***Учитель технологии МБОУ СОШ№7 г. Поронайска* Аулова Т.Л.**

**Урок технологии по теме "Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни." 5-й класс**

**Цель урока:** Формирование у обучающихся представления об основных качеств интерьера кухни, его особенности

**Задачи:**

***Образовательные –***

1.Формировать знания, практические умения и навыки технологии оформления кухни.

***Развивающие –***

1.Осуществлять само- и взаимоконтроль.

2.Активизировать творческие способности.

3.Развивать и расширять кругозор обучающихся.

4.Развивать умения обсуждать работу в парах на этапе рефлексии.

***Воспитательные*** – содействовать:

1. воспитанию умения работать в коллективе, культуры труда и общения, диалогического способа коммуникации;

2***.*** воспитанию самостоятельности, творческой активности, трудовой дисциплины, ответственности;

3. созданию условий для развития устной речи обучающихся в процессе урока;

4. воспитанию познавательной потребности, умению сопереживать, любви к народным традициям;

***Профориентационная*** – знакомство с профессией – дизайнер.

**Тип урока:** общеметодологический

**Формы работы учащихся:** в парах, коллективная

**Методы обучения**: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый, проблемный, проектный

**Оборудование:** проектор, компьютер, презентация, брейкворд, тест, образцы оформления, маршрутный лист по типам и видам, словарь, лист рефлексии, шаблоны, ткань, ножницы, цветные карандаши, бумага, стиплеры, иголки швейные, отделочный материал, нитки, инструкционная карта

**Словарная работа**: квартира, кухня, интерьер, планирование, зонирование, стиль, декоративное убранство.

**Планируемые результаты обучения.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** | **Предметные результаты** | **Метапредметные результаты** |
| Формирование мотивации изучение темы, эстетических чувств, смыслообразования, нравственно-этическая ориентация | Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки. Способах размещения оборудования. Умения: применить знания, полученные теоретические знания на уроке на практике. | **Регулятивные**  Планирование собственной деятельности, оценка качества и уровня усвоения.  **Познавательные**  Извлечение необходимой информации из беседы, рассказа. Выработка алгоритма действий.  **Коммуникативные**  Учебное сотрудничество (умение договариваться, распределять работу, оценивать свой вклад в результат общей деятельности). |

На перемене: Отметьте на доске одним из смайликов свое настроение и самочувствие.

**ХОД УРОКА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** **урока** | **Цель** **этапа** | **Деятельность учителя** | | **Деятельность учащегося** | **Приёмы,** **УУД** |
| 1. Организационный момент | Активация учащихся. | Настроить учащихся на работу.  – Добрый день!  - Представление гостей.  - Беседа оразличии и сходстве человека и животного.  - Передача слова учителю географии Ибрагимовой Н.П. | | Приветствуют учителя, контролируют готовность к уроку, выполняют задание.  Отвечают на вопросы учителя. | *Личностные:* мобилизация внимания, уважение к окружающим. *Коммуникативные:* планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. |
| 2.  Мотивация учебной деятельности учащихся  «Вызов» к открытию нового знания. | Создать условия для возникновения интереса к предстоящей учебной деятельности | - Учитель географии через презентацию знакомит обучающихся с различными видами жилища, подводя обучающихся к пониманию темы урока. | | При анализе презентации делают вывод о том. Что в любом жилище есть очаг. | *Познавательные: общеучебные – логические* – выбор оснований и критериев для сравнения объектов; построение логической цепи рассуждений, доказательство.  *Коммуникативные:* планирование учебного сотрудничества; умение полно и точно выражать свои мысли. |
| 3. Постановка цели и задач урока. | Создать условия для возникновения внутренней потребности включения в учебную деятельность. | *Подвести итог:* очаг (сердце квартиры)— это место для приготовления пищи, обогрева, общения. Как современные людим называют очаг? Где в современном жилище находится очаг. Подвести учащихся к осознанию целей и задач.   * Какова же тема урока? (СЛАЙД 1) * С какого языка пришло это слово? (немецкого) * Как вы думаете о чем можно говорить про кухню целых два урока? * Молодцы. Вот вы самостоятельно и сообщили цель урока. Но чтобы её достигнуть необходимо сделать шаги. Совместно работать, слушать и слышать, применить на практике свои знания. | | Формулируют цели урока, определив границы знания и незнания. | *Регулятивные:* целеполагание; планирование. *Познавательные: общеучебные – логические* – решение проблемы, построение логической цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование; *Коммуникативные:*умение полно и точно выражать свои мысли. |
| 4. Первичное усвоение новых знаний. | Организовать осмысленное восприятие новой информации | Организовать учащихся по исследованию проблемной ситуации.  - Сейчас вы просмотрите фотографии кухонь. Будьте внимательны – вы должны ответить на вопрос: «Чем отличаются представленные кухни»  **Презентация «Типы и виды кухни»**  - Чем отличаются кухни?  Все что вы сказали верно. Большую роль в любой кухне играет планировка. **ПЛАНИРОВКА.**  **-** знакомство с планировкой через маршрутный лист. **(СЛАЙДЫ ВЕРНУТЬСЯ НАЗАД)** | | Участвуют в обсуждении проблемных вопросов, формулируют собственное мнение и аргументируют его. | *Личностные:* осознание своих возможностей. *Регулятивные:* умение регулировать свои действия. *Познавательные:* логические – анализ объектов с целью выделения признаков. |
| 5. Физ. минутка | Здоровьесбережение+ осмысление и закрепление | МЕБЕЛЬ | ОБОРУДОВАНИЕ | Выполняют задание | *Личностные:* осознание своих возможностей. *Регулятивные:* умение регулировать свои действия. *Познавательные:* логические – анализ объектов с целью выделения признаков. |
| Найти соответствие ( на доске) по одному выходят и в нужную колонку прикрепляют фотографию  Мойка, микроволновая печь, шкаф для посуды, морозильная камера, мягкий уголок, посудомоечная машина, холодильник, вытяжка, плита, стул, стол обеденный, стол кухонный | |
| 6.  Первичное усвоение новых знаний. (продолжение)  6. Первичная проверка понимания. | Организовать осмысленное восприятие новой информации | Задать вопросы на «новое» знание:   * Как у вас в кухне располагается мебель и оборудование? * Знаете ли вы, что в кухне для каждого оборудования и мебели есть свое место – зона. * При каких обстоятельствах вы встречались с этим словом? * Что такое зона?   - межпредметные связи  -Учебник (с.11) прочитайте. какие бывают зоны на кухне, какое оборудование и мебель к какой зоне  относится? | | Отвечают на вопросы.  Работают по учебнику. | *Коммуникативные:* с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли. *Познавательные:* извлекать необходимую информацию из прослушанного и учебника |
| 7.  Закрепление и применениеполученных знаний. | Обеспечить осмысленное усвоение и закрепление знаний, | БРЕЙКВОРД (приложение)  - Как можно украсить и оформить кухню?  -Как это назвать одним словом?  - Какие плоскости несут цвет в кухне?  - На какие две группы делятся цвета?  - Почему я задала этот вопрос?  - Кухни бывают светлые и темные в зависимости от их расположения. Светлые – холодный цвет, темные – в теплый цвет. | | Разгадывают брейкворд в парах.  Отвечают на вопросы? | *Регулятивные:* планирование, контроль, оценка, коррекция. *Познавательные:* *общеучебные* – умение структурировать знания, выбор наиболее эффективных способов решения задач, умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание. *Коммуникативные:* организовывать учебное и практическое взаимодействие в парах. |
| 8.  Закрепление и применениеполученных знаний на практике. | Обеспечить осмысленное усвоение и закрепление знаний, приобрести умения и навыки | - **Сообщает о выполнении творческого проекта**  Проводит вводный, текущий и заключительный инструктажи.  Практическая работа проводится по плану с демонстрацией учителем отдельных приемов работы. Инструктаж по технике безопасности и санитарной гигиене проводится в форме беседы. | | Выполняют по инструкционным картам | *Регулятивные:* контроль, коррекция, выделение и осознание того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения. *Личностные:* осознавать успешность своей деятельности  *Коммуникативные:* управление поведением партнера – контроль, коррекция, оценка |
| 8.Рефлексия деятельности | 1) Организовать самооценку учениками собственной учебной деятельности.  2)  Подвести итог проделанной работы на уроке. | Организует рефлексию учебной деятельности на уроке.   * Какова была ваша учебная задача? * Чему вы научились на уроке? * Где можно применить полученные знания? * Какие затруднения у вас возникли?   Выполнить тест по теме Учитель консультирует, *формулирует выводы*, подводит итог совместной и индивидуальной деятельности учеников, *выставляет оценки за работу на уроке.* | | Анализируют свою деятельность на уроке. Осуществляют самооценку собственной учебной деятельности, Заполняют лист самооценки | *Регулятивные:* умение соотнести результат своей деятельности с целью и оценить его. *Коммуникативные:* вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли. *Личностные:* осознавать успешность своей деятельности |
| 9. Информация о домашнем задании | Организовать обсуждение и запись домашнего задания | Домашнее задание:  По учебнику стр. 10-19, найти в Интернете фото кухонь разных стилей. Ресурсный центр. | | Записывают домашнее задание | *Коммуникативные:* планирование сотрудничества с учителем. |

*Познавательные:* извлекать необходимую информацию из прослушанного, структурировать знания.  
*Коммуникативные:* вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.  
*Предметные:* давать определения новым понятиям темы, называть этапы последовательности квашения капусты

**ХОД УРОКА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** **урока** | **Цель** **этапа** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащегося** |
| 1. Организационный момент | Активация учащихся. | Настроить учащихся на работу.  – Добрый день!  Вот звенит для нас звонок – начинается урок.  Ровно встали, подтянулись и друг и другу улыбнулись. Отметьте в тетради на полях одним из смайликов свое настроение и самочувствие. | Приветствуют учителя, контролируют готовность к уроку, выполняют задание. |
| 2.  Мотивация учебной деятельности учащихся  «Вызов» к открытию нового знания. | Создать условия для возникновения интереса к предстоящей учебной деятельности | * - В брейкворде зашифрованы названия продуктов питания. За четыре минуты найдите и запишите в тетради как можно больше продуктов. * - Что за продукты вы разгадали в брейкворде? * - Найдите в найденных вами овощах, фруктах и ягодах продукт, который вы бы исключили из ряда и по какому-либо признаку? * - Чем богаты овощи, фрукты и ягоды? Чего в них больше, чем в других продуктах? * - Какую роль играют витамины в жизнедеятельности человека? * - Как сохранить овощи, фрукты и ягоды? * - Как вы понимаете народную пословицу “Летний день – год кормит” | Разгадывают брейкворд в парах.  Ищут закономерности в предложенном ряде, определяют признак, по которому этот фрукт исключают.  Отвечают на вопросы учителя, обсуждают их.  Объясняют понимание пословицы. |
| 3. Постановка цели и задач урока. | Создать условия для возникновения внутренней потребности включения в учебную деятельность. | *Подвести итог:* Заготовленные продукты делают питание зимой и весной разнообразным, они содержат много питательных веществ, витаминов.  Сообщить и записать тему урока: «Заготовка продуктов. Квашение капусты». Подвести учащихся к осознанию целей и задач.   * - Какова же цель нашей работы на уроке? Для чего нам это необходимо? * Чтобы достичь нашей цели какую работу мы должны выполнить?   Активизировать знания учащихся. Создать проблемную ситуацию. | Формулируют цели урока, определив границы знания и незнания. Составляют план достижения цели и определяют алгоритм действий. |
| 4. Актуализация знаний. | Выявить уровень знаний и систематизировать их. | Предложить ответить на вопросы:   * Заготавливают ли продукты в вашей семье и какие? * Какие способы заготовки продуктов вы знаете?   Организовать учащихся по исследованию проблемной ситуации. Способы консервирования. | Участвуют в обсуждении проблемных вопросов, формулируют собственное мнение и аргументируют его. |
| 5. Первичное усвоение новых знаний. | Организовать осмысленное восприятие новой информации | Побудить учащихся к теоретическому объяснению фактов. Задать вопросы:   * Кто знает русские народные традиции заготовки капусты?   При необходимости дополнить сообщения учащихся о русских народных традициях заготовки капусты.   * Какие виды капусты вы знаете? * Кроме белокочанной, какая капуста популярна на Сахалине? * Какие блюда можно приготовить из квашенной и соленой капусты?   Технологическая последовательность приготовления квашенной или соленой капусты:   * Установите технологическую последовательность и соответствие   Обсуждение и запись в тетради особенности технологии квашения капусты.   * Какие посуду, инструменты и приспособления используют для заготовки капусты? * Что может быть использовано в качестве вкусовых и цветовых добавок? Что часто используют Сахалинцы? | Представляют приготовленные сообщения(по бригадам) о русских народных традициях.  Слушают учителя.  Участвуют в беседе; формулируют выводы, делают записи в тетради.  Устанавливают технологическую последовательность и соответствие особенностей этапов приготовления капусты. |
| 6. Первичная проверка понимания. | Вызвать познавательный интерес к теме. | Задать вопросы на «новое» знание:   * Сколько витамина С сохраняется в продуктах при солении и квашении? * При каком виде консервирования плоды или овощи заливают рассолом? * При какой температуре процесс брожения протекает более активно? * Для чего нужно прокалывать капусту? | Отвечают на вопросы. |
| 7.  Закрепление и применениеполученных знаний на практике. | Обеспечить осмысленное усвоение и закрепление знаний, приобрести умения и навыки | Проводит вводный, текущий и заключительный инструктажи.  Практическая работа проводится по плану с демонстрацией учителем отдельных приемов работы. Инструктаж по технике безопасности и санитарной гигиене проводится в форме беседы. | Планируют деятельность в бригадах. Организовывают рабочее место. Осуществляют практические действия по намеченному плану.  Работают с технической документацией (инструкционно - технологическими картами). *Обсуждают в группах,* *обосновывают* выбор своего решения или несогласие с мнением других. |
| 8.Контроль усвоения, обсуждение ошибок и их коррекция. | Определить типичные ошибки и пробелы в знаниях и умениях, путем их устранения и совершенствования. | *Предлагает* ученикам *рассказать* о результатах выполнения работы. Консультирует, советует, помогает Обучает способам контроля и самооценки деятельности. Умение учащихся самостоятельно находить и исправлять ошибки, определять степень успешности | Предъявляют результаты практической работы в бригадах, осуществляют контроль (применяются формы самоконтроля, взаимоконтроля), формулируют затруднения и осуществляют коррекцию, самостоятельно адекватно воспринимают предложения учителя и товарищей по исправлению допущенных ошибок. |
| 9.Рефлексия деятельности | 1) Организовать самооценку учениками собственной учебной деятельности.  2)  Подвести итог проделанной работы на уроке. | Организует рефлексию учебной деятельности на уроке.   * Какова была ваша учебная задача? * Чему вы научились на уроке? * Где можно применить полученные знания? * Какие затруднения у вас возникли? * Дайте анализ своей деятельности на уроке.   Выполнить тест по теме Учитель консультирует, *формулирует выводы*, подводит итог совместной и индивидуальной деятельности учеников, *выставляет оценки за работу на уроке.* | Анализируют свою деятельность на уроке. Осуществляют самооценку собственной учебной деятельности, Заполняют лист самооценки бригады. соотносят цель и результаты, степень их соответствия. |
| 10. Информация о домашнем задании | Организовать обсуждение и запись домашнего задания | Домашнее задание:  Найти и записать в тетради рецепт блюда с квашеной капустой | Записывают домашнее задание |