7\_\_\_\_\_класс.                                           Конспект урока ФГОС второго поколения. Технология ведения дома.                              Дата\_\_\_\_\_

Технологическая карта урока «без дрожжевое тесто»

|  |  |
| --- | --- |
| Учитель | Андреева Наталия Георгиевна МКОУ « Гимназия» г. Ефремов Тульской обл. |
| Тип урока | Комбинированный |
| Планируемые образовательные  результаты | Предметные - учащиеся ознакомятся с видами без дрожжевого теста, навыкам приготовления тульских пряников.Метапредметные  (УУД):- регулятивные – определение технологической  последовательности приготовления пряников ---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.    Личностные – умение провести самоанализ выполненной работы, развивать  трудолюбие, воспитывать аккуратности и опрятности в работе.  |
| Методы обучения   | Объяснительно-иллюстративный, метод проблемного изложения |
| Формы работы учащихся | Индивидуальная, групповая |
| Образовательные ресурсы | УМК по технологии учебник  7 класс ;автор Кожина рабочая тетрадь, компьютер, проектор, презентация  «История Тульского пряника »; набор столовой посуды и приборов для приготовления бпряников, инструкционные карты, плакаты. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  этапа урока | Этап урока | Цель  | Деятельность учителя | Деятельность ученика | Формируемые УУД |
|  | Мотивация (самоопределение) к учебной деятельности. | Включение в учебную деятельность на личностно значимом уровне. 1.Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности ( «надо» ) 2. Организовать деятельность по установки тематических рамок ( «могу» )    3. Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность ( «хочу» ).  | Слайд1.  Доброе утроСлайд2.Начинаем урок:- Ребята, а какие самые распространённые блюда и напитки подают на завтрак у вас дома или в другом месте? - Верно, а как вы думаете, какая тема урока у нас сегодня? | Доброе утро!Предполагаемые ответы:Каша, бутерброд, сыр, колбаса, отварное яйцо, яичницакакао, чай, кофе, сок.Обсуждают задаваемые вопросы; пытаются формулировать тему и цель урока. Тема: «Бутерброды и горячие напитка». | -Л.Самоопределение, самоорганизация, -К. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.-Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке |
|  | Актуализация знаний и  фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии. | Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания. Мотивировать к пробному учебному действию ( «надо», «могу», «хочу»). Организовать самостоятельное выполнение пробного задания.Выявить затруднения в организации работы. | Презентация. «Тульские пряники»- Что такое Пряники? Откуда пришло в нашу речь слово пряник?  Где и когда чаще всего подают пряники? Из каких ингредиентов может состоять пряник?-Верно, а какие бывают пряники?Слайд 4. «Виды пряников».Слайд 5. «Классификация пряников»Слайд 6. «Инструменты и приспособления для приготовления пряников».-Что повторили?-Что лежит в основе пряника?-Какие продукты используют? Слайд 7 Современное оборудование для кухни.Слайд 8ФизкультминуткаПРОБНОЕ ДЕЙСТВИЕСлайд11Последовательность работы-Почему, мы должны аккуратно пользоваться инструментами, что необходимо знать?Слайд 12 Охрана труда.Задание: разбиться по бригадам и обсудить  технологию приготовления пряников.Через 10 минут:- У кого нет результата?- Кто смог выполнить задание?\_ Какими правилами вы пользовались?- Что делать?- Но ведьмы знаем, как произвести замес теста, какие продукты используются. -Для чего вы получили данные знания? | Высказывают предположения на поставленные вопросыПростые, сложные, горячие, холодные, закусочные, открытые, закрытые.Ножи, разделочные доски,Повторяем то, что нам пригодится для открытия новых знаний. Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения…Обратимся к тексту учебника.ЗАТРУДНЕНИЕ!ОСТАНОВИТЬСЯ И ПОДУМАТЬ!Высказывают предположения на поставленные вопросыКофемашины, кофеварки, френчпресс. | -Привлечение необходимой информации из текстов-Р.выполнение пробного учебного действия-К.учёт разных мнений, выражение  своих мыслей с достаточной полнотой и точностью |
|  | Выявление места и причины затруднения.  | Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации.1.Организовать фиксацию места, где возникло затруднение.2.организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.3.На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи. | В каком месте возникли затруднения? Почему? Чего не хватает ?Обратимся к учебнику(развиваем читательские компетенции).Объяснение нового материала, дать историческую справку о происхождении слова «пряник»Справочное бюро даст справку  о исторической родине «пряника». | Я не знаю способов нарезки  хлеба. Я не знаю как нарезать колбасу и сыр.Какие продукты сочетаются а какие нет.Не знаю, как правильно подать бутерброды.Не владею информацией  о хранении  готовой продукции. Не умею заварить чай. | -П.анализ, синтез, обобщение. Формулировка проблемы. Структурирование знаний.-К.выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью. |
|  | Построение проекта выхода из затруднения. | Организовать построение проекта выхода из затруднения:1.Учащиеся ставят цель проекта(целью всегда является устранение причины возникшего затруднения)2.Учащиеся уточняют и согласовывают тему урока.3.учащиеся формулируют шаги, которые необходимо сделать для реализации поставленной цели. | Какую цель поставите перед собой на уроке? Вспомним правила работы в группе.Через 10 минут ответственный защитит перед  классом работу  в группе. | Научиться готовить  различные бутерброды,  горячие напитки, знать  их классификацию.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, ели не  понял, переспроси. | -Л.самоопределение, смыслообразование  ,самостоятельное выделение и формирование познавательной цели.-П. выбор наиболее эффективных способов  решения задач-Р.планирование, прогнозирование, учёт разных мнений.-К.аргументация своего мнения и позиции в коммуникаций, учёт разных мнений. |
|  | Реализация построенного проекта. | Построение и фиксация нового знания.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. | Давайте обобщим сделанные выводы. Какие бывают пряники, повторим их классификацию, правила замеса теста. Хранение  готовой продукции, способы подачи. Сравните свои действия с данными в учебнике. | Учащиеся работаю по карте, после каждого выполненного действия делают вывод, делают записи в тетради. | -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. |
|  | 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 замеса пряников ,  вспомогательных продуктов ,правила подачи пряников их хранение. 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. |
|  | 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 пряников».Проверка учителем.Слайд 13 Дегустация блюд. | Выполняют практическую работу с основой на эталон и проговаривают каждый шаг во внешней речиДегустируют 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. |
|  | Включение в систему знаний и повторение. | Включение  нового знания в систему знаний, повторение  и закрепление  ранее изученного.1.Организовать  повторение учебного содержания, необходимого для обеспечения  содержательной  непрерывности. | Что бы приготовить вкусный праздничный стол и побаловать своих родных, что мы должны знать и уметь?  | Выполнение практической работы(тест) | -Л.нравственно-эстетическое  оценивание усеваемого  содержания.-П. анализ, синтез, обобщение, классификация, аналогия. |
|  | Рефлексия учебной деятельности. | Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания.1.организовать рефлексивный анализ учебной деятельности с точки зрения выполнения  требований, известных учащимся.2.организовать оценивание учащимися собственной деятельности  на уроке.3.Организовать фиксацию неразрешённых затруднений на  уроке как направлений будущей учебной деятельности.4. Организовать обсуждение и запись домашнего задания. | 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?Дома приготовьте и напишите рецепт вашего любимого пряника .Слайд 14 Спасибо за урок!Дом.зад. параграф 7 и 8, выполнить задания в рабочей тетради. | Мы узнали многое о бутербродах и горячих напитках.Заполним таблицу «знал», «узнал», «хочу узнать». | -П.рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности.-Л. Самооценка на основе  критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.-К.планирование учебного сотрудничества. |