

Конспект урока технология по ФГОС второго поколения.
Технологическая карта урока.

МОУ СОШ № 44 г.Рыбинска

Учитель Пархонина Екатерина Дмитриевна

Стаж работы 6 лет

Предмет: технология (девочки)

Класс 7

Тип урока комбинированный

Тема урока	Мясо и мясные продукты
Цель	Роль мяса в питании человека и способы его обработки
Задачи	<p>Обучающая:</p> <ul style="list-style-type: none">• научиться различать мясные продукты;• научиться определять категории мяса;• сформировать представление о свойствах мяса;• расширить кругозор учащихся о видах мяса, о значении мяса в питании человека <p>Развивающая:</p> <ul style="list-style-type: none">• развивать логическое мышление, внимательность, пространственное представление <p>Воспитывающая:</p> <ul style="list-style-type: none">• воспитывать эстетический вкус, навыки аккуратности, культуру принятия пищи, поведения за столом

<p>Универсальные учебные действия</p>	<p>Познавательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение получать новые знания, принимать и перерабатывать новую информацию <p>Коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение вести учебное сотрудничество с учителем и одноклассниками <p>Регулятивные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение планировать и регулировать свою деятельность, прогнозировать результат
<p>Планируемые результаты</p>	<p>Предметные:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • о происхождении мяса; • виды мяса и его свойства, роль в питании человека; • способы первичной и тепловой обработки мяса <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • различать виды мяса; • производить действия по обработке мяса; • оформлять готовую продукцию; • выполнять действия по обслуживанию рабочего места <p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценивать свою учебную деятельность и деятельность одноклассниц; • планировать и выполнять поставленные задачи; • уметь донести свое мнение до других; • быть готовыми к сотрудничеству <p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определение способов решения учебной и практической задачи; • оценивание своей познавательно-трудовой деятельности; • соблюдение норм и правил культуры труда; • согласование и координация совместной деятельности на уроке

Основные понятия	Тепловая и механическая обработка мяса, тендерайзер
Межпредметные связи	информатика, экономика, математика
Ресурсы	Учебник, рабочая тетрадь, проектор, презентация, натуральные виды мяса, тесты, нетбуки.
Формы урока	И – индивидуально-групповая Ф – фронтальная Г - групповая
Технологии	<ul style="list-style-type: none">• личностно-ориентированная;• технология сотрудничества;• проектная деятельность;• критического мышления;• здоровьесберегающие

План – конспект урока

Дидактическая структура урока	Деятельность учителя		Деятельность учащихся	Планируемые результаты	
				предметные	УУД
Организационный момент	Приветствует учащихся, проверяет готовность к уроку		Слушают, визуально контролируют свою готовность к уроку	Знать: правила поведения в кабинете технологии Уметь: организовать себя к деятельности на уроке	<u>Личностные:</u> самоорганизация; <u>Регулятивные:</u> способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке; <u>Коммуникативные:</u> уметь организовать и планировать деятельность в сотрудничестве
Формулирование темы урока, постановка цели, обозначение задачи	Введение учащихся в тему урока Слайд № 1,2 Призывает подумать и сформулировать цели и задачи урока	формулирование темы, цели и задачи урока	Устно воспринимают информацию. Выразительное чтение одной учащейся. Называют тему, цель и задачи урока. записывают тему урока в тетрадь		<u>Личностные:</u> возникновение положительных моментов, осознание своих возможностей <u>Регулятивные:</u> умение формулировать цель деятельности

Дидактическая структура урока	Деятельность учителя		Деятельность учащихся	Планируемые результаты	
				предметные	УУД
	Обобщение целеполагания.	<p>Постановка проблемных вопросов</p> <p>- Назовите, пожалуйста, цель урока.</p> <p>Слайд 3</p> <p>-Какие задачи вы поставите перед собой?</p> <p>Слайд 4</p>	<p>Ответы на поставленные вопросы.</p> <p>Ознакомление с мясом, мясными продуктами, их свойствами и значением мяса в питании человека</p> <p>Формулирование задач.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • научиться различать мясные продукты, определять категории мяса; • получить представление о видах мяса, о свойствах мяса, о значении мяса в питании человека; • узнать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд; • научиться готовить 	Постановка цели и задачи урока	<p>Познавательные:</p> <p>умение анализировать и формулировать цель и задачи урока</p> <p>Коммуникативные:</p> <p>умение осознанно строить речевые высказывания</p>

Дидактическая структура урока	Деятельность учителя		блюда из мяса	Деятельность учащихся		Планируемые результаты	
					предметные	УУД	
Актуализация опорных знаний	<p>Обозначение заданий на выполнение цели и задач урока.</p> <p>-Сегодня мы вместе с вами познакомимся с видами мясного сырья, со способами определения качества сырья, мясными блюдами.</p> <p>- Назовите, мясо каких животных употребляется в пищу слайд 5</p>	<p>постановка проблемных вопросов:</p> <p>1.Назовите, пожалуйста,мясо каких животных человек употребляет в пищу?</p> <p>2.Знаете ли вы, какие блюда можно приготовить из мяса? (котлеты, тефтели, ежики, Задания для достижения планируемых результатов колбасу, пельмени и т.д.)</p>	<p>Индивидуальные ответы учащихся.</p> <p>Обобщение материала на слайде № 6</p>	<p>Знакомство с видами мяса, и полуфабрикатами</p>	<p>Коммуникативные: взаимодействие с учителем во время беседы во фронтальном режиме</p>		
<p>Изучение нового материала.</p> <p>Введение мотивации. (самоопределение к учебной деятельности)</p>	<p>1.Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности</p> <p>2.Организовать деятельность по установке тематических рамок</p>	<p>Постановка проблемных вопросов:</p> <p>1.Как вы думаете, почему возникла необходимость обрабатывать мясо?</p> <p>2.Почему мясо так полезно и необходимо?Нужно ли употреблять мясные продукты? слайд 7</p>	<p>1.Люди стали понимать, что приготовленное мясо – вкуснее и безопаснее.</p> <p>2.Мясо повышает калорийность пищи. (почему мясо необходимо и полезно?) – содержит много бел- ка, витаминов, минералов и жира</p>	<p>Знакомство со свойствами мяса</p>	<p>Личностные: самоорганизация, самоопределение</p> <p>Коммуникативные: планирование совместного сотрудничества с одноклассниками и учителем.</p> <p>Регулятивные: Способность прогнозировать деятельность на уроке</p>		

Дидактическая структура урока	Деятельность учителя		Деятельность учащихся	Планируемые результаты	
				Предметные	УУД
	3.Создать условия для возникновения у учащихся внутренней потребности включения в учебную деятельность	3.Почему мясные продукты нужно употреблять больше детям, подросткам? Какому возрасту ограничены мясные продукты?	3. Они растут, много двигаются, им нужны витамины и минералы, которые содержатся в мясных продуктах.		<p>Личностные: самоорганизация, самоопределение</p> <p>Коммуникативные: планирование совместного сотрудничества с одноклассниками и учителем.</p> <p>Регулятивные: Способность прогнозировать деятельность на уроке</p>
Введение здоровьесберегающих технологий. (гимнастика для глаз)	Слайд № 8,9		Смотрят презентацию и выполняют упражнение для глаз	Снятие усталости с глаз для дальнейшей работы на уроке	Регулятивные: самоорганизация учащихся для улучшения здоровья
Самостоятельная работа по выполнению пробного задания	Мотивировать учащихся к пробному учебному действию (надо, могу, хочу) Слайд № 10 Слайд № 11 Слайд № 12	-Традиционно блюда из мяса занимают важное место в рационе нашего питания. -Рассмотрите виды мяса (слайд 10-12) - По каким признакам определяют продукт мясо?	Самостоятельное чтение. Ответы на вопросы учителя. Определяют вид мяса, отвечают на поставленные вопросы.	Формирование знаний о видах мясной продукции	<p>Познавательные: извлечение необходимой информации</p> <p>Регулятивные: выполнение пробного учебного действия</p> <p>Коммуникативные: учет различных мнений</p>

Дидактическая структура урока	Деятельность учителя		Деятельность учащихся	Планируемые результаты	
				предметные	УУД
Практическое задание на основе натуральных продуктов через игровую деятельность	- Девочки, представьте, что мама попросила вас сходить на рынок купить мясной продукт.	Рассматриваются различные варианты: 1) девочка покупает говядину и дает характеристику данного вида мяса 2) выбрать мясо для маленького братика 3) выбрать мясо для приготовления тушеного картофеля	Выбирают различные виды мяса, дают характеристику, объясняют, почему именно такой вид мяса выбрали.	Демонстрируют знания о различных видах мяса	Коммуникативные: учет различных мнений
Правила безопасной работы при механической т обработке мяса	-А сейчас рассмотрим с вами механическую обработку мяса. Учебник, стр.18 рис.10	Постановка проблемного вопроса	Самостоятельная работа с учебником. Отвечают на вопросы: 1. Можно ли размораживать мясо в воде? 2. Почему нельзя? 3. Какой водой омывают размороженное мясо? 4. А жирные участки? 5. Как нарезают вымытое мясо?	Фронтальная работа-ответы на вопросы учителя. Знать: правила безопасной работы при механической обработке мяса Уметь: пользоваться кухонным инвентарем (молоток, тендерайзер)	Личностные: -самоопределение -смыслообразование Познавательные : -самостоятельное выделение и формирование познавательной цели; -выбор наиболее эффективных способов Регулятивные: -планирование и прогнозирование Коммуникативные: -учет различных мнений -аргументация своего мнения

Дидактическая структура урока	Деятельность учителя		Деятельность учащихся	Планируемые результаты	
				предметные	УУД
Узнавание и закрепление нового материала	Тепловая обработка мяса Слайд № 14	Восприятие информации согласно слайдов № 14-18 Постановка проблемных вопросов: 1. Какие виды тепловой обработки вы знаете? 2. Охарактеризуйте вид тепловой обработки (припускание) 3. Как готовят отварное мясо? (в кипящей воде) Почему? (сохраняются питательные вещества, мясо будет вкусным)	Ответы на проблемные вопросы	Знакомство с тепловой обработкой мяса. Знать: способы тепловой обработки мяса Уметь: производить тепловую обработку мяса	Личностные: - проявление интереса и активности в выборе решения Регулятивные: - умение составлять план и определять последовательность действий; - осуществлять контроль по результату Познавательные: самостоятельность в выборе знаний Коммуникативные: - умение слушать и вступать в диалог - участие в коллективном обсуждении
Практическая работа	Самопроверка умения применять новое знание в типовых условиях. 1. организовать самостоятельное выполнение учащимися типовых заданий	- Девочки, теперь берем нетбуки и составляем технологическую карту по приготовлению ежиков, которые вы решили приготовить.	Составление технологической карты для приготовления ежиков. Запуск проекта	Умение составлять технологическую карту с применением нетбуков	Познавательные: - выполнение действий по алгоритму, доказательство.

Дидактическая структура урока	Деятельность учителя		Деятельность учащихся	Планируемые результаты	
				предметные	УУД
	2.Организовать вербальное сопоставление работы с эталоном для самопроверки	Проверка учителем. -Вспомним технику безопасности. Одеваем спецодежду и проходим готовить ежики	Подготовка к практической деятельности	Соблюдение техники безопасности	Регулятивные: -контроль, оценка,волевая саморегуляция в ситуации затруднения Коммуникативные: -выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью
Самооценка деятельности учащихся на уроке	Тестовые задание	Раздача тестовых заданий	Проведение тестирования	Проверка знаний полученных на уроке	Личностные : -применять полученные знания на практике Регулятивные: -контроль, оценка,волевая саморегуляция в ситуации затруднения
Рефлексия учебной деятельности. Домашнее задание.	Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания. 1.организовать рефлексивный анализ	Подведем итог урока. Есть вопросы, которые остались непонятными? Д.З : приготовление мясного продукта на ужин через	Проводят рефлексию		Познавательные: -рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности. Личностные: -самооценка на

	<p>учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся. 2.организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке. 3.организовать обсуждение и запись домашнего задания.</p>	<p>технологическую карту</p>			<p>основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности. Коммуникативные: -планирование учебного сотрудничества</p>
--	--	------------------------------	--	--	--