**Разработка урока по технологии 6 класс**

**Учитель:** Чиграй Т.И..

**Тема урока:** «Технология приготовления блюд из молока » ( на примере рисового молочного супа)

**Базовый учебник:** Е.С. Гозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудакова Москва «Просвещение» 2023г

**Цель**: Познакомить обучающихся с технологией приготовления блюд из молока; формировать навыки приготовления молочного супа; развивать умение к планированию, организации и выполнению работы; научить готовить блюда из молока, на примере, рисового молочного супа.

**Задачи:**

**развивающий аспект —**развивать мышление; развивать такие приемы умственной деятельности, как сравнение и анализ; развивать умения получать информацию из различных источников;

**воспитательный аспект —**способствовать созданию внутреннего комфорта; воспитывать чувство сотрудничества и взаимопомощи друг к другу; настроить на положительную эмоциональную направленность;

**учебный аспект —**сформировать представление о блюдах из молока и кисломолочных продуктов и их роль в питании человека.

**Планируемые образовательные результаты:**

**Предметные –**развитие познавательного интереса к предмету; формирование желания приготовления молочного рисового супа;

**Метапредметные** –формирование осознанного стремления к освоению обучающимися новых знаний и умений, к достижению высоких творческих результатов; умение находить варианты решения различных эстетически – творческих задач;

**Личностные –**мотивирование учебной деятельности, любознательность и интерес к новому содержанию и способам решения проблем, понимать причины успеха или неуспеха в своей учебной деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

**Межпредметные связи:** история, биология

**Тип урока: урок формирования новых знаний**

**Оборудование:** видеоролик, презентация, раздаточный материал (технологическая карта приготовления молочного рисового супа)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Этап | Цель | Содержание урока | | Используемые методы, приём, формы | Формируемые УУД | Результат сотрудничества | Средства  обучения |
| Деятельность учителя | Деятельность ученика |
| 1.Организация начала занятия | Создать эмоциональный  настрой на урок, мотивировать обучающихся на работу. | 1. Приветствие  - Здравствуйте дорогие ребята! Рада вас видеть! Я желаю вам на протяжении всего урока хорошего настроения и успехов. Предлагаю вам, посмотреть друг на друга, пожать руки и улыбнуться. | Учащиеся включаются в диалог и деловой ритм урока | Фронтальный | *Личностные:*  формирование мотивации к учению, умение адаптироваться к ситуациям.  *Коммуникативные*:  построение понятных для собеседника высказываний | Готовность обучающихся к уроку.  Снятие психологического напряжения | Презентация |
| 2.Подготовка к основному этапу | На основе актуализации ранее полученных знаний и поставленной проблемы подвести к раскрытию темы урока. | 2. Сообщение цели урока  - Пожалуйста, посмотрите на монитор, подумайте на какие группы можно распределить данные продукты?  - Какие группы продуктов мы с вами уже изучили?  - Как вы думаете, какую группу продуктов сегодня мы с вами сегодня разберем?  - Как вы думаете, какое блюдо мы сегодня будем более подробно изучать?  - Как называется профессия человека, который…  - Как определить качество молока и молочных продуктов? | Учащиеся принимают тему урока, отвечают на наводящие вопросы и обсуждают тему урока, называя цели.  - Мясные, молочные, изделия из теста  - Мясные, молочные  - Блюда из молока | Проблемная ситуация | *Коммуникативные: у*частвовать в изучении нового материала, умение работать в команде  *Познавательные:*  Умение анализировать, сравнивать, выявлять причины и следствия, высказывать предположения  *Регулятивные:*  Составлять план действий с учетом конечного результата | Осмысление темы урока, четкое понимание задач предстоящей деятельности. | Презентация |
| 3. Повторение пройденного материала | Решение проблем логической цепи рассуждений | 3. Повторение  - Инсцинировка пройденного материала | Обучающиеся отвечают на вопросы из рабочей тетеради | Коллективно  Индивидуально | *Регулятивные:*  Контроль и коррекция полученных знаний на прошлых уроках  *Коммуникативные:*  Строить речевые высказывания | Умение решать проблемы на основе пройденного материала | Презентация  тест |
| 4. Введение нового материала | актуализировать опорные знания и умения | 4. Введение нового материала  - Знакомлю учащихся с историческими сведениями о блюдах из молока, его полезных качествах  - Ознакомление с рецептурой приготовления молочного супа | Знакомятся с историческими сведениями  Составляют технологическую последовательность приготовления молочного супа с опорой из учебника | Коллективно  Фронтально | *Коммуникативные:*  Умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации  *Познавательные:*  Формирование самостоятельности в работе над темой; поиском информации ;овладение способами действий | Составлять план и последовательность действий | Презентация |
| 5. Физкультминутка | Смена вида деятельности для снятия напряжения | 5. Физминутка  - А сейчас, я хочу чтобы вы немного отдохнули. | Выполняют физкультминутку | Коллективно | *Коммуникативные:*  Развитие умения слушать и слышать собеседника и выполнять действия коллективно; | здоровьесбережение | Презентация |
| 6. Закрепление | Закрепление теоритического материала на практике. | 6. Закрепление на практике  - Стимулирую самостоятельную работу учащихся. Организую работу, слежу за правильным выполнением операций. Контролирую и корректирую действия обучающихся. | Учащиеся выполняют работу по технологической карте приготовления молочного рисового супа,. Распределяют обязанности между собой по операциям совместно с учителем. | Коллективная  фронтальная | *Личностные:*  Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей и коллективной деятельности.  *Регулятивные:*  Умение составлять план и последовательность действий, осуществлять контроль по результату.  *Познавательные:*  Умение выделять необходимую информацию; умение планировать свою деятельность; умение обосновывать результаты своей деятельности | Закрепление материала на практике | Презентация  Видеролик  Тех. Карта  Ингредиенты |
| 7. Подведение итогов урока/ рефлексия | формирование личной ответственности за результаты деятельности | 7. Подведение итогов / рефлексия  - Проверяю и корректирую знания учащихся. Даю объективную оценку результатам труда учащихся на занятии, выставляю и анализирую оценки.  - Задаю вопросы и интересуюсь настроением в конце урока. Прошу вспомнить тему урока и предлагаю сделать общий вывод урока. | Обучающиеся дают оценку работе отвечают на вопросы учителя  Делают вывод и аргументируют свои ответы | Коллективное обсуждение | *Личностные:*  освоение личностного смысла учения, желания учиться, формирование интереса (мотивации) к учению, адекватное понимание причин успеха/неуспеха в учебной деятельности.  *Коммуникативные:*  Уметь слушать и доносить свою позицию  *Познавательные:*  Рефлексия способов и условий действий; контроль и оценка результатов деятельности | Рефлексия, выяснение причин успеха/неуспеха | Презентация  Классическая музыка |
| 8. Домашнее задание | Объяснение домашнего задания | 8. Домашнее задание  - повторить определения по теме; знать технологию приготовления молочного супа.  - Спасибо огромное за урок! Желаю вам успехов! | Записывают домашнее задание в дневники | Индивидуально | *Регулятивные:*  Оценка своей работы по следующим параметрам: легко выполнять, возникли сложности при выполнении;  определять материал для повторения дома | Получение и осмысление д/з  Положительное отношение к обучению | Дневники |