***Технологическая карта урока***

***Тема урока*:** «Приготовление салата из овощей».

**Цель урока:** организовать деятельность обучающихся по приготовлению блюд из овощей.

**Задачи:**

**1.** Ознакомить с разнообразием видов овощей, их пищевой ценностью.

2. Дать информацию о появлении салата, как холодного блюда.

3. Обучить механической кулинарной обработке овощей и правилам сохранения витаминов.

4. Дать представление о формах нарезки овощей, ознакомить с технологией приготовления салатов из овощей.

5. На практике обучить приготовлению блюд из овощей и подаче их на стол.

***Тип урока:*** комбинированный

Образовательные ресурсы: УМК по технологии учебник 5 класс, Гозман; рабочая тетрадь, компьютер, проектор, набор столовой посуды и приборов для приготовления салата из овощей, инструкционные карты.

Планируемые образовательные результаты:

1. **Предметные** - учащиеся ознакомятся с разнообразием видов овощей , их пищевой ценностью, ознакомятся с механической кулинарной обработкой овощей и правилами сохранения витаминов, получат представление о формах нарезки, ознакомятся с технологией приготовления салатов из овощей.
2. **Метапредметные** (УУД):

- **регулятивные** – определение технологической последовательности приготовления салата.

- **коммуникативные** - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.

- **познавательные** - выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ.

**3) Личностные** – способствовать развитию сенсорной сферы учащихся при первичной обработке овощей, формированию готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства, умение провести самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратности и опрятности в работе.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этап урока** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** |
|  | Организационный  1мин | Приветствие детей. Получение сведений об отсутствующих.  Здравствуйте.  Я настрой себе нашла,  Чтобы быть везучей.  Повторим сто раз его-  Разойдутся тучи.  У меня все хорошо ( 3 раза )  А будет еще лучше!  Молодцы, присаживайтесь. | Приветствуют учителя. Демонстрируют готовность к уроку. |
|  | Мотивационный  1 мин | Создание проблемной ситуации.  Телефонный звонок  Извините. Алло. Да, здравствуйте. Извините, я не могу сейчас говорить. Гости? Секундочку. Записываю. Хорошо. И вам удачного дня!  Вот так сюрприз!!! Сегодня приедут гости. И нам доверяют их вкусно встретить. Справимся, да? Предложили приготовить , приготовить… Не могу отгадать, помогайте девочки | Слушают, вникают в проблемную ситуацию, отвечают на вопросы |
|  | Актуализация знаний  5мин  Инструктаж  5мин | Загадки:  Словно юбочки на сборке  Твои листики в оборках,  А за складочкой — смотри,  Витаминочки внутри!  Каждый будет очень рад  Съесть зелененький…САЛАТ  Листики мои не режут,  Только рвут руками нежно,  Знаю точно каждый рад,  Съесть зелёненький …САЛАТ  Салат? Этим накормим гостей? А чем же?  Понятно теперь. Вот и определили тему урока «Приготовление салата из овощей»?  Кто же расскажет нам про салат?  Вот что еще приходит на ум из однокоренных слов. Салат, салатница, салатная, салатовый  Омонимы – слова одинаковые по звучанию, но разные по значению.  Салат — река в Томской области. Салат или намаз – так называют молитву в исламе  Салат – арабское имя, означает сильный, властный.  Ну, а нам предстоит салат приготовить.  Перед практической работой мы с вами проводим инструктаж. Сегодня мы его проведем в форме устного изложения , которое нам поможет разработать пособие по кулинарии «Про100 салат», то есть составить рекомендации начинающим поварам.  Возьмите, пожалуйста, веселые картинки и за 2 минутки составьте логический рассказ по ним.  Давайте поделимся своими знаниями и расскажем, что мы напечатаем в пособии для начинающего повара.  Итак, фантазия включается,  История начинается…  Спасибо всем. Кто молодцы? Вы – молодцы!!!Можно отправлять в типографию для издания пособия «Про100 салат».  Провели мы инструктаж  И развеялся мондраж.  Можно смело открывать  Наш салатный вернисаж! | Отгадывают загадки; пытаются формулировать тему и цель урока.  Тема: «Приготовление салата из овощей».  Рассказывают о салате (опережающее задание)  **Сала́т** (итал. salato — солёный) — холодное блюдо из кусочков овощей, зелени, различных других растений, грибов, с добавлением приправы. Салатом считается любое сочетание ингредиентов, имеющее заправку. Первоначально салатом называлось блюдо Древнего Рима, которое состояло из эндивия, петрушки и лука, с добавлением мёда, перца, соли и уксуса.  Работают в парах, разрабатывают пособие по кулинарии «Про100 салат»  Крепят на доске страницы книги.  Рассказывают о правилах безопасной работы, о санитарно – гигиенических правилах, о сохранении витаминов в овощах, о механической обработке овощей, инвентаре для приготовления салата, о видах овощей. |
|  | Практическая работа  20 мин | Приступаем к практической работе. Откройте, пожалуйста, ваши витаминные лукошки и посмотрите на набор продуктов, из которых вам предстоит приготовить салат. Вам в помощь - технологическая карта «Приготовление салата». Изучите ее и приступайте к выполнению работы. Я вам желаю творческих успехов.  Предлагаю вам защитить свой проект и рассказать нам о блюде. | Выполняют практическую работу, используя технологическую карту «Приготовление салата».  Презентуют свое блюдо. Сравнивают свою работу с работой других, делают выводы. |
|  | Контроль формирования знаний и умений. | Приходит эксперт. Проводит оценку приготовленных блюд. | Анализируют проделанную работу. |
|  | Рефлексия учебной деятельности. | Окончен урок, и выполнен план.  Спасибо, девочки, огромное вам.  За то, что умеете дружно трудиться,  И знание точно уж вам пригодится. | Проводят самоанализ своей деятельности и полученного продукта (салата). |