**Технологическая карта урока**

**Предмет**: Труд (технология)

**Класс**: 6

**Модуль программы**: «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

**Тема**: **Кондитерская мастерская. Выпечка имбирных пряников**

**Тип урока**: Применения знаний, умений и навыков (практическая работа)

**Цель**: научиться выпекать пряники

**Задачи:**

1. Образовательные: - помочь освоить этапы и технологию изготовления вырезных пряников; обеспечить условия для совершенствования практических умений и навыков работы с тестом: раскатывать, вырезать различные формы; определять режим выпечки, украшать кондитерские изделия; научить выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и оборудованием;
2. Развивающие: - развивать мелкую моторику, воображение и творческое мышление; создать условия для плодотворного общения учеников и умения работы в группе;
3. Воспитательные: – воспитывать интерес и уважительное отношение к традициям русского народа; соблюдать дисциплину и культуру общения

**Планируемые результаты:**

**Предметные** - учащиеся получат возможность приобрести практический опыт работы с пряничным тестом

**Метапредметные (УУД) -**

**Регулятивные:** способность принимать учебную задачу и следовать инструкции учителя, бригадира группы, формирование умения выдвигать версии решения проблемы, прогнозировать деятельность на уроке, учитывать выделенные учителем ориентиры в учебном материале;

**Познавательные:**

анализ, сравнение, обобщение, умения извлекать информацию из иллюстраций, текста, наблюдений за приемами работы, формирование целостного представления о технологии приготовления блюда

**Коммуникативные:** формирование действий по организации и планирова­нию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, практическое освоение принципов норм и техники общения; осознанное и произвольное построение речевого высказывания

**Личностные:** формирование опыта практической работы в конкретной деятельности, умение слушать и вступать в диалог, интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие, участвовать в коллективной работе

**Методы обучения:** объяснительно-иллюстративный, мастер-класс, практическая работа

**Межпредметные связи:** история, музыка, биология, химия

**Ресурсы**: компьютер, проектор, компьютерная презентация, фартуки, косынки, технологическая карта,

тесто, глазурь, скалка, формочки для вырезания, мука, пряности, бумага для выпечки, противень, коврик для теста.

 Музыкальное оформление: русская народная песня "Пряники русские"

| **Этапы урока** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся** | **Формы орг-ции взаимодействия** | **Формируемые УУД** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.Организа**  **ционный этап** | Приветствует учеников, проверяет явку  и готовность учащихся к уроку (наличие рабочей одежды)  Создает эмоциональный настрой на работу.  Демонстрация слайда №1 презентации. | Воспринимают на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку. | фронтальная | **Личностные:** самоорганизация  **Регулятивные:** способность регулировать свои действия |
| **2.Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной деятельности учащихся** | Организует прослушивание песни "Пряники русские". Вовлекает в эвристическую беседу по вопросам. Обобщает результаты эвристической беседы.  Подводит обучающихся к определению темы и цели урока  1. Как вы думаете, что в этом блюде такого, что про него даже песни сочиняют?  2.Кроме песни, в каких еще произведениях упоминается пряник?  3.Сформулируйте тему, цель сегодняшнего урока. | Слушают песню. Включаются в диалог  с учителем, отвечают  на вопросы.  Контролируют правиль-  ность ответов одноклассников.  Согласовывают тему и  формулируют цель уроков.  *(Пряник-это лакомство с историей, часть национальной русской культуры, русской кухни. А в традиции русского человека всегда было гостеприимство,душевность, умение общаться, разделить радость и печаль другого человека…А пряник это своеобразная ниточка из прошлого в современность. Это одна из граней русской культуры.)*  (*«Сказка о рыбаке и рыбке» А.С.Пушкин) Старичок к старухе воротился. Что ж? Перед ним царские палаты. В палатах видит свою старуху «За столом сидит она царицей, Служат ей бояре, да дворяне, Наливают ей заморские вины, Заедает она пряником печатным…)*  Предполагают и определяют  цель своей деятельности  (ТЕМА УРОКА-Кондитерская мастерская. Выпечка пряников. Будем учиться печь пряники.) | фронтальная | **Познавательные:**  Самостоятельное выделение  и формулирование познавательных целей. Аргументированное построение речевого  высказывания в устной речи  Регулятивные:  Умение ставить учебную задачу на основе  соотнесения того, что уже  известно и усвоено, и того, что ещё неизвестно  Коммуникативные: Сознательное ориентиро-  вание на позиции других  людей. Умение вступать в диалог, участвовать в обсуждении  Личностные: умение мобилизировать внима-  ние, уважать окружающих |
| **3.Актуализация знаний** | Организует деятельность по определению учащимися видов пряностей и изучению поговорок, связанных с пряниками  ?Как вы думаете, почему пряник так называется?  *(Слово пряник произошло от слова пряный, т.е ароматный.)*  ?Какие знаете пряности-?  **Задание1**.Определи название пряности.  Перед вами пряности(*мед, ваниль, мята, корица целая и молотая,имбирь и др)* назовите их. Какие из них можно положить в пряники?  **Задание 2.** Собери поговорку из частей  **Задание2. Составь поговорки**  “Ребенку дорог пряник, а старцу – покой”,  “Ешь пряник с начинкой, а язык держи под сурдинкой”,  “Тарас есть пряники горазд, а Филат и каше рад”,  “Хлеба не станет – будем пряники есть”,  “Поешь овсяничканаместо пряничка”,  “Без работы пряников не купишь”,  “Ломается как пряник”,  “И пряником не заманишь”,  «Веселый пряник и под мышкой пролезет»  “Кнутом и пряником | Отвечают на вопросы, участвуют в беседе, выполняют задания  ” | Фронтальная,  Групповая | **Регулятивные:**  определение потенциальных затруднений при решении познавательной задачи и умение находить средства для их устранения  **Личностные:**  мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности  **Познавательные:**  умения на основе анализа объектов делать выводы  **Коммуник ативные:**  умения вести диалог в соответствии с целями и задачами общения |
| **4.Изложение нового знания** | ?Как давно человек научился готовить  пряники?  -Объяснение нового материала по презентации!(**слайды 2-9)**  (история возникновения, виды пряников)  Показать готовые пряники  -Назовите основные этапы приготовления пряников. **Слайд.10**  *(1.Приготовление теста 2.Вырезание и выпекание пряников 3.Украшение пряников)* | Слушают рассказ учителя, сопровождаемый презентацией. Отвечают на вопросы | фронтальная | Познавательные:  умения извлекать информацию из иллюстраций, текста, объяснений.  **Личностные:**  внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к уроку;  **Коммуникативные:**  умение дополнять, уточнять высказанные мнения |
| **5.Практическая работа** | Организует выполнение практической работы учащихся по разделке готового пряничного теста, выпеканию, украшению глазурью, дегустации,  контролирует выполнение учащимися всех этапов работы. Проводит вводный, текущий инструктажи  *(Готовы к работе? Фартуки надели? Руки помыли. Выпекать будем в духовке- поэтому соблюдаем правила ТБ – пользоваться прихватками, открывая духовку быть осторожной, чтоб не обжечь лицо паром, следить за положением терморегулятора, доставая противень - приготовить подставку, по окончании работы-духовку выключить)*  *В период выпечки изделий в духовке (10-12 мин)- познакомить уч-ся с подробным рецептом пряничного теста.*  В период выпекания пряников-объясняет учащимся технологию приготовления и рецепт пряничного теста. **Слайды 11-13** | Работа по выпеканию и украшению пряников в бригадах по инструкционной карте Дегустация блюда.  Слушают объяснение, прикрепляют распечатанный на листе рецепт в тетрадь. | групповая | **Познавательные:**  умения извлекать информацию из наблюдений за приемами работы, выполнение действий по алгоритму,  формирование целостного представления о технологии изготовления пряника  Регулятивные: фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии; умение принимать учебную задачу и следовать инструкции учителя;  сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно  **Личностные:**  опыт работы в конкретной практической деятельности |
| **Закрепление теоретических знаний** | **Задание.**  **«Закончи предложение»:** 1. Пряники покрывались сахарной :………. А) пудрой ; Б)глазурью ; В) пастой ; Г) пылью 2. Первые пряники на Руси назывались…… А) лепёшкой; Б) медовым хлебом; В) пряником; Г) хлебом. 3. Мастеров, которые занимались пряничным производством, называли… А) пекарями; Б) кондитерами; В) пряничниками; 4. Силуэтные пряники под названием «КОЗУЛИ» выпекали и до сих пор выпекают в городе ….. А) Архангельск Б) Тула В) Городец 5. Силуэтные пряники вырезают из раскатанного теста с помощью…. А) печатной доски Б) металлической формы В) рук. | Выполняют задание | индивидуальная | Регулятивные: принимать учебную задачу, понимать смысл предлагаемой информации, действовать в соответствии с ним**,** самоконтроль выполнения задания  Познавательные:  Выделять  и осознавать  то, что уже  усвоено,  осознавать  качество  и уровень  усвоения  **Личностные:**  Понимать  границы собственного  знания и незнания |
| **Рефлексия учебной деятельности** | Вопросы к учащимся:  -Я научилась…?  -Я смогла….?  -Мне было трудно….?  -Мне было интересно…?  –Я никогда не буду….?  -Я повторю еще раз…………..?  . | Отвечают на вопросы,  Обобщают и систематизируют результаты работы | Фронтальная | **Познавательные:**  умение обобщать и систематизировать знания  Регулятивные:  готовность  Коммуникативные:  выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью |