

**Технологическая карта урока 16.02.2017 г. учитель Мищенко Н.В.**

**Предмет:** Технология

**Класс:**7

**Тема урока:** Сервировка чайного стола для праздника 8 Марта.

Количество учебных часов:1

**Цель урока:** создание условий для приобретения учащимися знаний и практических навыков о технологии сервировки праздничного стола.

**Тип урока:** комбинированный

**Методы:** словесные, репродуктивные, частично-поисковые, творческие, наглядно – демонстрационный, метод проектов, групповые методы работы

**Планируемые результаты:**

**Предметные:**

- познакомить с основными правилами сервировки стола к семейному празднику;
- показать варианты оформления и украшения стола;
- развивать приемы безопасной работы;
- Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.

**Регулятивные:**

- ставить, принимать и сохранять учебную задачу;

- планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей;
- контролировать и корректировать результаты практической деятельности;
- осознанно оценивать результаты и качество работы.

### **Коммуникативные:**

- планировать и распределять функции участников группы при выполнении практического задания;
- учитывать разные мнения и стремиться к координации при сотрудничестве;
- развивать навыки общения, умение высказывать свою точку зрения и аргументировать свою

### **Познавательные:**

- выделять существенные признаки объекта деятельности (сервировки стола);
- проявлять познавательных интересов и творческую активность в данной области предметной технологической деятельности.
- строить рассуждения об объекте;
- находить самостоятельно способы решения проблем творческого характера.

### **Личностные:**

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- развитие творческой активности школьников;
- воспитание чувства прекрасного;
- выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- развитие чувства взаимопонимания и взаимопомощи в процессе решения поставленных задач

**Оборудование, инструменты и материалы:** Скатерть, бумажные салфетки; набор посуды для сервировки стола; столовые приборы; элементы декорирования стола, папки с раздаточным материалом для мастер-класса.

**Объект труда:** сервировка стола

**Время урока:** 45 минут

Этапы урока		Учебная ситуация	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Планируемые результаты
<b>1. Мотивационно-целевой этап</b>	Организационный момент	Эвристическая беседа с элементами театрализации	<b>Настроить</b> обучающихся на работу.	Визуальный контроль готовности к уроку.	<b><u>Предметные:</u></b> -давать определения новым понятиям темы, -называть этапы последовательности сервировки стола. - познакомиться с основными правилами сервировки стола к семейному празднику;
	Мотивация учебной деятельности (формулирование темы урока)	Беседа 1.Что означает сервировка стола? 2.Для чего она необходима? 3.Какой праздник приближается?	<b>Сформулировать</b> тему урока. <b>Демонстрировать</b> необходимые предметы и оборудование	<b>Анализировать</b> предлагаемые задания, <b>понимать</b> поставленную цель. <b>Сравнивать, выделять</b> признаки объекта. <b>Формулировать</b> тему урока.	<b><u>Регулятивные:</u></b> - принимать и сохранять учебную задачу; <b><u>Коммуникативные</u></b> : - учитывать разные мнения и стремиться к координации при
	Первичное усвоение новых знаний	Распределение работы по группам обучающихся. 1 группа – сервировка и	Учитель устанавливает осознанность ситуации. Организует деятельность по применению новых знаний, консультирует. <b>Демонстрирует</b> приемы	<b>Осуществлять</b> поиск решения проблемы. <b>Формулировать</b> задачи урока. <b>Осуществлять</b> информационный, практический поиск и открытие нового знания и	

		<p>оформление стола 2 группа- заваривание чая 3 группа – приготовление и подача сладкого блюда (торта без выпечки)</p>	<p>правильной работы .</p>	<p>умения. <b>Наблюдать</b> за демонстрацией приемов работы.</p>	<p>сотрудничестве; - формулировать собственное мнение и позицию. <b><u>Познавательные:</u></b>  - строить рассуждения об объекте; -извлекать необходимую информацию из беседы, рассказа - выработать алгоритм действий. <b><u>Личностные:</u></b> -развитие чувства взаимопонимания и взаимопомощи в процессе решения поставленных задач.</p>
--	--	--	----------------------------	--	---

1 часть.  
Практическое закрепление теоретического материала по сервировке стола

Практическая работа, демонстрация

**Проведение** инструктажа по ТБ при работе с горячими жидкостями и режущими предметами  
**Организация** совместной творческой деятельности при выполнении практической работы каждой группой обучающихся  
**Осуществление** контроля и корректировки хода работы. Консультирует, советует, помогает.  
Обучение способам контроля и самооценки деятельности, самостоятельного нахождения и исправления ошибок, определения степени успешности работы.

**Организация** своей деятельности;  
**Подготовка** своего рабочего места (рациональное **размещение** материалов и приспособлений, **соблюдение** приёмов безопасного и рационального труда)  
**Участие** в совместной творческой деятельности при выполнении практической работы: принятие идеи, создание и практическая реализация окончательного объекта.  
Практическая работа в группах:  
1 группа – сервировка и оформление стола  
2 группа- заваривание чая. Использование технологической карты.  
3 группа – приготовление и подача сладкого блюда (торта без выпечки).  
Использование технологической карты.  
**Осуществление** самоконтроля и **корректировки** хода работы и конечного результата.

**Предметные:**  
- применять приемы безопасной работы;  
- показать сервировку стола в соответствии с основными правилами сервировки стола к семейному празднику  
**Регулятивные:**  
- принимать и сохранять учебную задачу;  
- планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей.  
**Коммуникативные**  
:  
- формулировать собственное мнение и позицию.  
**Познавательные:**  
- применять освоенный алгоритм действий

			<p><b>Мотивация обучающихся к переходу ко 2 части практической работы.</b>  Беседа:  1. Чего не хватает на нашем праздничном чайном столе для завершения праздничной сервировки (цветов и конфет)  2. Какие весенние цветы чаще всего дарят на 8 Марта? (мимозы, тюльпаны, нарциссы).</p>	<p>Предъявление результатов работы в группах.  Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля.  2и3 группа проверяют результаты работы 1 группы по соблюдению требований к сервировке стола;  1и3 группа проверяют результаты работы 2 группы – задают вопросы о заваривании чая;  2и1 группа проверяют результаты работы 3 группы – вопросы по изготовлению торта</p>	<p><b><u>Личностные:</u></b>  -развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности.  -развитие чувства взаимопонимания и взаимопомощи в процессе решения поставленных задач.</p>
--	--	--	---	---	---

<p><b>2 часть</b>  Усвоение новых знаний по изготовлению цветка тюльпана из гофрированной бумаги.  Практическое освоение материала.</p>	<p>Мастер класс по изготовлению цветка тюльпана из гофрированной бумаги.  Практическая работа, демонстрация</p>	<p><b>Организация</b> совместной творческой деятельности при выполнении практической работы обучающимися по инструкционной карте.  <b>Осуществление</b> контроля и корректировки хода работы. Обучение способам контроля и самооценки деятельности, самостоятельного нахождения и исправления ошибок, определения степени успешности работы.  <b>Показ приёмов работы</b> по изготовлению цветка тюльпана из гофрированной бумаги.</p>	<p>Анализ деятельности на уроке. Осуществление самооценки собственной учебной деятельности, соотнесение цели и результата , степени их соответствия.  Осуществление сотрудничества, <b>выполнение</b> разных социальных ролей (<b>уметь</b> слушать, <b>вступать</b> в диалог, <b>участвовать</b> в коллективном обсуждении, продуктивно <b>взаимодействовать</b> и <b>сотрудничать</b> со сверстниками и взрослыми).</p> <p>Практическая работа по изготовлению цветка тюльпана из гофрированной бумаги по инструкционной карте.  Осуществление самоконтроля качества сделанной работы.  <b>Создание букета на столе.</b></p>	
---	---	--	--	--

<p>3. Рефле ксивно-оценочный этап 10 мин.</p>	<p>Рефлексия учебной деятельности на уроке</p>	<p>Методика «<b>Незаконченна я фраза</b>». Обучающимся предлагается продолжить незаконченные фразы, тем самым подвести итог урока</p>	<p><b>Организация</b> рефлексии учебной деятельности на уроке. <b>Оценивание</b> результатов деятельности.</p>	<p>Анализ деятельности на уроке. Осуществление самооценки собственной учебной деятельности, соотнесение цели и результата , степени их соответствия. Осуществление сотрудничества, <b>выполнение</b> разных социальных ролей (<b>уметь</b> слушать, <b>вступать</b> в диалог, <b>участвовать</b> в коллективном обсуждении, продуктивно <b>взаимодействовать</b> и <b>сотрудничать</b> со сверстниками и взрослыми).</p>	<p><b><u>Предметные:</u></b> - участвовать в коллективной творческой деятельности при выполнении задач урока <b><u>Коммуникативные</u></b> : - формулировать собственное мнение и позицию. <b><u>Личностные:</u></b> -выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.</p>
---	--	---	--	--	--