

5 класс.

**Конспект урока ФГОС второго поколения. Технология ведения дома.
«Бутерброды и горячие напитки»**

Дата 21.09.2014г.

Учитель	Горбашова Марина Львовна
Тип урока	Комбинированный
Планируемые образовательные результаты	<p>Предметные - учащиеся ознакомятся с классификацией бутербродов, навыкам приготовления бутербродов и горячих напитков.</p> <p>Метапредметные (УУД):</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>Личностные – умение провести самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратности и опрятности в работе.</p>
Методы обучения	Объяснительно-иллюстративный, метод проблемного изложения
Формы работы учащихся	Индивидуальная, групповая
Образовательные ресурсы	УМК по технологии учебник 5 класс Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко; рабочая тетрадь, компьютер, проектор, презентация «Бутерброды и горячие напитки »; набор столовой посуды и приборов для приготовления бутербродов и горячих напитков, инструкционные карты, плакаты.

№ этапа урока	Этап урока	Цель	Деятельность учителя	Деятельность ученика	Формируемые УУД
1.	Мотивация (самоопределение) к учебной деятельности.	<p>Включение в учебную деятельность на личностно значимом уровне.</p> <p>1. Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности («надо»)</p> <p>2. Организовать деятельность по установке тематических рамок («могу»)</p> <p>3. Создать условия для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность («хочу»).</p>	<p>Доброе утро</p> <p>Начинаем урок:</p> <p>- Ребята, а какие самые распространённые блюда и напитки подают на завтрак у вас дома или в другом месте?</p> <p>- Верно, а как вы думаете, какая тема урока у нас сегодня?</p>	<p>Доброе утро!</p> <p>Предполагаемые ответы: Каша, бутерброд, сыр, колбаса, отварное яйцо, яичница, какао, чай, кофе, сок.</p> <p>Обсуждают задаваемые вопросы; пытаются сформулировать тему и цель урока.</p> <p>Тема: «Бутерброды и горячие напитки».</p>	<p>-Л. Самоопределение, самоорганизация,</p> <p>-К. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.</p> <p>-Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке</p>
2.	Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии.	<p>Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания.</p> <p>Мотивировать к пробному учебному действию («надо», «могу», «хочу»).</p> <p>Организовать самостоятельное выполнение пробного задания.</p> <p>Выявить затруднения в организации работы.</p>	<p>Слайд. «Бутерброды»</p> <p>- Что такое бутерброд? Откуда пришло в нашу речь слово бутерброд? Где и когда чаще всего подают бутерброды? Из каких ингредиентов может состоять бутерброд?</p> <p>-Верно, а какие бывают бутерброды?</p> <p>Слайд «Виды бутербродов».</p>	<p>Высказывают предположения на поставленные вопросы</p> <p>Простые, сложные, горячие, холодные, закусочные, открытые, закрытые.</p>	<p>-П. Извлечение необходимой информации из текстов</p> <p>-Р. выполнение пробного учебного действия</p> <p>-К. учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и</p>

			<p>Слайд «Классификация бутербродов» «Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов».</p> <p>-Что повторили? -Что лежит в основе бутербродов? -Какие продукты используют, все ли продукты сочетаются по вкусовым качествам? Современное оборудование для кухни. Физкультминутка</p> <p>ПРОБНОЕ ДЕЙСТВИЕ Учитель показывает слайды, разнообразных бутербродов, объясняет, как правильно нарезать хлеб для различных видов бутербродов, показывает последовательность работы</p> <p>-Почему, мы должны аккуратно пользоваться ножом, что необходимо знать? Слайд . Техника безопасности.</p>	<p>Ножи, разделочные доски,</p> <p>Повторяем то, что нам пригодится для открытия новых знаний.</p> <p>Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения...</p>	<p>точноcтью</p>
--	--	--	---	--	------------------

			<p>Задание: разбиться по парам и обсудить технологию приготовления бутербродов. Через 10 минут: - У кого нет результата? - Кто смог выполнить задание? _ Какими правилами вы пользовались? - Что делать? - Но ведь мы знаем, как произвести нарезку, какие продукты используются.</p> <p>Слайд. -Знаете ли вы, какие напитки называют горячими? А какие напитки вам ещё известны? -Для чего вы получили данные знания? Слайд . Полезные свойства чая. Слайд. Кофе С помощью чего можно приготовить горячие напитки?</p>	<p>Обратимся к тексту учебника.</p> <p>ЗАТРУДНЕНИЕ!</p> <p>ОСТАНОВИТЬСЯ И ПОДУМАТЬ!</p> <p>Высказывают предположения на поставленные вопросы</p> <p>Кофемашины, кофеварки, френчпресс.</p>	
3.	Выявление места и причины затруднения.	Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации. 1.Организовать фиксацию	В каком месте возникли затруднения? Почему? Чего не хватает? Обратимся к	Я не знаю способов нарезки хлеба. Я не знаю как нарезать колбасу и сыр. Какие продукты	-П.анализ, синтез, обобщение. Формулировка проблемы.

		<p>места, где возникло затруднение.</p> <p>2.организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.</p> <p>3.На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи.</p>	<p>учебнику(развиваем читательские компетенции).</p> <p>Объяснение нового материала, дать историческую справку о происхождении слова «бутерброд»,шоколадное дерево и какао бобы, о кофейном дереве, о видах чая .</p> <p>Справочное бюро даст справку о лексическом значении слова «напиток».</p>	<p>сочетаются а какие нет.</p> <p>Не знаю, как правильно подать бутерброды.</p> <p>Не владею информацией о хранении готовой продукции. Не умею заварить чай.</p>	<p>Структурирование знаний.</p> <p>-К.выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.</p>
4.	<p>Построение проекта выхода из затруднения.</p>	<p>Организовать построение проекта выхода из затруднения:</p> <p>1.Учащиеся ставят цель проекта(целью всегда является устранение причины возникшего затруднения)</p> <p>2.Учащиеся уточняют и согласовывают тему урока.</p> <p>3.учащиеся формулируют шаги, которые необходимо сделать для реализации поставленной цели.</p>	<p>Какую цель поставите перед собой на уроке?</p> <p>Вспомним правила работы в группе.</p> <p>Через 10 минут ответственный защитит перед классом работу в группе.</p>	<p>Научиться готовить различные бутерброды, горячие напитки, знать их классификацию.</p> <p>Будем выполнять практическую работу в группах с основой на инструкционную карту в учебнике. Обсуждают, какие бутерброды, напитки будем готовить. Работаем на общий результат. В группе должен быть ответственный - бригадир. Своё мнение и несогласие высказывай вежливо, если</p>	<p>-Л.самоопределение, смыслообразование ,самостоятельное выделение и формирование познавательной цели.</p> <p>-П. выбор наиболее эффективных способов решения задач</p> <p>-Р.планирование, прогнозирование, учёт разных мнений.</p> <p>-К.аргументация своего мнения и позиции в коммуникаций, учёт разных мнений.</p>

				не понял, переспроси.	
5.	Реализация построенного проекта.	<p>Построение и фиксация нового знания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовать реализацию построенного проекта в соответствии с планом. 2. Организовать нового способа действия речи. 3. Организовать фиксацию нового с помощью инструкционных карт. 4. Организовать уточнение общего характера нового знания. 	<p>Давайте обобщим сделанные выводы. Какие бывают бутерброды, повторим их классификацию, правила заваривания чая. Хранение готовой продукции, способы подачи. Сравните свои действия с данными в учебнике.</p>	<p>Учащиеся работают по карте, после каждого выполненного действия делают вывод, делают записи в тетради.</p>	<p>-Л. смыслообразование, анализ, синтез, обобщение. -П. классификация, познавательная инициатива, выдвижение гипотез, и их обоснование, самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, построение логической цепи рассуждений, доказательство. -К. формулирование и аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений, достижение договорённостей и согласование общего решения.</p>

6.	Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи.	Применение нового знания в типовых заданиях. 1.Организовать освоение детьми нового способа действия при решении данного класса задач с их проговариванием во внешней речи: фронтально, в парах или группах.	Ребята, давайте повторим, основные способы нарезки хлеба, вспомогательных продуктов ,правила подачи бутербродов их хранение. Вспомним о правилах заваривания горячих напитков, правилах безопасности за столом. Уточняем, всем ли понятно.	Отвечают на вопросы, проговаривают о своих затруднениях	-П.анализ, синтез, обобщение, классификация. -К.формирование и аргументация своего мнения и позиции коммуникации, управление поведения партнёра. -Л. Осознание ответственности за общее дело.
7.	Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону.	Самопроверка умения применять новое знание в типовых условиях. 1.Организовать самостоятельное выполнение учащимися типовых заданий . 2.Организовать соотнесение работы с эталоном для самопроверки. 3.Организовать вербальное сопоставление работы с эталоном для самопроверки.	Самостоятельная работа «Приготовление бутербродов». Проверка учителем. Дегустация блюд.	Выполняют практическую работу с основой на эталон и проговаривают каждый шаг во внешней речи Дегустируют бутерброды и напитки. Оценивают вкусовые качества, внешний вид и качество сервировки стола.	- П., выполнение действий по алгоритму, доказательство. -Р.контроль, оценка, волевая саморегуляция в ситуации затруднения. -К.выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.
8.	Включение в систему знаний и повторение.	Включение нового знания в систему знаний, повторение и закрепление ранее изученного. 1.Организовать повторение	Что бы приготовить вкусный завтрак и побаловать своих родных, что мы должны знать и уметь?		-Л.нравственно-эстетическое оценивание усваемого содержания.

		учебного содержания, необходимого для обеспечения содержательной непрерывности.	Чтобы закрепить полученные знания - выполним тест.	Выполнение практической работы(тест)	-П. анализ, синтез, обобщение, классификация, аналогия.
9.	Рефлексия учебной деятельности.	<p>Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания.</p> <p>1.организовать рефлексивный анализ учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся.</p> <p>2.организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке.</p> <p>3.Организовать фиксацию неразрешённых затруднений на уроке как направлений будущей учебной деятельности.</p> <p>4. Организовать обсуждение и запись домашнего задания.</p>	<p>Подведём итог урока. Какие новые знания вы сегодня получили? Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить? Оцените свою работу на уроке?</p> <p>Дома приготовьте и напишите рецепт вашего любимого бутерброда или горячего напитка.</p> <p>Рефлексия Спасибо за урок!</p> <p>Дом.зад. параграф 7 и 8, выполнить задания в рабочей тетради.</p>	<p>Мы узнали многое о бутербродах и горячих напитках.</p> <p>Заполним таблицу «знал», «узнал», «хочу узнать».</p>	<p>-П.рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности.</p> <p>-Л. Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.</p> <p>-К.планирование учебного сотрудничества.</p>