**Технологическая карта урока 7 класс предмет «Технология»**

**Тема: «Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста»**

**Цель урока:** Познакомить учащихся с видами пресного теста для кондитерских мучных изделий: состав теста, технологией его приготовления, роль разрыхлителей.

Задачи:

* *Обучающая* – познакомить учащихся с инструментами, приспособлениями и продуктами, используемыми при приготовлении мучных изделий; познакомить с технологиями приготовления пресного теста для кондитерских изделий.
* *Развивающая* – способствовать формированию проектной деятельности учащихся;
* *Воспитательная* – сформировать культуру общения при работе в парах.

**Планируемые результаты:**

**Предметные:**

* уметь применять технологию приготовления блюд из разного вида теста на практике.

**Метапредметные:**

* Регулятивные - целеполагание, планирование собственной деятельности, оценка результатов своей работы.
* Познавательные - извлечение необходимой информации из беседы, рассказа, информационного текста, перерабатывание информации для получения нового результата, умение анализировать, сравнивать, группировать различные объекты, представлять информацию в виде технологической карты.
* Коммуникативные – умения оформлять свои мысли в устной и письменной форме, учитывать разные мнения и уметь обосновывать собственное, учебное сотрудничество (умение договариваться, распределять работу, оценивать свой вклад в результат общей деятельности).

**Личностные:**

* стремление к совершенствованию своих умений, установление личностного смысла знания.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы урока** | Цель этапа | Деятельность учителя | Деятельность обучающихся | Приемы, УУД |
| **1.Организационный момент** | Формирование настроя на учебную деятельность | Добрый день! Сядьте удобно. Потрите ладошки. Вы почувствовали тепло (да). Прикоснитесь ладошками друг к другу и передайте тепло. Пусть на уроке вам будет также тепло и уютно. **Инструктаж ( 5 минут)**  1.Приготовить к уроку свое рабочее место. На рабочем месте ничего не должно быть лишнего. Инструменты на столе располагайте так, что бы предотвратить их падение.  2. Надеть спецодежду, волосы спрятать под головной убор (косынка, берет).  3. Не загромождать проходы между столами посторонними предметами.  4.Во время работы соблюдать тишину, быть внимательными и дисциплинированными на уроке, точно выполнять указания учителя.  5. Соблюдать порядок на своем рабочем месте.   Может у кого то есть, что дополнить? Есть секретное правило? | 1.Сообщают учителю об отсутствующих на уроке  2. Контролируют готовность к уроку | - Л. мобилизация внимания, самоорганизация;  -Р. Целеполагание   - К. сотрудничество со сверстниками и с учителем |
| **2.Целеполагание и мотивация учебной деятельности** | Создать условия для возникновения внутренней потребности включения в учебную деятельность | – Давайте попробуем отгадать о чем пойдет речь на сегодняшнем уроке, у меня будет для вас две подсказки: 1) поднос с мукой, яйцами, маслом, вода  2) видео «Вовка в тридевятом царстве»  ***- Верно, из множества кондитерских изделий (безе, суфле, джем, марципан) выделяют МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.***  ***Какова же цель нашего сегодняшнего урока? Для чего нам это необходимо? Чтобы достичь цели, какую работу мы должны выполнить?*** Если есть мука, значит есть МАССА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ –ТЕСТО, а какое многообразие такой массы можно приготовить используя в наборе только 4 представленных ингридиента, разрыхлитель и технологию приготовления? ***- тема урока «Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста» (записать в тетрадь)*** | Предполагаемые ответы: ***(пирожное) выделяют КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА***   Формулируют цель урока:  - изучить какими бывают виды кондитерского пресного теста и способы их приготовления  Задачи:  1. Найти необходимый материал в учебнике;  2.Заполнить технологическую карту с соотношение продуктов, разрыхлитель, технология приготовления) и представить ее к защите;  3.Оценить внешний вид и вкусовые качества изделия из пресного теста.  4. Определить уровень сложности выполнения технологии (от 1 до 4) | Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке.  П. Извлечение необходимой информации из текстов. Решение проблемы, Выдвижение гипотез и их обоснование  Р. Выполнение пробного учебного действия. |
| **3.Актуализация знаний** | Выявить уровень знаний | ***Как вы правильно догадались, мы разберем с вами виды теста для приготовления кондитерских изделий (выпечки). Кондитерские изделия (выпечку) , изготавливают из пресного теста.***  ***Пресное тесто по способу замеса может быть слоеным, бисквитным , заварным , песочным.*** |  | Л: Мобилизация внимания, осознание своих возможностей.  П: Общеучебные-актуализация уже имеющихся знаний.  К: Сотрудничество с учителем и сверстниками, поиск и выбор информации. |
| **4. Первичное усвоение материала** | Организовать  [осмысленное восприятие новой информации](https://topuch.com/differencialenaya-diagnostika-skoraya-i-neotlojnaya-pomoshe-po/index.html) | ***Ингридиенты нам известны, а вот на моем столе 4вазы-плато с абсолютно разными видами кондитерских изделий из пресного теста, предлагаю сейчас вам по одному от каждого стола подойти и методом случайного выбора определить для себя технологию изучения данного вида теста.***  ***Предлагаю вам поработать в парах и составить технологическую карту одного из видов пресного теста.*** | Работают с учебником с. заполняют инструкционно-технологическую карту по одному из видов теста (песочное, слоеное, заварное, бисквит)  1.Оформляют технологическую карту.  2.Проводят защиту по плану.  3. Дают оценку уровню сложности приготовления теста. | -Л. Самостоятельное выделение и формирование познавательной цели.  -П. Выбор наиболее |
| 5. Первичное закрепление | Проверить степень усвоения нового материала | ***Предложить тест из 5 заданий с ответами на мультимедиа*** | Выполнить тест |  |
| 6. Домашнее задание | Реализовать на практике используя индивидуальный дифференцированный подход полученные знания | ***Инструктаж к выполнению*** | Выполнить кондитерское изделие из песочного теста с тематическим оформлением «День Защитника Отечества» опубликовать «карусель» в социальной сети, направить ссылку учителю интсаграм, ВК, сайт  Дополнительное задание приготовить изделие из (заварного или бисквитного) теста с тематическим оформлением «День Защитника Отечества» |  |
| 7. Рефлексия | Помочь учащимся оценить свою активность, усвоение новых знаний, научить самоанализу. | **Традиционной русской сладостью, известной всему миру является – Тульский пряник. Жители Тулы называют его восьмым чудом света. Это квадратный кусок пряного торта, наполненный вареньем. Он украшен орнаментом, рисунком или текстом. Он настолько красивый, что его жалко есть.**  **Напишите на прянике все самое интересное что было на уроке.** | Работают на бумажном макете Тульского пряника. |  |