**Урок технологии в 3 классе. УМК «Школа России»**

**Кафе «Кулинарная сказка». Работа с бумагой. Конструирование**

**Лецких Л.А.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цели  деятельности  педагога** | Познакомить учащихся с понятиями «рецепт» и «ингредиенты», их применением в жизни человека, с ролью весов в жизни человека, вариантами взвешивания продуктов; учить использовать таблицу мер веса продуктов в граммах; развивать навыки выполнения чертежей, навыки конструирования, творческую инициативу; воспитывать интерес к предмету |
| **Тип урока** | Постановка и решение учебной задачи |
| **методы и формы  обучения** | Объяснительно-иллюстративный, практический; индивидуальная, фронтальная, групповая |
| **Основные понятия и термины** | *Рецепт, порция, ингредиенты, повар, официант* |
| **Образовательные  ресурсы** | • Вундер, М. В. Работа с бумагой. Конструирование. – режим доступа : www.proshkolu.ru/user/vunder73/file/3455420 |
| **Наглядно-демонстрационный материал** | мультимедийная презентация по теме; изображения различных весов; образец изделия «Весы» |
| **Оборудование** | учебник, рабочая тетрадь; копировальная бумага, карандаш, цветная бумага, картон; два спичечных коробка, шило или декоративная кнопка, палочка от мороженого; нитки, скрепка, зубочистка, ножницы |
| **Планируемые  образовательные  результаты** | **Предметные умения:** узнают о сути понятий: «рецепт», «порция», «ингредиенты», «повар», «официант»; научатся использовать таблицу мер веса продуктов в граммах, самостоятельно составлять план работы над изделием, собирать конструкцию из бумаги.  **Метапредметные универсальные учебные действия (УУД):** *познавательные* – научатся формулировать проблему; самостоятельно осуществлять поиск способов решения проблем творческого и поискового характера (украшение поделки); *регулятивны*е – научатся определять последовательность промежуточных целей с учётом конечного результата; составлять план и последовательность действий и вносить в них коррективы в случае отклонения; организовывать свое рабочее место с учетом удобства и безопасности работы; *коммуникативные* – овладеют способностью инициативно сотрудничать с учителем, одноклассниками, отвечать на вопросы, делать выводы.  **Личностные:** имеют мотивацию к учебной и творческой деятельности |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Организационная структура урока | | | | | | |
| Этапы  урока | Обучающие и развивающие компоненты, задания  и упражнения | Деятельность учителя | Деятельность  учащихся | Формы  организации  совзаимодей-  ствия  на уроке | Универсальные  учебные действия | Промежуточный  контроль |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **I. Организационный момент** | Подготовка  к усвоению изучаемого материала. Сообщение темы урока | *Проверяет готовность обучающихся к уроку.*  – Мы с вами надолго задержались на остановке «Ателье мод». Сегодня наше путешествие по городу продолжится, и мы посетим остановку «Кафе “Кулинарная сказка”» | Осуществляют подготовку к уроку.  Слушают учителя, от-вечают на вопросы | Фронтальная | ***Личностные:*** имеют  мотивацию к учебной  и творческой деятельности; понимают личную ответственность за будущий результат.  ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебную задачу | Организация рабочего места.  Устные ответы |
| **II. Изучение нового**  **материала** | Беседа «Кафе. Профессии людей, работающих  в кафе». Работа | – Прочитайте в учебнике (с. 63) диалог Ани и Вани о кафе.  *Организует беседу по вопросам:*  –Бывали ли вы когда-нибудь в кафе?  – Что вы там делали?  – Какие правила поведения вы соблюдали в кафе?  – Кто вас обслуживал?  – Как вы выбирали блюда? Кто вам помогал?  – Что такое меню? | Участвуют  в коллективной беседе;  работают  с учебником,  анализируют информацию; слушают учителя; | Фронтальная | ***Личностные:*** сориентированы на уважительное отношение к людям, работающим на предприятиях  общественного питания.  ***Познавательные:*** осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации. | Устные ответы |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | с учебником  (с. 63, 65) | – Люди каких профессий работают в кафе?  – Что делает повар (кулинар)?  – Что делает официант?  – Сравните высказанные вами предположения с определениями, данными в учебнике | составляют рассказ о профессиональных обязанностях повара и официанта, используя свой собственный опыт |  | ***Коммуникативные:*** участвуют в коллективном обсуждении; слушают друг друга, строят понятные речевые высказывания, задают вопросы, находят и формулируют ответы на вопросы.  ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебную задачу |  |
| Сообщение теоретических сведений «Рецепт, ингредиенты,  порция».  Работа  с учебником  (с. 63) | *Организует работу по учебнику.*  – Впечатление от посещения кафе зависит не только от приятной обстановки, но и от еды, поданной вам. Если вам не понравилось какое-либо блюдо, вряд ли вы еще раз придете в это место. Поэтому от работы ***повара*** зависит очень многое. Каждый повар хранит в своей памяти много рецептов. Иногда он сам придумывает рецепты новых блюд.  – Что же такое рецепт? Начинается ***рецепт*** с перечисления продуктов, из которых готовится блюдо. Этот набор продуктов называют ***ингредиентами***. Количество продуктов зависит от того, сколько ***порций*** будет готовить повар.  – Прочитайте в учебнике, что рассказывает Аня об этих терминах | Слушают учителя; работают с учебником, анализируют информацию; дают определение терминов, используя свой  собственный  опыт | Фронтальная | ***Коммуникативные:*** умеют слушать и слышать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске информации, отвечать на вопросы, делать выводы.  ***Познавательные:*** умеют осуществлять поиск нужной информации в разных источниках, анализировать информацию.  ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебную задачу | Устные ответы |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Практическое задание  (учебник,  с. 65–  66) | *Заслушивает ответы учащихся, организует работу  с учебником (с. 65–66) и рабочей тетрадью (с. 32).*  – Выполните задание в рабочей тетради «Кухонные ин-  струменты и принадлежности» с опорой на иллюстрации в учебнике.  – Расскажите о технологических операциях, которые выполняются с их помощью | Анализируют информацию; работают по учебнику, отвечают на вопросы, делают выводы | Групповая | ***Познавательные:*** осознанно читают тексты; рассматривают рисунки с целью освоения и ис-  пользования информации.  ***Коммуникативные:*** умеют инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации | Устные ответы |
| Работа  с учебником  (с. 64) | – Для того, чтобы блюдо каждый раз получалось вкусным, нужно строго соблюдать рецептуру, то есть точно отмерять количество продуктов. С помощью чего это делают?  – А если дома нет весов, а так хочется испечь пирог по новому рецепту? А в рецепте написано: взять 600 г муки, 150 г сахара и т. д. Что делать?  – Оказывается, можно воспользоваться мерными емкостями.  – Посмотрите таблицу в учебнике. Какие емкости используются в качестве мер веса продуктов?  *с помощью мерной емкости отмеривает продукт,  а затем взвешивает, проверяя вес* | Слушают учителя, анализируют ин-  формацию; используют таблицу мер веса продуктов, определяют массу продуктов; наблюдают, делают выводы | Фронтальная | ***Регулятивные*:** принимают и сохраняют учебную задачу.  ***Познавательные:*** умеют осознанно и произвольно высказываться в уст-  ной форме о способах определения веса продуктов.  ***Коммуникативные:*** обмениваются мнениями,  вступают в диалог; находят ответы на вопросы  и правильно формулируют их | Устные ответы |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Физкультминутка | *Проводит физкультминутку* | Выполняют упражнения | Фронтальная | ***Личностные:*** положительно относятся к занятиям двигательной деятельностью | Выполнение упражнений |
| **III. твор-**  **ческая практическая деятельность** | Организация  рабочего места | *Проверка организации рабочего места* | Организуют свое рабочее место | Индивидуаль-  ная | ***Познавательные:*** умеют организовать творческое пространство; знают о гигиене учебного труда.  ***Личностные:*** сориентированы на ответственное отношение к своему здоровью | Устные ответы |
| Беседа «Что мы будем делать?». Работа  с учебником  (с. 67). | – И все-таки в каждом доме желательно иметь весы. Вот их-то вы и изготовите сегодня, используя подручные материалы.  – Знаете ли вы, какие бывают весы? *(Напольные, подвесные, настольные и т. п.)*  *Помогает учащимся провести анализ готового изделия, определить, какие материалы и инструменты понадобятся для работы над изделием, способ разметки, способ кроя, способ сборки изделия и его оформления.*  *Организует изучение плана работы над изделием по учебнику* | Анализируют информацию, слушают учителя, отвечают на вопрос; проговаривают последовательность работы; наблюдают за дей-  ствиями учителя, демон-  стрирующе- | Фронтальная | ***Коммуникативные:*** умеют строить понятные для партнера высказывания, слушать и слышать учителя и одноклассников.  ***Познавательные:*** умеют формулировать проблему; самостоятельно осуществлять поиск способов решения проблем творческого и поискового характера  (украшение поделки).  ***Регулятивные:*** составляют последовательность | Устные ответы |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  | го некоторые  приемы работы |  | работы над изделием |  |
| Практическое задание | *Наблюдает, советует, отвечает на вопросы учащихся, помогает затрудняющимся в выполнении задания.*  – Выполните поделку изделия «Весы» и его отделку | Выполняют задание | Индивидуаль-  ная | ***Познавательные:*** умеют самостоятельно осуществлять поиск способов решения проблем творческого  и поискового характера | Выполнение изделия «Весы» |
| **IV. Итоги урока. Рефлексия** | Выставка работ учащихся | *В процессе просмотра работ учитель организует их обсуждение, оценивание.*  *Комментирует качество выполненной работы по критериям: аккуратность, оригинальность и т. д.* | Рассматривают выполненные рисунки, оценивают их | Фронтальная | ***Личностные:*** обладают первичными умениями оценки работ и ответов  одноклассников на основе заданных критериев.  ***Регулятивные:*** оценивают свою работу на уроке; умеют адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе на уроке.  ***Коммуникативные:*** умеют излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения | Оценивание учащихся за работу на уроке |
| Обобщение сведений, оценивание результатов ра-боты | *Организует беседу по вопросам:*  – что нового вы узнали на уроке?  – возникали ли у вас в процессе работы затруднения?  – как вы оцениваете свою работу на уроке?  – какое у вас настроение?  – Довольны ли вы выполненной работой? | Слушают  учителя | Фронтальная | Устные ответы |
| **Домашнее задание** | *Объясняет задание:*  *–* На следующем уроке мы будем готовить блюдо. Для этого необходимо знать правила поведения при приготовле- | Слушают  учителя | Индивиду-  альная |  |

*Окончание табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  | нии пищи. Внимательно прочитайте вместе с родителями текст на странице 68 учебника. Попросите родителей объяснить те правила, которые вам непонятны.  – Выполните задание «Правила поведения при приготовлении пищи» в рабочей тетради (с. 34).  – Принесите на следующий урок ингредиенты для приготовления фруктового завтрака: консервированные фрукты, апельсин или мандарин, банан, орехи или цукаты, йогурт; кухонные принадлежности: разделочную доску, большой стакан, 4 миски, нож и ложку |  |  |  |  |

[Скачано с www.znanio.ru](https://znanio.ru)