



ПРОЕКТ УРОКА ПО ТЕХНОЛОГИИ

Байкулова В.В. МОУ «СОШ № 53»



Предмет: «Технология»

Направление: «Технология ведения дома».

Раздел : «Кулинария».

Тема : « Приготовление бутербродов».

Класс: 5 класс

Тип урока: комбинированный

Тема:	Бутерброды
Цель:	Формирование навыков правильного и безопасного приготовления бутербродов. Подача их к столу.
Задачи:	<p>Образовательные: выбор наиболее оптимальных средств и способов решения задачи (приготовления бутербродов) .</p> <p>Развивающие : -развитие познавательных и творческих способностей;</p> <p>Воспитательные: воспитание и развитие эстетического вкуса , культуры труда, потребности эстетики быта.</p>
УУД	<p>Личностные : умение провести самооценку, организовать самооценку и взаимопомощь в группе.</p> <p>Регулятивные :определение последовательности операций с учетом конечного результата;</p> <p>Коммуникативные : умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем и одноклассниками;</p> <p>Познавательные : выбор наиболее оптимальных средств и способов решения задачи</p>
Планируемые результаты	<p>Предметные :применение полученных знаний в процессе осуществления технологического процесса приготовления ,оценка технологических свойств сырья;</p> <p>Личностные: развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</p> <p>Метапредметные : самостоятельное выполнение работы по приготовлению блюда, согласование и координация совместной трудовой деятельности с другими ее участниками .</p>
Основные понятия	Алгоритм приготовления ,бутерброды ,ингредиенты ,сервировка.
Межпредметные связи	Биология , химия , ИЗО.
Ресурсы основные : дополнительные	УМК Интернет
Формы урока	Групповая , индивидуальная
Технологии	Формирование новых ЗУН, развитие познавательных способностей , активизация внимания, сбор информации ,связь обучения с жизнью, активизация СУД ,решение проблемы.

План урока

Структура урока	Этап урока	Задачи этапа	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Формируемые УУД		
					Познавательные	Коммуникативные	Регулятивные
Мотивационно-целевая	I. Организационная часть.	Активизация учебной деятельности	Приветствие учителя . Проверка готовности к уроку, организация рабочего места. Обсуждение темы урока : ее практические и профориентационные аспекты.	Рапорт бригадира о готовности к уроку, об отсутствующих. Организация рабочего места . Поиск и формулирование задач урока.	Фиксируют проблему. Рассуждают . Соизмеряют полученные знания с имеющимися.	Слушают учителя . Продумывают высказывания по теме.	Принимают учебные цели и задачи.
процессуальная	II. Основная часть. 1. Опрос-беседа.	Активизация знаний . Активизация деятельности обусловленной интересом.	Пробуждает учащихся к анализу, обобщению, выводам посредством устного опроса, беседы.	Активизация внимания . Поиск ответов на вопросы через обобщение , выводы. Демонстрируют иллюстрации , фотографии из интернета . Фотографии бутербродов приготовленных дома мамами.	Анализируют , доказывают , аргументируют свою точку зрения.	Осознанно строят высказывания . Рефлексируют своих учебных задач.	Исслед. условия учебной задачи. Обсуждают предметные способы решения.

<p>п р о ц е с с у а л ь н а я</p>	<p>2. Изучение нового материал а</p>	<p>Формироване новых знаний, представлени й технологии приготовлени я блюда.</p>	<p>Совместно с учащимися сообщает новые сведения , создает проблемные ситуации , направляет учащихся на их решение . Создает условия для лучшего запоминания и осознания понятий , для успешного освоения технологии . Совместно с учащимися использует ИКТ. Демонстри - рует приемы практической деятельности , образцы Знакомят с видами готовых блюд.</p>	<p>Активизируют внимание , обусловленн ое интересом и любопытство м. Изучение истории хлеба . Знакомство с классификац ией бутербродов, видами, технологией приготовлени я посредством самостоятель ной деятельности с помощью ИКТ, технологичес ких карт , таблиц.</p>	<p>Проводят коллективное обсуждение нового материала</p>	<p>Умение анализировать, выделять и формулировать задачу: умение осознанно строить речевое высказывание.</p>	<p>Умение регулироват ь свои действия, взаимодейс твовать в группе</p>
--	--	--	--	---	--	--	--

<p>п р о ц е с с у а л ь н а я</p>	<p>3. Вводный инструкт. к практичес кой работе</p>	<p>Решить проблему выбора вида бутербродов исходя из желания и возможности. Конкретизация этапов работ, сервировки стола.</p>	<p>Подводит учащихся к выбору учащимися видов бутербродов. Комментирует совместно с учащимися слайды, таблицы. Объясняет разновидности и различия в приготовлении и разных видов бутербродов. Обсуждает требования безопасной работы.</p>	<p>Ориентируюсь на наличие продуктов, выбирают виды бутербродов для приготовления. Мысленно фиксируют информацию по технологии приготовления блюда. Участвуют в обсуждении безопасных приемов работы при приготовлении</p>	<p>Фиксируют новую информацию, применяют знания по другим предметам. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины. Производят подбор и применение инструментов в технологическом процессе.</p>	<p>Активно участвуют в обсуждении содержания материала. Делятся имеющимися знаниями. Формируют рабочие группы для выполнения работы с распределением обязанностей</p>	<p>Умение регулировать свои действия, взаимодействовать в группе</p>
--	--	---	---	--	--	---	--

<p>п р о ц е с с у а л ь н</p>	<p>4. Практическая работа</p>	<p>Самостоятельное применение ЗУН при выполнении практической работы. Развитие творческих способностей. Формирование навыков</p>	<p>Направляет работу учащихся, создает условия для самоанализа, обнаружения и устранения ошибок.</p>	<p>Самостоятельный выбор продуктов, выбор вида бутербродов, технологии приготовления, оформления, сервировки. Самоанализ.</p>	<p>Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологическим</p>	<p>Высказывают свое мнение, объясняют свой выбор, комментируют действия девочек в бригаде: соглашаются или не соглашаются с ними и дают свой совет.</p>	<p>Осуществляют пошаговый контроль. Осуществляют самоконтроль</p>
--	---------------------------------------	--	--	---	--	---	---

ре ф ле кс ив но - оц ен оч на я	III. Заклучит ельная часть. Подведен. итогов. 1. Беседа с опросом.	Закрепление знаний. Анализ успешной работы учащихся.	Создает условия для осознания и запоминания знаний , полученных на уроке . Анализирует ход и результат учебно – практической деятельности учащихся.	Комментирую т свою деятельность на уроке . Дают оценку своей деятельности. Отвечают на вопросы учителя.	Анализируют, доказывают , аргументирую т свою точку зрения.	Учатся формулироват ь собственное мнение.	Диагностика результатов познаватель но – трудовой деятельност и по принятым критериям и показателям.
ре ф ле кс ив но - оц ен оч на я	2. Выставле ние оценок.	Активация мотивации учебной деятельност и Критерии оценивания.(Приложение № 1)	Создает условия для объективной самооценки , взаимооценки	Осознание степени успешной работы. Самооценка. Взаимооценк а. Анализ деятельности на уроке.	Анализируют , контролируют и оценивают результат.	Рефлексия своих действий.	Осуществля ют пошаговый контроль по результату.
ре ф ле кс ив но - оц ен	3. Домашнее задание	Закрепление полученных ЗУН.	Сообщает домашнее задание .Дает перечень продуктов необходимых для работы на следующем уроке.	Записывают домашнее задание.			

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

Критерии оценивания

1. Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей к столу.
2. Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
3. Ломтик хлеба должен быть тонким 1 – 1.5 см.
4. Хлеб должен быть покрыт продуктами аккуратно.
5. Вкус, цвет и запах бутерброда должен соответствовать качественным продуктам.

РЕЗУЛЬТАТ ТРУДА

