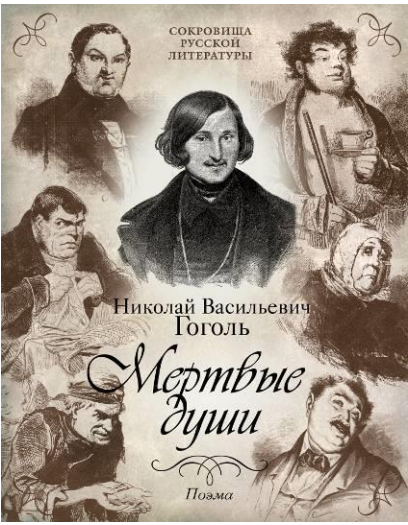
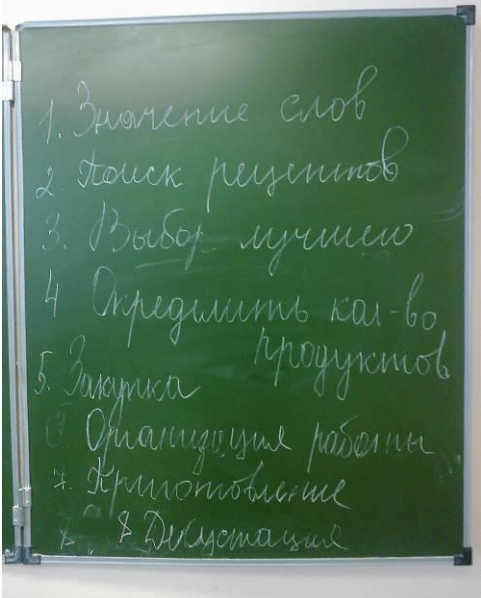






Внеурочное мероприятие по технологии


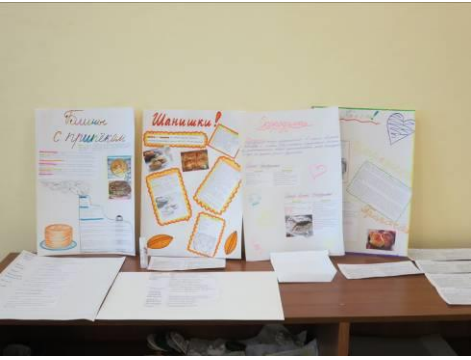
Организационная информация	
Автор (ФИО, должность)	Кудашова Елена Геннадьевна, учитель технологии
Образовательное учреждение	Муниципальное общеобразовательное учреждение гимназия № 8 им.Л.М. Марасиновой
Предмет	Технология. Внеурочное занятие (общеинтеллектуальное направление). Занятие проводится в рамках работы по проекту: «Реализация метапредметного подхода в образовании». Технология «Организационно-деятельностные игры».
Класс	7-8 класс
Методическая информация	
Тема	«Литературный обед»
Тип занятия	ОДИ (организационно-деятельностная игра)
Интерактивные средства обучения (технические средства)	Компьютер преподавателя, мультимедийный проектор, принтер.
Цели (мероприятия, занятия)	Образовательные: знакомство с традициями русской кухни на примере произведения Н.В.Гоголя «Мёртвые души». Освоение технологии приготовления мучных изделий. Развивающие: Формирование навыков поиска информации по заданным критериям. Развитие навыков по организации деятельности при решении ситуационных задач и планировании совместной работы в группе. Воспитательные: приобщение к русской культуре, формирование уважительного отношения к обычаям своего народа.
Планируемые результаты обучения	Личностные: совершенствование навыков самостоятельной работы с разными информационными источниками. Предметные: параметры описания приготовления и сервировки блюд (слой предметного содержания). Метапредметные: Умение сотрудничать с педагогом и сверстниками в процессе исследования. Формирование этнографической культуры учащихся через приобщение к традициям русской кухни. Нормы коммуникации в группе и на общей презентации (слой мыследеятельностного содержания). Организация коллективного практического действия в условии ограничения времени (слой деятельностного содержания). Макетирование – создание постера рецептов блюд (слой типодейтельностного содержания).

Этап 1. Организационный. Самоопределение к деятельности

Задачи:	Создать мотивацию к изучению нового материала
Длительность этапа	10-15 минут на первом занятии
	<p>На этапе постановки цели учителем создаётся мотивация к деятельности через прочтение отрывка литературного произведения:</p> <p>«Мастером словесных натюрмортов был Николай Васильевич Гоголь. В одной из глав романа "Мертвые души" Чичиков попадает к помещице Коробочке, у которой на столе чего только нет.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>"...Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было.</p> <p>- Пресный пирог с яйцом! - сказала хозяйка. Чичиков подвинулся к пресному пирогу с яйцом и, съевши тут же с небольшим половину, похвалил его."</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прочитайте отрывок из произведения; 2. Подчеркните в тексте слова, которые вы не знаете. 3. Можете ли Вы объяснить мне, о каких блюдах идёт речь в произведении?
Деятельность учащихся	<p>Высказывают предположения и формулируют вопросы, которые стимулируют к проведению поиска необходимой информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> ≈ Где можно найти информацию о приготовлении блюда? ≈ Как организовать работу по поиску рецептов (деление на группы)? ≈ Как можно восстановить утраченный рецепт? ≈ Как представить результаты (брошюра, постер, кулинарный эксперимент, видеосюжет и др). ≈ Результаты обсуждения фиксируются на доске, на фотоотчёте, в тетради.
Деятельность преподавателя	Вовлекает учащихся в ситуацию затруднения, способствующую поиску недостающих сведений.

	<p>Вместе с учащимися составляет план действий для осуществления этого проекта.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Найти значение слова в словаре 2. Узнать особенности приготовления блюда 3. Найти интересные рецепты 4. Выбрать лучший рецепт 5. Определить необходимое количество продуктов 6. Закупить продукты или распределить, кто что приносит 7. Подготовить необходимый инвентарь 8. Организовать рабочее место 9. Приготовить блюдо 10. Сервировать стол 11. Дегустация 12. Представить брошюру интересных рецептов 13. Подсчёт себестоимости блюда 14. Контроль времени работы группы 15. Уборка кухни
<p>Домашнее задание</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Найти значение слова в словаре 2. Узнать особенности приготовления блюда 3. Найти интересные рецепты 4. Записать рецепты, принести на следующее занятие
<p>Этап 2. Изучение нового материала – практическая работа</p>	
<p>Длительность этапа</p>	<p>45 минут на втором занятии</p>
 	<p>Работа по группам – презентация постеров на доске.</p> <p>На доске записаны названия блюд из произведения Н.В.Гоголь «Мёртвые души»: пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепёшки.</p> <p>Под каждым названием прикреплен чистый лист бумаги Ф-А3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разделитесь на группы по 2-3 человека и заполните чистые листы так, чтобы всем было понятно: что обозначает это блюдо, как его приготовить и по каким рецептам (около 30 минут). 2. Выделите тот рецепт, по которому вы сможете приготовить это блюдо. 3. Выступление – презентация своего постера, обоснование выбора рецепта (2-3 минуты для группы) <i>Работу группы представляет один ученик.</i> 4. Распределите между собой, какие продукты необходимо принести к следующему занятию.
<p>Деятельность учащихся</p>	<p>Выполняют практическую работу в группах под руководством учителя.</p>

	<p>Вначале учащиеся обсуждают собранные материалы, выбирают наиболее удачные рецепты, продумывают стиль (дизайн) оформления постера.</p> <p>Далее учащиеся распределяют роли в группе в соответствии с заданием.</p> <p>Учащиеся создают постеры выбранного блюда (могут использовать свой материал и обмениваться информацией с другими группами, можно использовать для оформления постера любые материалы).</p>
<p>Деятельность преподавателя</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Задаёт нормы группового обсуждения (нужно терпеливо выслушать говорящего; задавать вопросы, которые помогают ему изложить своё понимание; выделять в речи каждого основное содержание). 2. Контролирует соблюдение регламента времени во время работы и выступлений. 3. Наблюдает за активностью учащихся в процессе работы, способствует справедливому распределению ролей. 4. Оценивает работу участников группы (экспертный лист активности участников группы – приложение № 1).
<p>Домашнее задание</p>	<p>Продумайте набор продуктов и необходимое оборудование для приготовления выбранного блюда.</p> <p>Придумайте критерии оценки вашей работы в группе</p> <p>Критерии оценивания (варианты):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лучшая подача блюда 2. Лучший вкус блюда 3. Лучший постер (брошюра) с рецептами 4. Лучшая организация работы группы.
<p>Этап 3. Приготовление блюд</p>	
<p>Длительность этапа</p>	<p>30 – 40 минут на третьем занятии</p>

<p>Деятельность учащихся</p> 	<p>Самостоятельная работа детей под наблюдением учителя.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места. 2. Распределение узких обязанностей. 3. Приготовление блюд согласно рецепту. 4. Уборка рабочего места. <p>Работа в группах. Количество групп для приготовления блюда лучше определять по количеству плит на кухне (некоторые группы можно объединить).</p>
<p>Деятельность преподавателя</p>	<p>Проводит инструктаж по технике безопасности (при работе с электроплитой, осторожное обращение с горячей сковородой, кипящим маслом и другими жидкостями).</p> <p>Фиксирует: кто из учащихся проявляет инициативу; кто претендует на лидерство; кто хочет остаться в тени, без дела; проявляет желание/потребность планировать работу, распределять обязанности; стремиться уложиться в определённое время и т.д. И в дальнейшем отслеживает изменения.</p>
<p>Этап 4. Дегустация готовых блюд – повторение «Литературного обеда».</p>	
<p>Длительность этапа</p>	<p>10 – 20 минут на третьем занятии</p>
	<p>Выставляют постеры, сервируют стол.</p> <p>Рассказывают об особенностях приготовления.</p> <p>Проводят совместную дегустацию всех приготовленных блюд.</p> <p>Определяют достоинства каждого блюда органолептическим методом.</p>
<p>Деятельность учащихся</p>	<p>Самостоятельная работа детей под наблюдением учителя.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сервировка стола. 2. Дегустация блюд (всех приготовленных) 3. Оценивание (по предложенным критериям) 4. Уборка кухни-столовой.



Блины - скородумки



Блины с припёком



Пряглы

Деятельность преподавателя

Рефлексивный анализ и обобщение способов приготовления изделий из теста (уточняющие вопросы и комментарии по поводу тонкостей приготовления мучных блюд).

Рассказ о русской трапезе, пире, застолье.

Сообщение интересных сведений о похожих блюдах в кухнях других народов.

Открытие информационных источников по данной теме (приложение № 2).

Подведение итога (рефлексия)

1. Оцените работу своей группы
2. Выбор лучшего блюда (голосование)
3. Выбор лучшего постера (голосование)
4. Какой рецепт можно изменить или дополнить.

Домашнее задание

Поиск других интересных рецептов приготовления блюд.
Поиск литературных произведений с описанием русской трапезы.

Самостоятельно приготовить другие блюда русской кухни по старинным рецептам.

Использованные ресурсы

Рецепты блюд. <http://www.povarenok.ru/recipes/show/>

Русская кухня. <http://www.iamcook.ru/country/russia/pirogi>

Пирог. <https://ru.wikipedia.org/wiki/пирог>