**Технологическая карта урока**

**Предмет:** социально – бытовая ориентировка

**Учитель:** Мизева Светлана Васильевна **Класс:** 6

**Тема урока:** Приготовление блюд из яиц.

**Место урока в теме:** восьмой урок в разделе «Питание» (2 часа)

**Тип урока:** изучение нового материала («открытие» нового знания)

**Вид урока:** комбинированный (урок-исследование, урок-практикум)

1. **Блок целеполагания**

|  |  |
| --- | --- |
| Дидактическая цель (в зависимости от типа урока) | Создать условия для восприятия и первичного осознания блока новой учебной информации. |
| Задачи: |  |
| 1. Воспитательные
 | Воспитывать мотивацию к учебной деятельности, трудолюбию, аккуратности. |
| 1. коррекционно-развивающие
 | Формировать и развивать умения в приготовлении различных блюд из яиц, трудовые качества личности.Формировать коммуникативные навыки работы в бригаде, взаимодействия друг с другом.Развивать умение следовать заданным вербальным инструкциям учителя.Корректировать и развивать связную устную речь. |
| 1. образовательные
 | Дать представление о видах яиц, возможностях их использования в кулинарии.  |
| Предполагаемые результаты |
| Формируемые БУД (компонент жизненных компетенций) | Предметные  |
| Личностные  | *Познавательные*  | *Регулятивные*  | *Коммуникативные*  | I вариант |  |
| - уважительное отношение, - формирование активной позиции ребенка; навыки сотрудничества в разных ситуациях; - умение устанавливать значение результатов своей деятельности для удовлетворения своих потребностей, мотивов, жизненных интересов. | - умение извлекать необходимую информацию из разных источников и творчески перерабатывать;- умение структурировать знания;- умение формулировать познавательные цели;- умение действовать по изученному алгоритму, ориентироваться в учебниках, тетрадях, вырезках из журналов и газет;- формирование умения работать с новой информацией по теме, структурировать знания, строить логические цепи рассуждений;- умение анализировать полученную информацию. | - уметь контролировать своё время и управлять им; планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей; - постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно; планирование.- умение действовать в соответствии с инструкционной картой.- освоение начальных форм познавательной и личностной рефлексии; принятие учебной задачи, участие в составлении плана работы  | - формирование коммуникативных навыков работы в бригадах, взаимодействия друг с другом;- готовность слушать собеседника и вести диалог.- умение строить понятное высказывание, оформлять свои мысли в устной форме.- взаимодействие с учителем во время беседы, осуществляемая во фронтальной работе.- умение неконфликтно взаимодействовать в бригадах, осуществление взаимного контроля. | Формирование представление о видах яиц, возможностях их использования в кулинарии. |  |

1. **Инструментальный блок.**

|  |  |
| --- | --- |
| Основные понятия: | Строение яйца, виды яиц, блюда из яиц, сальмонеллез. |
| Межпредметные связи | Уроки письма и развития речи, чтения и развитие речи, биология. |
| Формы организации деятельности | Групповая; индивидуальная; самостоятельная. |
| Ресурсы  | - для учителя: компьютер, мультимедийная презентация, инструкционные карты.Для лабораторной работы: стакан, ложка, вода, соль, яйцо (4шт. из них 3шт. несвежие) Для практической работы: электрическая плита, набор кухонной и столовой посуды, разделочные доски, скатерти, салфетки, продукты. - для обучающихся: рабочие листы, тетради, инструкционные карты. |

1. **Организационно – деятельностный блок.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Цель этапа** | **Методы и** **приёмы** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся****(1 вариант)** | **Коррекцион-****ная работа** | **Планируемые результаты** |
| **БУД: Л,К,П,Р (комп-т жизненной компетенции)** | **Предметные результаты (академический компонент)** |
| **Организационный момент** |
| Включение в учебную деятельность на личностно значимом уровне | Приветствие учеников, которые после долгого отсутствия появились в классе. | Приветствует обучающихся. Предлагает проверить готовность к уроку. Фиксирует отсутствующих в журнале. | Проверяют готовность к уроку. Приветствуют учителя и друг друга улыбками. |  | **Л.:** мотивация учебной деятельности, уважительное отношение, доброжелательность. |  |
| **Актуализация знаний** |
| Подготовка к изучению нового материала | «Отгадай загадку»(Мозговой штурм) | Диалог, подводящий к постановке и решению проблемы («Мозговой штурм»). | Участвуют в конкурсе «Мозговой штурм». | Помощь слабым обучающимся. | **П.:** структурировать знания**К.:** адекватно воспринимать оценку учителя.**Р.:** –планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей.**Л**: формирование учебно-познавательного интереса к новому учебного материалу. |  |
| **Целеполагание (выявление места и причины затруднения)** |
| Выявление и фиксация места и причины затруднения |  | Совместная выработка темы и задач урока; постановка проблемы: «Яйца в питании человека: плюсы и минусы» | Принимают проблемы «Яйца в питании человека: плюсы и минусы»; определяют порядок и пути ее решения.Формулируют тему урока, ставят цели. Записывают тему урока.Слушают и отвечают на вопрос учителя. | Помощь в формулировании темы и целей урока Серёжа М. | **П:** формулирование познавательной цели.**К**: умение строить понятное высказывание, оформлять свои мысли в устной форме.**К:** Взаимодействие с учителем во время беседы, осуществляемая во фронтальной работе. |  |
| **Осознание и осмысление блока новой учебной информации** |
| 1).Построение проекта выхода из затруднения |
| постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств ее реализации.   |  | Совместная выработка цели урока.Предлагает составить план того, что должны узнать:- Какие виды яиц бывают.- Почему полезны яйца. - Какие блюда можно приготовить из яиц. | Составляют план с помощью учителяРаботают в бригадах. | помощь в формулировании высказывания | **П:** выбор способа решения**Р:**  постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно; планирование. **Р**: принятие учебной задачи, участие в составлении плана работы |  |
| 2) Реализация построенного проекта |
| Построение и фиксация нового знания | Лабораторно- исследовательская работа. |  Постановка учебного задания исследовательского характера: «Строение яйца», «Свежесть яиц и способы ее определения»; выявление пробелов первичного осмысления изученного материала; контроль и помощь в работе обучающихся; коррекция выявленных пробелов. | Выполняют учебное задание исследовательского характера: «Строение яйца», «Определение доброкачественности яиц»; работа в бригадах по инструкционным картам. | Работа слабого ученика в паре более сильным Оказание помощи обучающимся. | **Л:** формирование активной позиции ребенка; навыки сотрудничества в разных ситуациях. **П:** умение действовать по изученному алгоритму, ориентироваться в учебниках, тетрадях, вырезках из журналов и газет.**Р:** умение действовать в соответствии с инструкционной картой.**К:** умение неконфликтно взаимодействовать в бригадах, осуществление взаимного контроля. |  Строение яйца,Свежесть яиц и способы её определения. |
| **Самостоятельная работа с проверкой по эталону** |
| Умение применять новое знание в типовых заданиях |  | Консультирует; оказывает помощь обучающимся; организует деятельность обучающихся путем постановки наводящих вопросов. | Реализуют учебный проект; работают в бригадах: обобщают и систематизируют результаты исследования; отвечают на вопросы «Проверь себя»; оценивают действия партнера. | Оказание различных видов помощи  | **П.:** умение структурировать знания. |  |
| **Включение в систему знаний**  |
| Включение нового знания в систему знаний, повторение и закрепление ранее изученного |  | Постановка учебного задания творческого характера: «Использование яиц в кулинарии»; контролирующая и оценочная деятельность. | Ищут решения проблемы: "Использование яиц в кулинарии»; выполняют учебное задание творческого характера: «Использование яиц в кулинарии»; работа в бригадах - составление технологической карты приготовления блюд из яиц. | Помощь в формулировании высказываний | **П:** формирование умения работать с новой информацией по теме, структурировать знания, строить логические цепи рассуждений.**Р:** способность к волевому усилию, преодолению трудностей;**К:** умение работать в группе, строить понятное высказывание | Использование яиц в кулинарии.Сальмонеллез. |
| **Итог урока** |
| Соотнесение целей урока и его результатов  |  | Организует беседу по пройденному материалу | Выясняют, чего добились на уроке и чему ещё необходимо научиться по данной теме.  |  | **П:** умение анализировать полученную информацию.**Р:** формирование начальных форм рефлексии **К:** формирование умения оформлять свои мысли в устной форме, отвечать на поставленный вопрос. |  |
| **Рефлексия учебной деятельности** |
| Самооценка работы на уроке |  | Предлагает оценить работу на уроке.Акцентирует внимание на том, что без анализа идей объективной оценки быть не может. Критерии оценки идей: оригинальность подачи блюда, вкусовые качества, оформление блюда. | Оценивают свою работу на уроке с помощью бланка «Оценка работы обучающихся».Оценивают проделанную работу, коррекция планирования и результатов деятельности.Обучающиеся оценивают свои идеи, выбирают лучшее блюдо, учитывая мнение членов бригады и требования к качеству блюдам из яиц. | Серёжа М.помощь в формулировании высказывания | **Р:** оценка-осознание уровня и качества усвоения материала.**Л:** умение устанавливать значение результатов своей деятельности для удовлетворения своих потребностей, мотивов, жизненных интересов. **К:** умение выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью. |  |