



ПРОЕКТ УРОКА ПО ТЕХНОЛОГИИ



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 взаимооценку 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 СУЛ .решение проблемы.

План урока

Структура	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 имеющимся.	Слушают учителя . Продумывают высказывания по теме.	Принимают учебные цели и задачи.
	II. Основная часть. I. 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 . Рефлексия своих учебных задач.	Исслед. условия учебной задачи. Обсуждают предметные способы решения.

2.
Изучение
нового
материала

Формирование
новых знаний,
представлений
технологии
приготовления
блюда.

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.
Демонстрирует
приемы
практической
деятельности,
образцы
Знакомят с
видами
готовых блюд.

Активизируют
внимание,
обусловленно
е интересом и
любопытством
. Изучение
истории хлеба
. Знакомство с
классификаци
ей
бутербродов,
видами,
технологией
приготовления
посредством
самостоятельн
ой
деятельности с
помощью ИКТ,
технологическ
их карт,
таблиц.

Проводят
коллективное
обсуждение
нового
материала

Умение
анализировать,
выделять и
формулировать
задачу: умение
осознанно
строить речевое
высказывание.

Умение
регулировать
свои
действия,
взаимодейст
вовать в
группе

процессуальная

<p>3. Вводный инструкт. к практической работе</p>	<p>Решить проблему выбора вида бутербродов исходя из желания и возможностей. 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 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>
---	--	---	--	--	--	--

процессуальная

<p>4. Практическая работа</p>	<p>Самостоятельное применение ЗУН при выполнении практической работы. Развитие творческих способностей. Формирование навыков самоанализа, самоконтроля.</p>	<p>Направляет работу учащихся, создает условия для самоанализа, обнаружения и устранения ошибок.</p>	<p>Самостоятельный выбор продуктов, выбор вида бутербродов, технологии приготовления, оформления, сервировке. Самоанализ.</p>	<p>Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.</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>
-----------------------------------	---	--	---	---	---	--

рефлексивно - оценочная	<p>III. Заключительная часть. Подведен итогов.</p> <p>1. Беседа с опросом.</p>	<p>Закрепление знаний. Анализ успешной работы учащихся.</p>	<p>Создает условия для осознания и запоминания знаний, полученных на уроке. Анализирует ход и результат учебно – практической деятельности учащихся.</p>	<p>Комментируют свою деятельность на уроке. Дают оценку своей деятельности. Отвечают на вопросы учителя.</p>	<p>Анализируют, доказывают, аргументируют свою точку зрения.</p>	<p>Учатся формулировать собственное мнение.</p>	<p>Диагностика результатов познавательной – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.</p>
рефлексивно - оценочная	<p>2. Выставление оценок.</p>	<p>Активация мотивации учебной деятельности. Критерии оценивания. (Приложение № 1)</p>	<p>Создает условия для объективной самооценки, взаимооценки.</p>	<p>Осознание степени успешной работы. Самооценка. Взаимооценка. Анализ деятельности на уроке.</p>	<p>Анализируют, контролируют и оценивают результат.</p>	<p>Рефлексия своих действий.</p>	<p>Осуществляют пошаговый контроль по результату.</p>
рефлексивно - оценочная	<p>3. Домашнее задание</p>	<p>Закрепление полученных ЗУН.</p>	<p>Сообщает домашнее задание. Дает перечень продуктов необходимых для работы на следующем уроке.</p>	<p>Записывают домашнее задание.</p>			

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

