Открытый урок

Бинарный урок по предметам:

Спецтехнология (профессия «Повар-кондитер» № 41), химия

Дата проведения урока: 14.11.2014

**Тема урока:**  Технология приготовления хлеба и химия.

**Преподаватели:** Ворожищева Е.Е., Субботина М.Н.

**Ведущие урока:** учащиеся группы № 41

**Аудитория:**  учащиеся 8-11 классов, преподаватели, мастера п/о,

сотрудники Центра

**Тип урока:**  - урок формирования новых знаний (уч-ся в аудитории);

- урок обобщения и систематизации знаний (уч-ся группы 41)

**Вид урока:**  урок-проект

**Форма урока:** урок-презентация, литературно-художественная часть,

самостоятельная работа, дегустация кондитерских изделий

**Оборудование:** презентация, мультимедийная техника, раздаточный

материал, кондитерские изделия

**Методические цели бинарного урока-проекта:**

- показать формы и методы проведения бинарного урока-проекта;

- показать элементы педагогики сотрудничества (педагог-педагог, педагог-ученик, ученик-ученик)

**Учебные цели на этапе подготовки урока:**

- реализация потребности учащихся к совместной творческой деятельности;

- реализация потребности учащихся к совместной учебно-познавательной деятельности

**Учебные цели на этапе проведения урока:**

**обучающие:**

- информирование учащихся о истории хлеба и технологии приготовления хлеба, о видах хлеба и хлебобулочных изделиях в различных странах мира:

- информирование учащихся о биохимическом составе дрожжевого хлеба, о химических процессах созревания дрожжевого теста.

- информирование учащихся о питательных компонентах хлеба;

- информирование учащихся о системе работы группы 41 на производственном обучении при изготовлении хлебобулочных изделий

**развивающие:**

- развитие представлений о роли хлеба для повседневной жизни людей и их творческой деятельности (в изобразительном искусстве и поэзии);

- развитие представлений о роли хлеба в формировании народного языка

**воспитывающие:**

- воспитание бережного отнощения к хлебу;

- воспитание широкого кругозора учащихся;

- воспитание нравственности посредством учебного содержания урока;

- воспитание бережного отношения к культурному и духовному наследию России;

- воспитание учебной мотивации;

-воспитание умений бесконфликтного взаимодействия между учащимися в Центре

ГБОУ МО ЦЕНТР «АРИАДНА»

АНАЛИЗ ИНТЕГРИРОВАННОГО УРОКА

Тема урока: «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА И ХИМИЯ »

Предметы: Спецтехнология (профессия повар-кондитер), Химия

Преподаватели: Ворожищева Е.Е., Субботина М.Н.

Ведущие урока: учащиеся группы №41

Аудитория: учащиеся 8-11 классов, преподаватели, мастера производственного обучения, сотрудники Центра.

Дата: 14.11. 2014

Интеграция - это глубокое взаимопроникновение, слияние, насколько это возможно, в одном учебном материале обобщенных знаний в той или иной области. Интегрированные уроки дают учащимся достаточно широкое и яркое представление о мире, в котором он живет, о взаимосвязи явлений и предметов, о взаимопомощи, о существовании многообразного мира материальной и художественной культуры. Основной акцент приходится не столько на усвоение определенных знаний, сколько на развитие образного мышления. Интегрированные уроки также предполагают обязательное развитие творческой активности учащихся. Это позволяет использовать содержание всех учебных предметов, привлекать сведения из различных областей науки, культуры, искусства, обращаясь к явлениям и событиям окружающей жизни.

**1. Объект интеграции поведённого урока**: технология приготовления хлеба, химия хлеба, человек.

**2. Содержание и компоненты интеграции:** в интеграцию входят две учебные дисциплины – спецтехнология (профессия повар-кондитер), химия. В процессе интеграции удалось успешно сочетать основные и дополнительные дисциплины.

**3**.**Направление и объем интегрируемых предметов** выражался в создании цикла (блока) периодически повторяемых уроков.

**4.Уровень интеграции содержания на уроке:** параллельное существование в одном уроке различных пластов материала.

**5.Тема интегративного урока, проблема, цель. Уровень новизны.** Достигнута систематизация знаний учащихся, формирование целостного взгляда на предметы.

**6.Деятельность преподавателей и учащихся по подготовке к интегративному уроку:** урок является результатом тщательной подготовки учащихся и преподавателей. До урока учащиеся готовили выступления, выпекали хлебобулочные изделия, репетировали выразительное чтение стихов с целью развития речи и актёрского мастерства. Интегрированные уроки (подготовка к ним) облегчают условия обучения учащихся.

**7. Форма проведения интегративного урока, виды деятельности преподавателей и учащихся** разумно сочетаются, ведут к поставленной цели. В результате проведённого урока представление учащихся о проблеме; широта их кругозора; культура суждений, их аргументация; степень убежденности в итогах, культура речи; эмоциональная вовлеченность в проблему заметно возросли.

**9. Результаты деятельности учащихся на интегрированном уроке**. У учащихся создалось ощущение единства изученного материала, реализована возможность для самореализации, самовыражения, творчества, раскрытия способностей.  
Урок способствовал повышению мотивации учения, формированию познавательного интереса учащихся, целостной научной картины мира и рассмотрению явления с нескольких сторон, развитию речи, формированию умения учащихся сравнивать, обобщать, делать выводы, расширил представление о предметах, кругозор, способствовал формированию гармонически и интеллектуально развитой личности.