**МБОУ СОШ № 23 с. Новозаведенного Георгиевского района Ставропольского края**

2013 год

ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА ПО ТЕМЕ «ЗАЩИТА ПРОЕКТА», 11 КЛАСС

**Учитель технологии Туровская Марина Владимировна**

ТЕМА: «Защита проекта»

(раздел: Творческий проект)

ЦЕЛИ УРОКА:

1. Образовательные цели:
   1. Формировать потребность в знаниях и желание их совершенствовать.
   2. Закрепить у учащихся знания, полученные на уроках, и умение воплощать их в проект.
   3. Научить обобщать полученные знания, проектировать изделия и представлять выполненную работу.
2. Развивающие цели:
   1. Развивать внимание, логическое мышление.
   2. Способствовать развитию у учащихся познавательного интереса к предмету, к творческому проекту.
   3. Развивать способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач.
   4. Развивать творческое мышление, художественное мастерство, способность обобщения результатов деятельности.
   5. Содействовать развитию у учащихся умений осуществлять самоконтроль, самооценку.
3. Воспитательные:
   1. Воспитывать уважительное отношение к общечеловеческим ценностям.
   2. Воспитывать у учащихся художественную культуру; аккуратность.
   3. Воспитывать ответственное отношение к труду и результатам труда.

МЕТОДИЧЕКОЕ ОСНАЩЕНИЕ УРОКА:

Материально-техническая база:

- кабинет технического труда;

- мультимедийная установка.

Дидактическое обеспечение:

- перечень этапов творческого проекта.

- исследовательские проекты (презентации) «Изделие для творческого проекта», «История создания швейных машинок».

- проекты по благоустройству школьного двора «Дизайн клумбы», «Розарий».

- проекты по разделу «Кулинария».

- образцы объектов труда: образцы изделий, творческих проектов.

- материалы для контроля знаний учащихся: карточки-задания; МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ:

Словесный (объяснение, рассказ, инструктаж, дискуссия), наглядный (демонстрация образцов изделий; показ исследовательских проектов), исследовательский вне урока; практический (защита проекта).

ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ познавательной деятельности учащихся: фронтальная, индивидуальная, групповая.

МЕЖПРЕДМЕТНЫЕ СВЯЗИ: биология – выбор растений для цветников; история – развитие современных технологий; химия – выбор удобрений для цветов, технология приготовления блюд; геометрия – планирование цветников; математика – расчёт количества удобрений для растений, пропорций для приготовления выпечки; русский язык и литература – умение составлять и произносить монологи по защите проектов; информатика – использование ИКТ в исследовательской работе, подготовке презентации.

ТИП УРОКА: комбинированный, урок – защита творческих проектов.

ХОД УРОКА.

1. Вступительная часть.
2. Организационный момент:

- приветствие;

- проверка явки учащихся;

- проверка готовности к уроку;

- доведение до учащихся темы, цели и плана урока; настрой учащихся на работу.

II. Основная часть.

1. Обобщение учителем материала по творческому проектированию.

Современная школа живёт в динамично развивающемся мире, который предъявляет к ней всё возрастающие требования. Целью обучения является развитие у учащихся самостоятельности, самоорганизации, способности самообучения, умения практически применять знания и развитие творческих способностей учащихся.

Метод проектов – это дидактическое средство, которое способствует формированию навыков, и позволяет учащимся находить оптимальные пути достижения поставленных целей. При использовании метола проектов в полной мере реализуется развивающая и воспитывающая составляющие учебного процесса.

Этапы работы над проектом:

1. Погружение в проект.
2. Планирование проекта.
3. Выполнение проекта.
4. Обобщение результатов и выводов.
5. Презентация результатов.
6. Оценка достижения цели.

На протяжении более 10 лет на уроках технологии мы занимаемся проектной деятельностью. Проекты могут быть индивидуальные и коллективные. Учащиеся самостоятельно выбирают тему проекта по любому разделу программы. Самостоятельно разрабатывают план работы и выполнение. Учитель корректирует, направляет и помогает, если возникают какие-либо трудности.

2. Защита проектов.

Вот и сегодня мы заслушаем защиту проектов по нескольким направлениям: проекты, созданные в рамках программы «Уголок России – школьный двор» по благоустройству двора; исследовательские проекты «Изделие для творческого проекта», «История создания швейных машинок»; проекты по разделу «Кулинария».

Прежде, чем приступить к защите проектов, давайте вспомним

1. Что такое проект?
2. Из каких частей состоит проект?

Сейчас представят свои проекты по благоустройству школьного двора Макреева Светлана и Андреева Яна.

1. Макреева Светлана «Дизайн клумбы».
2. Андреева Яна «Розарий».

Исследовательские проекты:

1. Сафиулин Андрей «Изделие для творческого проекта».
2. Пуртов Олег «История создания швейных машинок».

Теперь перейдём к проектам по разделу «Кулинария». Для начала проверим, хорошо ли вы знаете основы работ по выпечке.

1. На какой жидкости замешивают тесто?
2. Для чего нужны разрыхлители?
3. Какие разрыхлители вы знаете?
4. Что такое сдоба?
5. Какие виды теста вы знаете?

Марзабекова Алина расскажет нам о видах теста.

По способу замеса тесто бывает дрожжевое (кислое) и бездрожжевое (пресное). Дрожжевое тесто замешивают двумя способами: опарным и безопарным. Из дрожжевого теста выпекают хлеб, булочки, ватрушки.

Песочное

Бисквитное

Слоёное

Заварное

Все виды теста интересны в приготовлении.

Как известно, много сладкого без чая не съешь. Послушаем Хачатрян Лусине, подготовившую проект "Традиции русского чаепития".

Чтобы приготовить и чай, и любое тесто, необходимо знать правила техники безопасности.

1. Техника безопасности при работе с электроприборами.
2. Техника безопасности при работе с газовой плитой.
3. Техника безопасности при работе с ножом.

Также перед началом работы необходимо соблюдать санитарно-гигиенические требования.

1. Одеть фартук и косынку.
2. Вымыть руки.
3. Остричь ногти.

После окончания работы необходимо соблюсти санитарно- гигиенические требования к кухне:

1. Убрать отходы в ведро с крышкой.
2. Помыть посуду.
3. Провести влажную уборку помещения.

Каждая хорошая хозяйка должна уметь печь. В былые времена у девушек, умеющих печь, было больше шансов выйти удачно замуж. Вот и наши девушки сегодня хотят показать свое мастерство…

Защищают проекты Новикова Кристина, Мелентьева Вероника, Клюшникова Наталья.

Столько тортов, что можно устроить настоящий пир. Пиры на Руси были одним из важных явлений в общественной жизни. Попировать - это значит собраться "всем миром" за праздничным столом по особому поводу.

Приглашаем всех откушать наших тортов! А как откушаете, не поленитесь, добрым словом отзовитесь! Приятного аппетита!

III. Заключительная часть. Подведение итогов:

- рефлексия;

- сообщение о достижении целей урока;

- объективная оценка коллективного и индивидуального труда учащихся;

- выставление отметок в классный журнал;

- ответы на вопросы учащихся.