

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

Ончурова Анна Викторовна,

учитель технологии,

МБОУ «СОШ № 40» МО г. Братска,

Россия

СЦЕНАРИЙ УРОКА ТЕХНОЛОГИИ В 5 КЛАССЕ ПО ТЕМЕ «БУТЕРБРОДЫ»

Аннотация. Урок изучения нового материала с использованием видеофрагментов. Учащиеся научатся: давать характеристику видов бутербродов, через самостоятельную аналитическую и практическую деятельность сформируют представление о способах их приготовления и оформления. Урок направлен на формирование: мотивации к изучению темы через просмотр презентации; знаний по теме «Бутерброды»; навыков контроля и самоконтроля; навыков коммуникативного общения в группе.

Методы и приемы обучения: словесный, наглядный, проблемно-поисковый, практический.

Ключевые слова: бутерброд, классификация бутербродов, технология приготовления бутерброда, пищевая ценность хлеба.

Honcharova Anna,

Technology teacher MBOU "SOSH № 40" MO Bratsk,

Russia

THE SCRIPT IS TAUGHT IN THE 5TH GRADE ON THE TOPIC OF "SANDWICHES»

Annotation. Lesson learning new material using video clips. Students will learn: to characterize the types of sandwiches, through independent analytical and practical activities will form an idea about the ways of their preparation and design.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

The lesson is aimed at the formation of: motivation to study the topic through viewing the presentation; knowledge on the topic of "Sandwiches"; skills of control and self-control; communication skills in the group.

Methods and techniques of teaching: verbal, visual, problem-search, practical.

Keywords: sandwich classification of sandwiches, technology of preparing a sandwich, nutritional value of bread,

Цель урока: ознакомление учащихся с классификацией бутербродов и технологией их приготовления.

Задачи:

- Познакомить с историей возникновения бутербродов.
- Дать характеристику видов бутербродов.
- Дать представление о способах их оформления.
- Сформировать навыки приготовления бутербродов.
- Формировать навыки коммуникативного общения в группе.

Формируемые УУД:

Познавательные

- формулирование познавательной цели
- поиск и выделение информации
- установление причинно-следственных связей
- построение логической цепи рассуждений
- выдвижение гипотез и их обоснование

Коммуникативные

- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации
- контроль, коррекция, оценка действий партнёра, умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли

Регулятивные

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что ещё неизвестно

- планирование
- прогнозирование
- оценка и самооценка.

Технологическая карта урока

Этап урока	Организация начала занятия
<i>Деятельность учителя</i>	Приветствие, положительный настрой на работу и сотрудничество
<i>Деятельность учащихся</i>	Настраиваются на работу
<i>Планируемые результаты</i>	Подготовка учащихся к работе и сотрудничеству
Этап урока	Подготовка к основному этапу, мотивация изучения темы
<i>Деятельность учителя</i>	Демонстрация видеофрагмента мультфильма «Каникулы в Простоквашино» (Дядя Фёдор ест бутерброд)
<i>Деятельность учащихся</i>	Отвечают на вопросы по фрагменту, формулируют тему урока
<i>Задания учащимся для достижения планируемых результатов</i>	Вопросы классу: Как вы считаете, чем мы будем заниматься на уроке? Что нам предстоит освоить? Какова тема урока?
<i>Планируемые результаты</i>	Формирование мотивации Изучения темы Самостоятельное формулирование темы урока
Этап урока	Целеполагание
<i>Деятельность учителя</i>	Предлагает заполнить таблицу, определить цели и задачи урока
<i>Деятельность учащихся</i>	Заполняют 1 и 2 столбец таблицы (Приложение 1)
<i>Задания учащимся для до-</i>	Что я знаю о бутербродах?

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

<i>стижения планируемых результатов</i>	Что я хочу узнать?
<i>Планируемые результаты</i>	Самостоятельное формулирование цели и задач урока
<i>Этап урока</i>	Усвоение новых знаний
<i>Деятельность учителя</i>	Историческая справка по теме. Обеспечение восприятия, осмысления и первичного запоминания новых знаний
<i>Деятельность учащихся</i>	По материалам презентации знакомятся с историей изобретения бутербродов, значением слова «бутерброд», пищевой ценностью хлеба
<i>Задания учащимся для достижения планируемых результатов</i>	Где впервые был изобретён бутерброд? Что означает это слово? Какое происхождение имеет слово «хлеб»?
<i>Планируемые результаты</i>	Знания истории возникновения бутерброда и значения слова «бутерброд»
<i>Этап урока</i>	Физминутка
<i>Деятельность учителя</i>	Педагог предлагает ребятам – соседям по парте повернуться друг к другу и представить себе встречу друзей – весельчаков, которые не виделись целый год
<i>Деятельность учащихся</i>	По тексту изображают все действия, о которых идёт речь в стихотворении «Встреча»
<i>Задания учащимся для достижения планируемых результатов</i>	Здравствуй, друг мой дорогой! Год не виделись с тобой. Я здороваться могу- Другу крепко руку жму! И по-дружески хочу Друга хлопнуть по плечу. Улыбнусь ему задорно, Рожицу сострою, И потопаю, как будто Марширую в строе. Я руками помашу

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

	<p>Другу спину почешу. Воротник ему поправлю, Громко песенку спою. Мы теперь с ним вместе, рядом Хлопнем мы в ладони – хлоп! Подмигнем, удобно сядем ... И продолжим наш урок.</p>
Планируемые результаты	Снятие возможного утомления с определенных групп мышц ребенка
Этап урока	Усвоение новых знаний
Деятельность учителя	<p>Вопросы классу: Какие продукты можно использовать для приготовления бутербродов? Какие виды бутербродов вам известны? Как можно классифицировать виды бутербродов? Подводит обучающихся к определению видов бутербродов по форме, способу приготовления, по виду продуктов.</p>
Деятельность учащихся	<p>Отвечают на поставленные вопросы. По изображениям на слайде определяют виды бутербродов по форме, способу приготовления, по виду продуктов.</p>
Задания учащимся для достижения планируемых результатов	По предлагаемым слайдам определите виды бутербродов.
Планируемые результаты	Осознанное усвоение материала. Анализ, рассуждения, приводящие к пониманию того, что по внешнему виду можно определить их классификацию.
Этап урока	Первичная проверка понимания
Деятельность учителя	Установление правильности и осознанности усвоения нового материала, выявление пробелов, их корректи-

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

	ровка
<i>Деятельность учащихся</i>	<i>Работа в парах:</i> определение последовательности этапов приготовления бутербродов. На парты выдаются конверты, содержащие различные этапы приготовления бутербродов. Приложение 2
<i>Задания учащимся для достижения планируемых результатов</i>	<i>Задание:</i> Составить алгоритм приготовления бутербродов. (Проверяют результаты своей деятельности по составлению технологической карты (на слайде)).
<i>Планируемые результаты</i>	Анализ, рассуждения, смысловое чтение приводящие к правильной последовательности этапов приготовления бутербродов. Организация учебного сотрудничества. Усвоение технологии приготовления бутербродов.
<i>Этап урока</i>	Усвоение новых знаний
<i>Деятельность учителя</i>	Обеспечение усвоения новых знаний с помощью <i>Работы с таблицей.</i>
<i>Деятельность учащихся</i>	Работа в группе. Учащимся выдаются конверты с содержанием продуктов для бутербродов. На каждом конверте написан один из видов бутербродов
<i>Задания учащимся для достижения планируемых результатов</i>	Приложение 3, <i>Задание:</i> Заполнить таблицу в соответствии с указанным видом бутерброда
<i>Планируемые результаты</i>	Формирование знаний о видах, технологии приготовления бутербродов
<i>Этап урока</i>	Закрепление новых знаний
<i>Деятельность учителя</i>	Направляет деятельность учащихся на усвоение правильного понимания технологии приготовления бутерброда.
<i>Деятельность учащихся</i>	Презентация работ групп

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

Задания учащимся для достижения планируемых результатов	<p>Представить работу по схеме:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вид бутерброда • Использованные продукты • Инструменты для приготовления • Технология приготовления бутерброда
Планируемые результаты	Понимание последовательности процесса приготовления бутербродов
Этап урока	Подведение итогов урока
Деятельность учителя	Направляет деятельность учащихся к обобщению знаний по теме «Бутерброды».
Деятельность учащихся	Работа с <i>Таблицей № 1</i> Записывают, что нового они узнали на уроке о бутербродах.
Задания учащимся для достижения планируемых результатов	Задание классу: Используя информацию по новой теме из содержания урока и материала учебника, закончите заполнение <i>Таблицы № 1</i> .
Планируемые результаты	Анализ, построение логической цепи рассуждений. Полное усвоение материала урока.
Этап урока	Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению
Деятельность учителя	Обеспечение понимания содержания и способа выполнения домашнего задания.
Деятельность учащихся	Записывают варианты домашнего задания.
Задания учащимся для достижения планируемых результатов	Учитель дает на выбор три уровня задания: <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить меню из бутербродов для похода. 2. Составить технологию приготовления горячих бутербродов. 3. Приготовить презентацию по теме «История хлеба в России».
Планируемые результаты	Прочное усвоение программного материала

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

Этап урока	Рефлексия Приём «Выбор»
Деятельность учителя	Предлагает учащимся оценить свою работу на уроке.
Деятельность учащихся	Самооценка.
Задания учащимся для достижения планируемых результатов	Оцените свою работу на уроке, выбрав один из предложенных вариантов ответов. Приложение 4.
Планируемые результаты	Оценка уровня овладения изучаемого материала

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение 1.

Таблица 1.

Что я знаю о бутербродах?	Что я хочу узнать ?	Что я узнала на уроке?

Приложение 2.

Составить алгоритм приготовления бутерброда

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУТЕРБРОДОВ

- Хлеб, батон нарезают тонкими ломтиками (для открытых бутербродов -1 - 1,5 см; 0,5 - 1 см – для закрытых бутербродов).
- Хлеб можно слегка обжарить с обеих сторон до золотистой корочки.
- Сверху наносится слой сливочного масла (его предварительно хранят в теплом помещении или взбивают), масляные смеси и другие наполнители, затем кладутся продукты, которые сочетаются по вкусу, цвету, форме и запаху.
- Готовят бутерброды непосредственно перед подачей, укладывают на блюдо в один слой и красиво украшают.
- Чтобы бутерброды не сохли, их накрывают смоченным в холодной воде полотенцем, затем целлофаном и ставят в холодильник.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

Приложение 3.

Таблица 2.

Вид бутерброда	Продукты	Инструменты	Технология приготовления

Приложение 3.

На уроке я работала ...	Активно / пассивно
Своей работой на уроке ...	Я довольна / не довольна
Урок показался мне ...	Коротким / длинным
За урок ...	Я устала / не устала
Моё настроение ...	Улучшилось / стало хуже
Материал урока для меня был ...	Понятен / не понятен Интересен / не интересен Полезен / бесполезен

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кожина О.А., Технология. Обслуживающий труд. 5кл.: учебник/ О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Маркуцкая 4-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2017. – 254 с.
2. Технология: Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие к учебнику О.А. Кожинoй, Е.Н. Кудакoвой, С.Э. Маркуцкoй «Технология. Обслуживающий труд»/ О.А. Кожина, Е.Н. Кудакoва, С.Э. Маркуцкая, Н.Б. Рыкова. – 3-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2017. – 233 с.