

# Технологические карты по разделам учебного предмета «Технология» в 5 классе

Автор: Власова Е.В.,  
учитель технологии  
МБОУ  
«Устьпаденьгская ОШ»  
Шенкурский район

Научный  
руководитель:  
Горячкова С.А.,  
канд. пед наук,  
зав. кафедрой  
педагогика и  
психологии

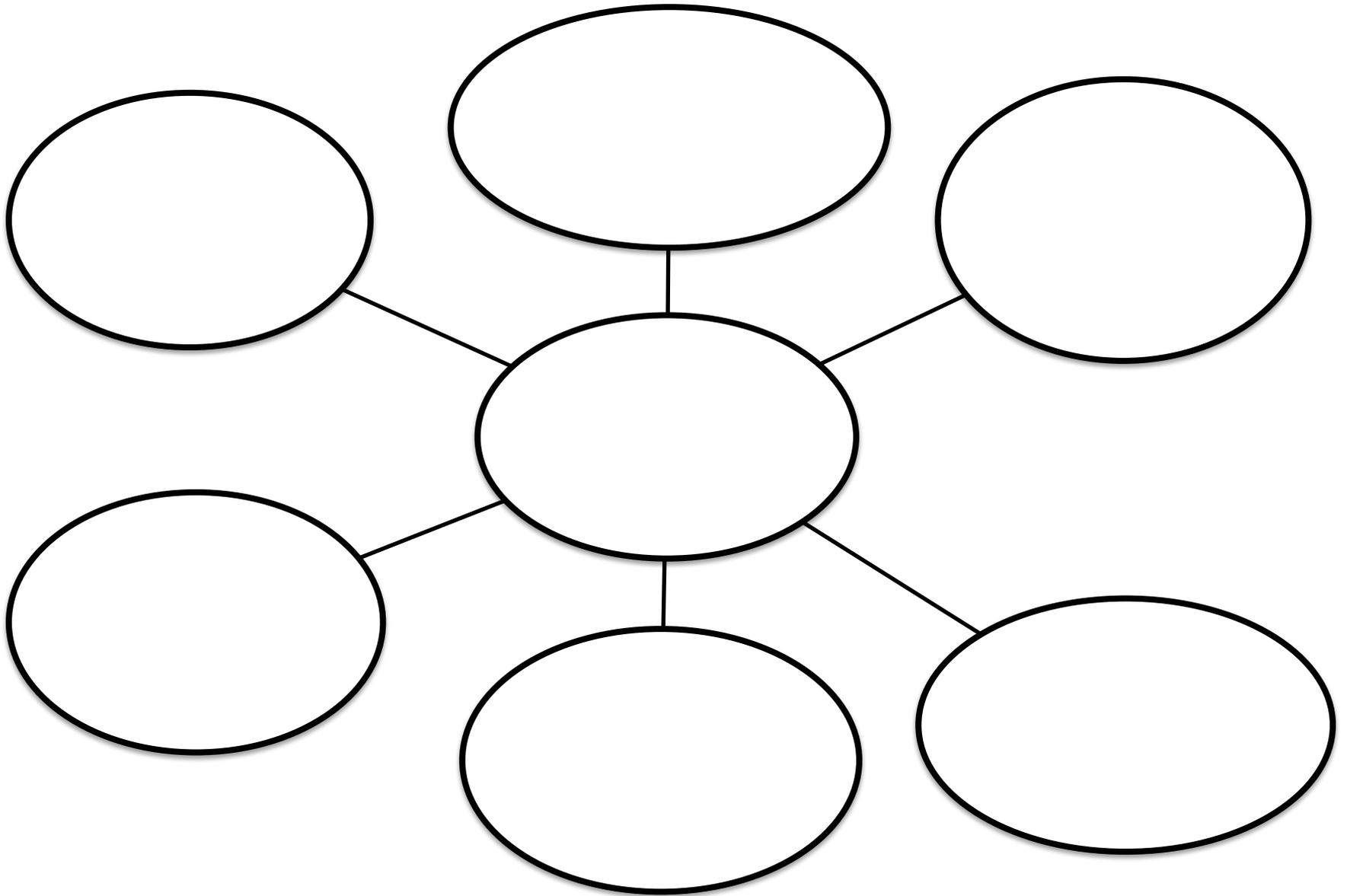
**Цель проекта** – разработать структуру и содержание технологических карт по разделам предмета «Технология» для 5 класса.

## **Задачи проекта:**

- изучить различные варианты построения и структурирования технологической карты урока, темы и раздела
- разработать структуру технологической карты для изучения раздела предмета «Технология»
- проанализировать примерную учебную и авторские программы по предмету «Технология», определить планируемые результаты по каждому разделу 5 класса
- определить содержание деятельности обучающихся при изучении разделов и оформить технологические карты

**Технологическая карта** – это графическое отображение сценария раздела, темы, урока, в котором заложены методы индивидуальной работы и возможности вариативного развития.

Задача технологической карты - отразить деятельностный подход в обучении. Это способ графического проектирования урока.



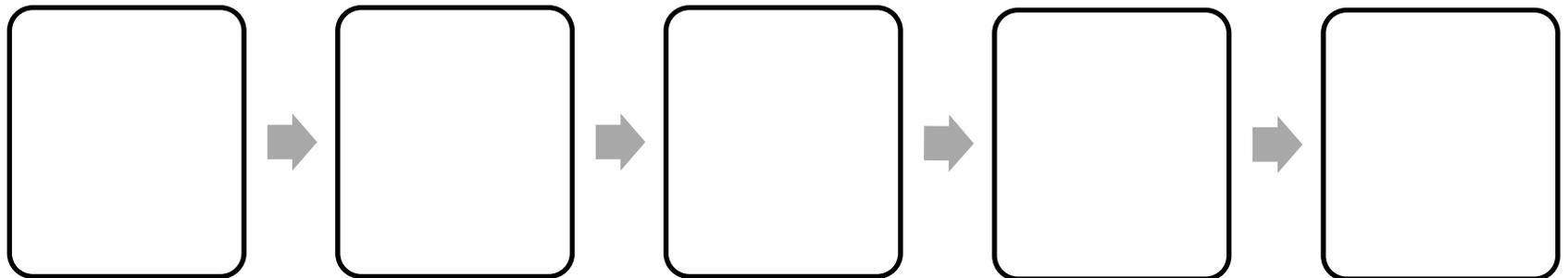
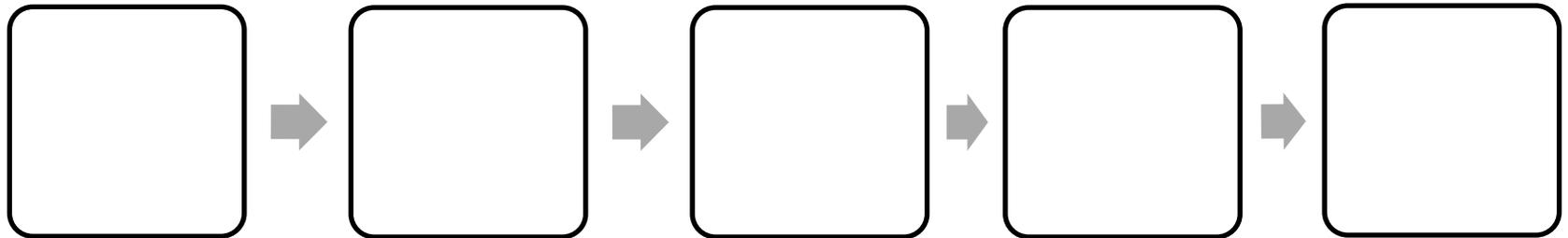
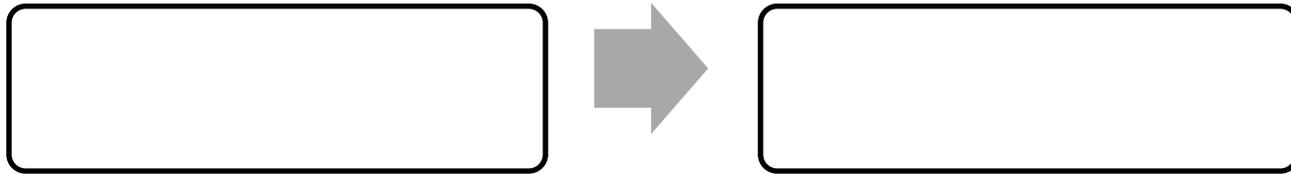
## Структура технологической карты для изучения раздела предмета «Технология»

- Название раздела
- название темы с указанием часов, отведенных на ее изучение
- номер урока
- цель изучения раздела
- планируемые результаты освоения темы
- задания при изучении темы
- контроль оценки знаний, умений
- домашнее задание
- оборудование

# Возможный вариант оформления технологической карты раздела

Технологическая карта раздела «_____»					
Тема «_____»					
Количество часов _____ Урок(и) № _____					
Цель изучения раздела: _____					
Планируемые результаты освоения темы	Цель урока	Задания при изучении темы	Контроль оценки знаний, умений	Домашнее задание	Оборудова ние

# Шаги по разработке карты



## **2.5. Технологическая карта раздела «Кулинария»**

Тема «Бутерброды и горячие напитки»

Количество часов 2

Урок № 23

Цель раздела: Сформировать понятия о правилах санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами, ознакомить с правилами безопасного труда. Научить готовить блюда для завтрака: бутерброды, горячие напитки, блюда из овощей и фруктов, блюда из яиц. Научить сервировать стол к завтраку.

## Планируемые результаты освоения темы

### **Личностные:**

развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива.

### **Метапредметные:**

#### Регулятивные:

определение технологической последовательности приготовления бутербродов, горячих напитков.

#### Коммуникативные:

умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.

#### Познавательные:

выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ.

### **Предметные:**

#### Знать:

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов; значение хлеба в питании человека; виды бутербродов; технологию приготовления бутербродов; требования к качеству готовых бутербродов; условия и сроки их хранения; подачу бутербродов; виды горячих напитков; сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства; технологию заваривания, подачу чая; виды кофе; технологию приготовления, подачу кофе; приборы для приготовления кофе.

#### Уметь:

Готовить и оформлять бутерброды; подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере; готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).

Цель урока	Задания при изучении темы	Контроль оценки знаний	Домашнее задание	Оборудование
<p><b>Урок №23 –</b> Ознакомление школьников с видами бутербродов, горячих напитков и продуктами для их приготовления, с технологией приготовления бутербродов и горячих напитков; формирование навыков учебно-исследовательской деятельности.</p>	<p><b>Урок № 23 –</b> <del>Рабочая тетрадь:</del> стр.71 зад.1,3; учебник п/р №20 (§28 стр173); л/р №14 (§28 стр174).</p>	<p><b>Урок №23 –</b> <del>Контрольные</del> вопросы, приведенные в конце § 28 учебника; п/р №20; л/р №14; рабочая тетрадь: стр.71 зад.1,3.</p>	<p><b>Урок№23 –</b> Рабочая тетрадь: стр. 73, проверь себя. 1)придумать и записать собственные рецепты бутербродов в рабочую тетрадь зад.№2 стр№72; 2)найти в Интернете примеры оригинального оформления бутербродов, значение слова «цикорий» и узнать, чем полезен напиток из цикория 3) принести на следующий урок продукты для приготовления блюд из овощей и фруктов</p>	<p>Презентация по теме бутерброды и горячие напитки; учебник (§28), рабочая тетрадь; кухонный инвентарь</p>

# Дальнейшее развитие проекта:

- Апробация карт в процессе преподавания предмета «Технология»
- Разработка технологических карт по технологии для 6,7,8 классов.