Формирование универсальных учебных действий на уроках технологии

в 5 классе общеобразовательной школы на примере изучения темы «Блюда из овощей и фруктов»

Основными ориентирами педагогов при внедрении ФГОС ООО и формировании универсальных учебных действий являются нормативно-правовые документы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17 декабря 2010 г.,

2. Основная образовательная программа образовательного учреждения (ООП), разработанная на основе Примерной ООП основной школы, подготовленной и рекомендованной институтом стратегических исследований в образовании РАО.

При изучении темы **«Блюда из овощей и фруктов»** основными видами   
деятельности учащихся на уроке являются определение доброкачественности овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов, выполнение кулинарной механической обработки овощей и фруктов, выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Учащиеся осваивают безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей, отрабатывают точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки; учатся читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте, осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. У учащихся формируются умения находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, их влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки овощей, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. В ходе работы на уроке учащиеся овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.

**Технологическая карта урока** **«Блюда из овощей и фруктов»**

**Предмет:** технология **Класс: 5 Учебник (УМК)**: А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. «Технология»

**Тема урока:** Блюда из овощей и фруктов

**Тип урока**: комбинированный

**Оборудование:** набор посуды, инструментов и приспособлений, набор продуктов для приготовления салата «Здоровье», инструкционные карты, плакаты.

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема** | Блюда из овощей и фруктов |
| **Тип урока** | Комбинированный – формирование умений и навыков; применение знаний на практике. |
| **Цель** | Формирование знаний о блюдах из овощей и фруктов, их значении в питании человека. |
| **Задачи** | * Научить учащихся первичной обработке и приготовлению блюд из сырых овощей и фруктов. * Развивать логическое мышление, координацию движения рук, творческое мышление. * Воспитывать аккуратность и опрятность при работе; * Прививать навыки культуры труда и аккуратности, интерес к предмету |
| **Методы** | Методы обучения: стимулирующий, объяснительный, диалогический.  Методы научения: продуктивный, упражнение, практическая работа.  Методы воспитания: убеждение, поощрение. |
| **УУД** | Регулятивные; познавательные; коммуникативные; личностные. |
| **Планируемые результаты** | Умение работать по инструкционной карте, умение рационально использовать технологическую информацию; обобщать и систематизировать информацию, оценивать свою работу на уроке. |
| **Принципы** | Доступности, наглядности, системности. |
| **Ресурсы:**   * **основные** * **дополнительные** | Мультимедийная система, подготовленные овощи и фрукты для приготовления салата «Здоровье», таблица нарезки овощей, ножи, разделочные доски, салатник, учебник; технологическая карта приготовления салата «Здоровье» из сырых овощей и фруктов |
| **Технология** | Класс:5 Учебник (УМК): А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. «Технология» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы  урока | Вре  мя эта  па | Методы,  приемы обучения | Деятельность учителя | Деятельность учащихся | Формируемые УУД и предметные действия |
| 1.Мотивационно-целевой этап  Орг.  момент | 2 мин. | Словесный. | Проверка готовности учащихся к уроку, настрой учащихся на работу.  Демонстрация (слайда1)  Обобщает и корректирует ответы учащихся, вместе формулируют тему урока  И о чём мы будем с вами сегодня разговаривать?  \*Сегодня на уроке мы поговорим….  - доведение до учащихся плана урока  План урока  1. Классификация овощей.  2. Первичная обработка овощей.  3. Блюда из овощей и фруктов.  4 Практическая работа по технологической карте «Салат «Здоровье».  - Но для начала давайте вспомним, что мы узнали на прошлом уроке | Активно слушают, выдвигают предположение о теме урока и задачах урока  Вместе с учителем формулируют тему урока, записывают ее в тетрадь | ***Личностные:*** самоорганизация.  ***Регулятивные:*** способ-ность регулировать свои действия,.  ***Позновательные*** формулирование собственных ожиданий  ***Коммуникативные:***слушание собеседников,построение понятных для собеседника высказываний |
| 2.Повто-рение прой-денного материа-ла. | 3 мин. | Словесный.  Использование  технических средств. | 1. Устный опрос. 2. На прошлом уроке мы узнали о значении питания в жизни человека.   Какие вещества получает с пищей человек?  В чем заключается роль витаминов для организма человека?  Какой витамин называют витамином роста? | Учащиеся отвечают на вопросы, контролируют правильность ответов одноклассников, взаимодействуют с учителем во время ответов | ***Личностные:*** самоор-ганизация.  ***Регулятивные:*** контролирование правильности ответов  ***Познавательные* развитие** и углубление потребностей и моьивация учебной деятельности  ***Коммуникативные:*** умение использовать устную речь для ответов на вопросы, умение полно и точно выражать свои мысли |
| 3.Проверка дома-шнего задания | 5 мин. | Взаимоконтроль.  Аналитический  метод. | 1.Работа в парах.  Выполним работу в парах с использованием таблицы «Содержание витаминов в продуктах питания», которую вы должны были заполнить дома.  Проанализируйте работу друг друга, оцените ее и выставьте отметку в тетради друг друга.  2.Проблемный вопрос: Как используя продукты питания наиболее полно обеспечить организм витаминами. | Работают в парах, анализируют и оценивают работу друг друга.  Решают проблему: нужно есть больше овощных блюд и фруктов, потому что овощи содержат много витаминов, клетчатки и глюкозы. | ***Личностные:*** заинтересованность визучаемом материале  ***Регулятивные:*** осуществлять контроль и оценивание результатов деятельности.  ***Познавательные:*** усвоение знаний о витаминах и их значении»  ***Коммуникативные*** умение работать в паре, аргументировать свои действия |
| 4. Этап. Изу  чение нового материа  ла | 10 мин. | Беседа по уточнению и конкретизации знаний из личного жизненного опыта,  Словесный, наглядный.  Использование различных источников информации. | Учитель : Совершенно верно, Овощи и фрукты – основной источник витаминов.  Овощи очень разнообразны по вкусу и внешнему виду. В зависимости от того, какую часть растения употребляют в пищу овощи делят на группы( слайд 2)  Задание. Заполните таблицу, используя материал учебника   |  |  | | --- | --- | | Группа овощей | Овощи, относящиеся к данной группе | |  |  | |  |  |     Рассказ учителя  В овощах содержатся витамины, ароматические и вкусовые вещества, способствующие возбуждению аппетита, а яркая окраска придает блюдам из них аппетитный вид.  Выясним, как правильно хранить овощи и фрукты. Поработаем в группах и сформулируем правила хранения овощей и фруктов.  Самостоятельная работа в группах с учебником по карточкам.  Корточки для работы в группе.  1.Что влияет на хранение овощей?  2.При какой температуре необходимо хранить овощи?  3. Какое освещение и какая влажность должна быть в помещении для хранения овощей и фруктов?  4.Способы длительного хранения овощей.  Просмотр видео о первичной обработке овощей(2 мин)  Вопрос учителя: О чем мы сейчас будем говорить и что будем делать?  Учитель: Существует два способа обработки продуктов: первичная ( механическая) и тепловая. Перечислите последовательность первичной обработки ( Слайд 3)  Просмотр видео о нарезке овощей (3 мин) и  в презентации о форме нарезки:  кубики, брусочки, ломтики, соломка, кольца (слайд 4)    Учитель: назовите форму нарезки и блюда из овощей при приготовлении которых может быть использована эта форма  ( учитель корректирует ответы учащихся)  Учитель : Какое блюдо мы можем приготовить на уроке из принесенных вами овощей и почему? | Изучают новый материал. Выполняя самостоятельную работу с учебником, корректируют свои знания по теме.  Слушают рассказ учителя, получают новые знания в ходе работы с учебником и презентацией Актуализируют и корректируют ранее приобретенные знания    Отвечают на вопрос  Формулируют правила хранения овощей ( каждая группа отвечает на 1 вопрос карточки), 2-4 записывают в тетрадь.  1. Овощи содержат большое количество воды, поэтому большинство из них в свежем виде плохо хранится  2. Овощи необходимо хранить при температуре +1- +3 градуса  3. Хранить овощи и фрукты в темном и не слишком сухом помещении.  4. Для длительного хранения овощи консервируют: замораживают, сушат, солят, маринуют.  Высказывают свое мнение о предстоящих учебных действиях.    Перечисляют последовательность первичной обработки овощей.  Извлекают и обобщают информацию о формах нарезки, соотносят форму нарезки и блюда.  Анализируют информацию и делают вывод о том, что на этом уроке они могут приготовить салат из сырых овощей и фруктов. | ***Личностные:*** осознание своих возможностей.  ***Регулятивные:*** умение регулировать свои дейс-твия, взаимодействовать в группе.  ***Познавательные:*** уме-ние извлекать информацию из различных источников.; ***Коммуникативные*** умение осознанно строить речевое высказывание, пользоваться письменной речью.  ***Личностные:*** осознание своих возможностей.  ***Регулятивные:*** умение регулировать свои дейс-твия,  ***Познавательные:*** уме-ние извлекать информацию из различных источников; формулировать выводы, классифицировать по признакам ***Коммуникативные*** умение осознанно строить речевое высказывание, пользоваться письменной речью, вести диалог |
| 5.Практический этап.  5.1. Целевой обход. | 20 мин | Практические задания.  Наглядный.  Индивидуальный контроль, выборочный контроль.  Индивидуальный контроль, выборочный контроль. | Учитель: Перед выполнением практической работы повторим правила техники безопасности при работе с ножом и приспособлениями.  !Во время целевого обхода показываю на приемы выполнения практической работы (способы нарезки, украшения готового блюда).  ! Напоминаю учащимся, о необходимости соблюдения техники безопасности при работе с ножами и кухонными принадлежностями. | Работают по технологической карте  « Приготовление салата  « Здоровье» | ***Личностные:*** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей и коллективной деятельности.  ***Познавательные***умение планировать свою трудовую деятельность, преобразовывать информацию из одной формы в другую – изделия,  **Регулятивные:**умение составлять план и последовательность действий,  учиться готовить рабочее место и выполнять практическую работу по плану  - выполнять контроль определения добро-качественности овощей по внешнему виду  **Комуникативные:**- умение работать в группе. |
| 6.Рефлексивно-оценочный этап.  Закрепление пройденного материала. | 3- мин. | Аналитический  Использование технических средств.  Индивидуальный контроль, выборочный контроль. | Проанализируем нашу работу и обобщим изученное на уроке     1. Какое блюдо называется салатом 2. Какие заправки используют для салатов 3. Последовательность ( технология) приготовления салата   Выберите и продолжите предложение .  - На сегодняшнем уроке я узнала….  - На этом уроке я похвалила бы себя за…..  - Сегодня я сумела…. | Отвечают на вопросы    Дают определение салата, корректируют ( слайд 5)  Салат-холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей и фруктов  1. Называют виды заправок( слайд 6)  2. Технология приготовления салата   * Первичная обработка овощей * Нарезка овощей. Овощи должны быть нарезаны одной формой * Заправка салата.   Овощи перемешивать осторожно   * Выложить в салатник и украсить зеленью или теми продуктами, которые входят в салат.   Оценивают свои действия на уроке и личные результаты урока. | ***Личностные:*** умение провести самооценку  ***Регулятивные:*** построение логической цепочки рассуждений и доказательство.  ***Познавательные:*** умение сформулировать алгоритм действия; выявить допущенные ошибки и обосновывать способы их исправления обосновывать,показатели качества конечных результатов. |
| 8. Итог урока | 2 мин | Аналитический словесный. | Подвожу итог урока, делаю необходимые замечания, оцениваю работу учащихся. |  | **Личностные:**Объяснять смысл своих оценок, мотивов, целей |

Технологическая карта. Салат « Здоровье»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | количество | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
| Морковь | 2 шт. | Очистить, нарезать тонкой соломкой | Нож, разделочная доска ОС |
| 0гурцы | 2 шт. | Помыть, нарезать тонкой соломкой | Нож, разделочная доска ОС |
| Помидоры | 2 шт. | Помыть, нарезать соломкой | Нож, разделочная доска ОС |
| Яблоки | 2 шт. | Помыть, нарезать тонкой соломкой | Нож, разделочная доска ОС |
| Салат зеленый | 50г | Помыть, нарезать тонкой соломкой | Нож, разделочная доска ОС |
| Сметана,  лимон,  соль,  зелень | 100г  ¼ шт.  По вкусу  По вкусу | Соединить продукты, добавить сок лимона, зелень петрушки, соль, сметану и аккуратно перемешать | Миска, столовая ложка |
| Салат зеленый | 50 г. | Красиво уложить в салатник листья салата, на них выложить приготовленный салат, украсить его зеленью. | Салатник, нож, разделочная доска, столовая ложка. |



Слайд 1 Слайд 2



Слайд 2 Слайд 3



Слайд 5 Слайд 6