью и ее мотивом.
Познавательные УУД:
управлять своей познавательной деятельностью
Регулятивные УУД: умение работать по плану.
Познавательные УУД:
извлекать необходимую информацию из прослушанного, структурировать знания.
Коммуникативные УУД:
слушать и понимать речь других, умение вступать в диалог.

Какие бывают супы?
Необходимо найти ответы на эти вопросы.
Суп возбуждает аппетит хорошо усваивается.
Слайд №4

СУП

ЖИДКАЯ ОСНОВА	ГАРНИР
Бульон	Овощи
Молоко	Грибы
Молочные напитки	Крупы, бобовые
Отвар из овощей, круп	Макаронны
Квас	Мясо, рыба, птица

Технология приготовления бульона:

Бульон (от французского «кипятить»)-жидкий навар из мяса, рыбы, овощей (слайд №7)

Задание: составь схему приготовления бульона (слайд №8)

Мясо залить холодной водой-довести до кипения-снять пену-заложить овощи, специи-варить 40 минут-процедить бульон- подать как самостоятельное блюдо с сухариками и зеленью.

Задание: составьте кластер «Классификация супов» (Приложение №2) слайд № 9,10

Классификация супов

1. по температуре подачи (горячие 75-80 и холодные 10-14)
2. по виду основы (на бульоне, на молоке)
3. по способу приготовления (заправочные, прозрачные, суп-пюре, сладкие, холодные, молочные)

Физкультминутка: проводят дежурные (слайд №11)

Быстро встали, улыбнулись,
Выше-выше потянулись,

Составляют цепочку приготовления бульона.

Разрабатывают кластер «Суп»

Декламируют стихотворение, выполняя движения, осуществляют профилактику утомления.

	<p>Ну-ка плечи распрямите, Поднимите,опустите. Вправо,влево повернитесь, Рук коленями коснитесь. Сели-встали, сели-встали И на месте побежали. <i>Изучите технологию приготовления супа.</i> Рассмотрим таблицу“Продолжительность варки продуктов” Что нужно закладывать в суп раньше?</p> <p>Белокочанную капусту или картофель, макароны или пассерованные овощи.</p> <p>Если нужно быстро приготовить суп, то что в него лучше положить: вымоченную фасоль или стручковую? Лущеный горох или зеленый?</p> <p>Перед вами рецепты приготовления заправочных супов - Составьте свою схему - супа к практической работе! (Приложение №3) (слайд№12)</p>	<p>Самостоятельно изучают по учебнику технологию приготовления супа. Смотрят таблицу, Думают и отвечают</p> <p>Работа в команде «Составление схемы приготовления заправочного супа».</p>								
<p>5. Практическая работа (45 мин.) <i>Цель: тренировать способность к самоконтролю, взаимоконтролю и самооценки, проверить умения работать учащихся по алгоритму, организовать самостоятельную работу учащихся.</i></p>										
<p>Предметные умения: -приготовление в соответствии с технологической картой; -умение производить расчет себестоимости блюда; -красиво сервировать стол; -создавать рекламу своего блюда.</p> <p>Личностные УУД: установление связи между учебной деятельностью и ее</p>	<p>Работа в бригадах - выполнение практической работы:</p> <p>1. Вводный инструктаж. Цели и задачи практической работы: Уделить внимание соблюдению санитарно-гигиенических и технике безопасности при кулинарных работах « Работа с горячей жидкостью и посудой»!</p> <table><tr><th colspan="2">Распределение обязанностей в команде</th></tr><tr><td>повар</td><td>ФИ ученицы</td></tr><tr><td>сервировщик</td><td></td></tr><tr><td>посудомойщица</td><td></td></tr></table>	Распределение обязанностей в команде		повар	ФИ ученицы	сервировщик		посудомойщица		<p>Планируют свою деятельность. Изучают технологическую карту. Распределяют обязанности по работе, фиксируют в таблице. Знакомятся с критериями оценки практической работы. Выполняют практическую работу, следя за временем (30 минут отводится на практическую часть работы).</p> <p>Рассказывают правила безопасной работы .</p>
Распределение обязанностей в команде										
повар	ФИ ученицы									
сервировщик										
посудомойщица										

<p>мотивом.</p> <p>Регулятивные УУД: умение работать по плану., осуществлять самоконтроль</p> <p>Познавательные УУД: контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности.</p> <p>Коммуникативные УУД: строить продуктивное сотрудничество со сверстниками</p>	<table><tr><td>бухгалтер-калькулятор</td><td></td></tr><tr><td>менеджер по рекламе</td><td></td></tr></table>	бухгалтер-калькулятор		менеджер по рекламе		<p>Осуществляют взаимоконтроль, помогают друг другу.</p> <p>Повара готовят непосредственно блюдо; Сервировщики накрывают на стол, соблюдая правила сервировки; Бухгалтер-калькулятор рассчитывает себестоимость блюда; Менеджеры по рекламе придумывают рекламу : «Супчик надо есть всегда-это вкусная еда» «Я мешаю поварешкой суп с морковкой и картошкой - золотистый, ароматный и на вкус такой приятный»</p> <p>Повара представляют свое проектное блюдо, менеджеры рекламируют его и бухгалтер озвучивает его себестоимость.</p> <p>Проводят органолептический анализ блюда, дегустируют. Посудомойщицы моют посуду.</p>											
	бухгалтер-калькулятор																
	менеджер по рекламе																
	<table><tr><th colspan="2">Критерии оценки практической работы</th></tr><tr><th>Для повара</th><th>Кол-во баллов</th></tr><tr><td>Выполнение правил гигиены и санитарии перед приготовлением пищи: руки вымыты с мылом, надета рабочая одежда (косынка и фартук);</td><td>1</td></tr><tr><td>Соблюдение правил безопасного труда;</td><td>1</td></tr><tr><td>Соблюдение требований к качеству супа: продукты доведены до готовности одновременно, суп не пересолен</td><td>2</td></tr><tr><td>по консистенции блюдо представляет собой суп, а не тушеные продукты</td><td>1</td></tr><tr><td>ИТОГО:</td><td>5 баллов</td></tr></table>		Критерии оценки практической работы		Для повара		Кол-во баллов	Выполнение правил гигиены и санитарии перед приготовлением пищи: руки вымыты с мылом, надета рабочая одежда (косынка и фартук);	1	Соблюдение правил безопасного труда;	1	Соблюдение требований к качеству супа: продукты доведены до готовности одновременно, суп не пересолен	2	по консистенции блюдо представляет собой суп, а не тушеные продукты	1	ИТОГО:	5 баллов
	Критерии оценки практической работы																
	Для повара	Кол-во баллов															
	Выполнение правил гигиены и санитарии перед приготовлением пищи: руки вымыты с мылом, надета рабочая одежда (косынка и фартук);	1															
	Соблюдение правил безопасного труда;	1															
	Соблюдение требований к качеству супа: продукты доведены до готовности одновременно, суп не пересолен	2															
	по консистенции блюдо представляет собой суп, а не тушеные продукты	1															
ИТОГО:	5 баллов																
<p>(Приложение №4)</p> <p>2. Практическая работа «Приготовление первого блюда»</p> <p>Текущий инструктаж.</p> <p>Следить за правильностью выполнения работы и соблюдением правил безопасного труда, в случае необходимости – дать индивидуальный инструктаж.</p> <p>3. Заключительный инструктаж.</p> <p>Окончание приготовления блюда и начало дегустации</p> <p>4. Дегустация блюда.</p> <p>5. Уборка рабочего места</p>																	
<p align="center">6.Контроль усвоения знаний и умений (3 мин.)</p> <p align="center">Цель: выявление качества и уровня усвоения знаний и способов действий.</p>																	
<p>Личностные УУД: самоопределение.</p> <p>Регулятивные УУД:</p>	<p>Контроль умений (выполнения практической работы) осуществляется по установленным критериям.</p> <p>Выставляется общая оценка бригаде и индивидуальная</p>	<p>Проводят анализ практической работы. Проводят самооценку в соответствии с критериями к работе. Заполняют карточки с критериями.</p>															

контроль, коррекция. Коммуникативные УУД: оценка действий	оценка за работу, выполненную каждым обучающимся в соответствии с его профессией в бригаде.	
<p align="center">8. Домашнее задание (2 мин.)</p> <p align="center"><i>Цель: обеспечить понимание учащимися цели, содержания и способов выполнения домашнего задания.</i></p>		
Коммуникативные УУД: планирование сотрудничества с учителем.	Задания на выбор: 1. Опишите рецепт фирменного первого блюда вашей семьи. 2. Как приготовить для варки супа рис, перловую крупу, фасоль. 3. Почему соленые огурцы для рассольника предварительно припускают, а свеклу для борща тушат?	Выбирают домашнее задание. Записывают домашнее задание в дневник, выставляют оценки за урок.
<p align="center">9. Рефлексия (5 мин.)</p> <p align="center"><i>Цель: провести рефлексию учащихся по поводу своего психоэмоционального состояния, мотивации своей деятельности и взаимодействия с учителем и одноклассниками.</i></p>		
Личностные УУД: установление связи между учебной деятельностью и её мотивом, оценивание усваиваемого содержания. Регулятивные УУД: осуществление самоконтроля, осознание того, что уже усвоено и что нужно еще усвоить. Познавательные УУД: Структурирование знаний, выделение главного Коммуникативные УУД: умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.	Какую цель вы поставили перед собой на уроке? Достигнута ли цель урока? Рефлексивный экран: 1. Сегодня я узнала... 2. Было интересно... 3. Теперь я могу... 4. Мне захотелось... 5. Я научилась... 6. Я попробую...	Учащиеся оценивают собственную деятельность на уроке Формируют умение полно и точно выражать свои мысли.
	Спасибо за работу на уроке! До свидания!	

Диагностика личностных, метапредметных, предметных результатов урока

Личностные результаты урока	Количество баллов/ критерии оценивания
развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности	1 балл 1б.- сформировано умение 0 б.-не сформировано
Метапредметные результаты	
организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками	1б.-соблюдаются 0 б.-не соблюдаются
соблюдение норм и правил безопасности	1б.-соблюдаются 0 б.-не соблюдаются
соблюдение норм и правил культуры труда	1б.-соблюдаются 0 б.-не соблюдаются
Предметные результаты	
планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии	1 б.- работа соответствует технологической карте 0 б.- нарушена последовательность по технологической карте
выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм	
рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда	1б.-соблюдаются 0 б.-не соблюдаются

Максимальное количество баллов- 6 баллов

Минимальное количество баллов-0 баллов

Высокий уровень-5-6 баллов, оценка 5 (90-100 %)

Средний уровень-4 балла, оценка 4 (80-90 %)

Ниже среднего уровень -3 балла, оценка 3 (70-80 %)

Низкий уровень -0-2 баллов , оценка 2 (50-70%)

Приложение №1 «Сигнальные карточки»

1	2	3	4	5	6

Приложение №2 «Кластер –суп»

ВАРИАНТ 1.



ВАРИАНТ 2.



Приложение №2 «Схема приготовления супа»

Схема приготовления заправочных супов №1



Схема приготовления заправочных супов №2

Первичная обработка овощей.

Промытые и очищенные морковь и картофель нарезать кубиками или брусочками. Лук и зелень очистить, промыть и мелко нарезать.

Пассерование овощей.

Пассеровать лук с морковью (легкое обжаривание на сковороде с раст.маслом)

Первичная обработка мяса.

Мясо обмыть, зачистить от пленок, нарезать поперек волокон на небольшие кусочки.

Варка супа.

Вскипятить воду, посолить, положить мясо, варить 15 минут. Добавить картофель, дать вновь закипеть, добавить пассерованные овощи и лавровый лист. Варить при слабом кипении 10 минут.

Оформление готового блюда.

Готовый суп налить в тарелку, посыпать зеленью.

Инструкционная карта «Приготовления рыбного супа»



Инструкционная карта «Приготовления куриного супа с вермишелью»



Приложение №4 «Критерии к практической работе»

Критерии оценки практической работы	
<i>Для повара</i>	<i>Кол-во баллов</i>
Выполнение правил гигиены и санитарии перед приготовлением пищи: руки вымыты с мылом, надета рабочая одежда (косынка и фартук);	1
Соблюдение правил безопасного труда;	1
Соблюдение требований к качеству супа: продукты доведены до готовности одновременно, суп не пересолен	2
по консистенции блюдо представляет собой суп, а не тушенные продукты	1
ИТОГО:	5 баллов

Критерии оценки практической работы	
<i>Для сервировщика</i>	<i>Кол-во баллов</i>
Выполнение правил гигиены и санитарии перед сервировкой стола: руки вымыты с мылом, надета рабочая одежда (косынка и фартук);	1
Соблюдение последовательности сервировки (скатерть, тарелки, приборы, салфетки);	2
Эстетическое оформление стола	1
Количество приборов и посуды соответствует количеству человек в команде	1
ИТОГО:	5 баллов

Критерии оценки практической работы	
<i>Для посудомойщиков</i>	<i>Кол-во баллов</i>
Выполнение правил гигиены и санитарии перед мытьем посуды: руки вымыты с мылом, надета рабочая одежда (косынка и фартук); соблюдение правил безопасной работы при мытье острых предметов	1
Соблюдение последовательности мытья посуды (удалить остатки пищи с посуды, вымыть горячей водой чайную, столовую, кухонную посуду);	2
Тщательно вымыты столы, раковины, электроплиты	1
Выстираны салфетки	1
ИТОГО:	5 баллов

Критерии оценки практической работы	
<i>Для бухгалтера-калькулятора</i>	<i>Кол-во баллов</i>
Правильное заполнение таблица	1
Точный расчет	2
Учет всех входящих продуктов	2
ИТОГО:	5 баллов

Критерии оценки практической работы	
<i>Для менеджера по рекламе</i>	<i>Кол-во баллов</i>
Интересное представление	2
Красочное оформление	2
Название блюда	1
ИТОГО:	5 баллов