

Разработка урока по трудовому обучению (обслуживающий труд)
Государственное учреждение образования «Средняя школа №1 п. Дружный»
Минская область
Пуховичский район
учитель второй категории
Елена Александровна Рахуба

Класс: 5

Тема: Сервировка стола к завтраку

Цель урока: Формирование основ компетентности учащихся по теме
«Сервировка стола к завтраку»

Задачи урока: Формирование предметных компетенций через изучение меню для завтрака, последовательности сервировки стола, ассортимента посуды.

Научить сервировать стол к завтраку с учетом санитарно-гигиенических, эстетических, практических требований.

Формирование личностных компетенций:

способствовать организации и продуктивного сотрудничества в коллективной деятельности

способствовать приему знаний как ценности, осуществлять субъективный самоконтроль и самооценку.

Формирование метапредметных компетенций:

Способствовать умению ставить цели, планировать свои действия в соответствии с поставленными задачами и условиями их реализации, осуществлять оценку учебных действий в соответствии с поставленными задачами и условиями их выполнения

Создать условия для развития интереса к трудовому обучению.

Создать условия для воспитания эстетического вкуса, самостоятельности, аккуратности.

Формы работы: индивидуальная, фронтальная, парно-групповая

Методы работы: рассказ, беседа, самостоятельная работа, самоанализ, работа с учебником, наглядный метод, выполнение практической работы.

Тип урока: практический

Оборудование: столовая посуда и приборы, карточки-меню, скатерти, дорожки, салфетки, сетки, сахарница, подставка для салфеток, декор для стола, тематические украшения-вытинанки для доски, распечатки с нормами отмены и шкалой.

Ход урока

1. Организационный момент (голос «Волшебника»)

Сегодня у нас урок не обычный, на нем присутствуют гости, но мы с вами работаем в обычной для нас обстановке.

2. Сообщение темы (*голос «Волшебника»*)

Сегодня на уроке мы будем говорить об удивительной обстановке, создающей хорошее настроение, об искусстве, которым может овладеть каждая гостеприимная хозяйка

Тема: Сервировка стола к завтраку. Параграф 3, стр. 19 (*голос «Друга»*)

Запишите, пожалуйста, дату и тему в тетрадь.

3. Мотивация.

Представьте, к вам домой пришли гости. Мама попросила вас помочь сервировать стол.

4. Актуализация знаний.

- Что вы будете делать?
- Какие ассоциации возникают?
- Что для вас сервировка стола? (отвечая на вопрос, учащиеся выводят определение, учитель помогает обобщить, определение записывают в тетрадь)

5. Целеполагание и планирование работы.

- Что вы хотите узнать сегодня на уроке о сервировке стола к завтраку? (*записывают на доске*)
- А как вы поймете, что это то, чего вы хотели? (*записывают на доске*)
- А почему это для вас важно? (*записывают на доске*)
- Что вы можете сделать, чтобы разобраться в этой теме? (*записывают на доске*)

Планирование мы строили справа налево, но чтобы достичь цели, будем двигаться слева на право.

5. Изучение новой темы

Чтобы мы понимали, какой должна быть сервировка стола на 10 баллов, и на каком уровне мы находимся сейчас, я прошу вас заполнить шкалу

Инструмент «Шкала», учащиеся заполняют шкалу.

- Кто хочет поделиться с нами на каком он уровне и что у него уже есть?
 - Что нужно сделать, чтобы продвинуться по шкале дальше?
 - Как вы считаете, от чего будет зависеть сервировка стола? (от меню)
- Определение меню учащиеся записывают в тетрадь*
- Какие блюда подают на завтрак? Ответ найдите в учебнике.

Опираясь на учебник, учащиеся совместно с учителем разбирают последовательность сервировки стола

6. Физкультминутка

7. Закрепление изученной темы. Вводный инструктаж

Учитель проводит вводный инструктаж по сервировке стола в завтрак, делает акценты на названии столовой посуды и приборов и правил их расстановки.

Учащиеся делятся на группы. Учитель раздает карточки-меню.

Учащиеся выполняют практическую работу «Сервировка стола к завтраку». Учитель ведет педагогическое наблюдение.

8. Подведение итогов. Рефлексия.

Группы девочек по очереди оценивают друг друга согласно критериям отметки, которые у них находятся на столах, задают вопросы, отмечают, что получилось у данной группы, выставляют отметки.

На шкале каждая отмечает, где находится сейчас. При желании девочки делятся.

- Скажите, пожалуйста, что для вас было самым ценным на уроке?

Учитель (*голос «Мудреца»*) благодарит учащихся за работу и открытия на уроке.

9. Домашнее задание (*по желанию*)

Найти различные способы складывания текстильных салфеток и продемонстрировать их на следующем уроке.

Ценность применения коучинговой технологии на уроке: учащиеся определяют, что хотели бы узнать сегодня на уроке, проговаривая, почему это важно, мотивируют себя на изучение материала. Отвечая на вопрос: «Как вы поймете, что достигли цели?», видят формат конечного результата.

Самостоятельно проговаривают, что необходимо сделать для этого. Учителю только остается двигаться за желанием учащихся. Этот процесс вдохновляет и учителя и учащихся!

Инструмент «Шкала» позволяет каждому учащемуся увидеть свой старт, а в конце урока, осмыслить полученные знания и увидеть движение.

Приложение 1
Инструмент «Шкала»

Класс _____

Ф.И. учащегося _____

Шкала _____

10	Сервировка выполнена в определенной последовательности. Стол накрыт скатертью (сетом, раннером, салфеткой), соответствующей формы и цвета. Сервировка выполнена с учетом меню, столовая посуда и приборы расставлены согласно правилам.
9	
8	
7	
6	
5	
4	
3	
2	
1	