**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-демонстрационныйматериал** | 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 | Формыорганизации 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.Слушаютучителя, 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 Ванио 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 предприятияхобщественного 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 свойсобственныйопыт | 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 некоторыеприемы 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)