*Ф.И.О. Терехова Наталья Алексеевна*

*Предмет: технология*

*Класс:* 5

*Тип урока:* Изучение нового материала

**Технологическая карта изучения темы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема** |  |
| **Цели** | обучающие: научить учащихся сервировки стола, тренировать способность к практическому применению, прививать навыки культуры труда и аккуратности;  развивающие: развивать умение ставить перед собой цель, развивать трудовые навыки и исполнительские умения;  воспитывающие: воспитывать эстетический вкус, внимательность, умение планировать учебное сотрудничество с одноклассниками, учителями, умение выражать мысли, участвовать в диалоге. |
| **Планируемый результат** | Личностные:  сориентированы на плодотворную работу на уроке, соблюдение правил поведения на уроке.  Метапредметные:  познавательные познакомятся с техникой сервировки стола, происхождением и правилами этикета;  Регулятивные - научатся оценивать правильность своих действий выполняя задания, научатся ориентироваться в задании, анализировать, сравнивать;  Коммуникативные - научатся формулировать ответы на вопросы, вступать в учебное сотрудничество, слушать одноклассников, учителя, работать в группе.  Предметные:  расширят знания о сервировке стола и правилах этикета; научатся выполнять сервировку стола к завтраку, объективно оценивать результаты работы в группах с точки зрения эстетических и технологических требований. |
| **Основные понятия** | Этикет, сервировка, столовое бельё, столовые приборы |
| **Межпредметные связи** | ИЗО, математика, история |
| **Ресурсы** | презентация, структурно-логическая схема, посуда для сервировки стола, салфетки. |
| **Организация пространства** | Фронтальная работа, групповая работа |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технология проведения** | **Деятельность**  **учеников** | **Деятельность**  **учителя** | **Задания для учащихся, выполнение которых приведёт к достижению запланированных результатов** | **Планируемые результаты** | |
| **Предметные** | **УУД** |
| **I. Мотивация к учебной деятельности** *(2 мин)*  Цели: |  | Проверка готовности учащихся к уроку. Эмоциональный настрой на занятие |  |  | *).* |
| **II. Формулирование темы урока, постановка цели** *(3 мин)*  Цели: |  | Повторение ранее пройденного материала – по теме бутерброды  Что такое бутерброд? Какие бутерброды вы знаете? Какие виды бутербродов вы знаете? В чем их различие?  Что является основой бутербродов?  Из каких продуктов готовят бутерброды?  Для чего люди пьют чай? Какие виды чая вы употребляете в семье?  Озвучивание темы урока.. Деление класса на команды. Объяснение порядка работы. Представление членов жюри. |  |  | *(Познавательные УУД*).  *(Коммуникативные УУД).*  (*Регулятивные УУД).* |
| **III. Изучение нового**  *(10 мин)*  Цели: | Слушают, отвечают на вопросы | На уроке мы узнаем много нового об искусстве ведения дома и в частности сервировки стола. А что вы понимаете под словом дом?  Дом - это то место где нам комфортно, куда хочется возвращаться.. Каким бы он ни был –для любого человека должен быть тем единственным и неповторимым местом, в котором всегда комфортно, уютно. Каждая из вас, девочки, имеет возможность стать хорошей хозяйкой. Так кто же такая хозяйка? Хозяйка - это женщина, которая умеет все. Она должна владеть знаниями, умениями и навыками повара-кулинара, официанта, экономиста, швеи, дизайнера.  Что значит выражение «сервировать стол»?  Сервировать стол – это значит подготовить его к приему пищи. Сервировка не только создает приятную обстановку, но и определенный порядок на столе, обеспечивая присутствующих необходимыми приборами и предметами. Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены необходимые предметы и оформлены блюда, вызывает приятные чувства и повышает аппетит. Сервировать стол необходимо повседневно, а не только для гостей.  А что нам необходимо для сервировки стола? Вы каждый по отдельности назвали предметы сервировки стола. Сервируя стол, его накрывают хорошо отглаженной скатертью (белой или цветной). Скатерть должна спускаться со стола на 25 - 30 см, но не ниже сиденья стула. А почему? На стол сначала ставят посуду, затем приборы. Украшающие элементы стола расставляют в последнюю очередь.  При различных видах сервировки стола применяется различная столовая посуда и приборы.  А теперь самое время вспомнить об украшающих стол элементах. Это вазы с цветами и салфетки. Вазы с цветами должны быть невысокими, и их располагают по центру стола. |  |  | *(Коммуникативные УУД).*  *(Познавательные УУД)*  *.*  *(Коммуникативные УУД).* |
| **IV. Закрепление нового** *(15 мин)*  Цель: |  | **Практическая работа № 1**. «Мы приглашаем гостей» Задание командам.  1. Используя представленный шаблон составьте текст приглашения гостям  2. Используя представленные вам предметы, сервируйте стол для завтрака».  Итак, мы послали приглашение и готовимся к приему гостей, что же нам необходимо предусмотреть и о чем позаботиться перед их приходом?  Заранее займитесь уборкой! Приглашать гостей можно в чистую квартиру;  уберите лишние вещи в шкафы, чтобы гостям, было куда повесить свою одежду; в ванной комнате необходимо повесить полотенца специально для гостей; в прихожей и в ванной держите для гостей на всякий случай чистую расчёску, не оставляй приготовление угощения на последний момент;  самое важное – приведи в порядок себя!  А как правильно рассадить гостей за столом?  Самое главное, чтобы гости могли беседовать друг с другом. Лучше посадить вместе гостей, имеющих общие интересы. Если ты хочешь заранее распределить места для гостей, приготовь специальные карточки с именем каждого гостя. И так гости пришли, мы их встретили, разместили, а теперь самое время перейти к этикету. А как, вы понимаете слово этикет?  Этикет (в переводе с французского) - установленный порядок поведения где-либо. Существует множество видов этикета, но мы ограничены временными рамками урока и познакомимся лишь с некоторыми элементами этикета.  не опаздывайте к столу, за стол все садятся одновременно;  во время еды не стоит громко разговаривать, стучать ложкой по тарелке, громко прихлебывать, дуть на слишком горячее блюдо, сидеть надо прямо, на столе могут находиться только кисти рук;  из общего блюда берут кусочек, который ближе лежит к вам;  бумажные салфетки после использования кладут на тарелку;  из-за стола все встают одновременно, бесшумно и поблагодарив хозяев;  все, что не пачкает рук, берут руками;  чай, кофе пьют из чашки, а если горячо пользуются ложкой, размешивая сахар, не стучат ложкой о края чашки;  твердую пищу едят с помощью ножа и вилки, нож держат в правой, вилку – в левой.  окончив еду, приборы кладут на тарелку параллельно друг другу ручками в одну сторону, вилку рожками вверх.  если еду прерывают на короткий срок, то нож кладут лезвием в глубь тарелки, а вилку – рожками вниз, скрестив их.  Учитель: А теперь самое время поговорить о салфетках. Салфетки - совершенно необходимая принадлежность красиво накрытого стола. Они предназначены не только для вполне определенной цели, но и для украшения. Рекомендуют использовать полотняные накрахмаленные салфетки, они выглядят лучше и хорошо держат форму. Но в наше время, мы все чаще и чаще привыкли использовать красивые бумажные салфетки, которые выглядят эффектно и украшают стол. Вот мы сейчас с вами и поучимся их складывать.  **Практическая работа №2** – сложение салфеток | ***Физкультминутка*** |  | (*Познавательные УУД*).  *(Коммуникативные УУД).* |
| **V. Контролирующее задание** *(12 мин)*  Цель:  - проверить умение  . |  | **Задание 1.** Гостеприимство- одно из распространённых требований этикета. Составьте из предложенного несвязанного текста правила этикета по приему гостей. 1, 2 и т.д.  Приглашать гостей следует за несколько дней, чтобы они имели время подготовиться. Гостей, пришедших первыми, встречают хозяйка и хозяин вместе, а далее один хозяин или взрослые дети; хозяева подают руку, предлагают пройти в гостиную и устроиться поудобнее. Приглашения обычно исходят от хозяйки, и передаётся при личной встрече или по телефону. Все приготовления к приходу гостей нужно закончить до их прихода. Хозяин и хозяйка представляют своих гостей друг другу - мужчину женщине, а более молодых - тем, кто постарше по возрасту. Проявлять внимание одному гостю, а другому не уделять - недопустимо. Законы гостеприимства требуют от хозяев, какими бы они ни были уставшими, не подавать вида, что их утомили хлопоты по приему гостей. Приглашенных следует предупредить, как о характере предстоящей встречи, так и о лицах, которые приглашены. Все приготовления к приходу гостей нужно закончить до их прихода Они должны быть: приветливыми, доброжелательными и жизнерадостными.  **Задание 2**. Используя знания, полученные на уроке, разработайте правила поведения в школьной столовой.  **Задание 3**. Используя свой жизненный опыт, составьте список тактичных выражений, используемых вами в повседневной жизни, например «мне хотелось бы»…  **Задание 4**. Выведите основные правила гостеприимства: ( удобство; опрятность, приятный вид стола, доброжелательность, вкусно приготовленные блюда, развлекательная программа) |  |  | (*Регулятивные УУД*).  (*Познавательные УУД*)  (*Личностные УУД*).  (*Регулятивные УУД*). |
| **VII. Рефлексия учебной деятельности на уроке** *(3 мин)*  Цели: | . | На сегодняшнем уроке вы узнали много нового и интересного. А теперь давайте еще раз повторим:  Что вы сегодня узнали на уроке?  Пригодится ли вам это в жизни?  Чему вы научились на уроке?  Для чего нужно знать правила этикета? | . |  | (*Коммуникативные УУД*).  (*Регулятивные УУД).*  (*Личностные УУД*). |