

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ

**«МОДЕЛИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ
ОБЩЕМЕТОДОЛОГИЧЕСКОЙ
НАПРАВЛЕННОСТИ»
(ПОСТРОЕНИЕ СИСТЕМЫ ЗНАНИЙ)**

Материалы
лаборатории системно-деятельностной
педагогики

24.02.2016

Белгород 2016

Подготовила творческая группа

Попова Елена Александровна	директор, преподаватель ОГАПОУ БПК
Сердюкова Елена Ивановна	заместитель директора по учебно-методической работе, преподаватель ОГАПОУ БПК
Лукашова Ольга Васильевна	методист, преподаватель ОГАПОУ БПК
Селиверстова Виктория Александровна	преподаватель ОГАПОУ БПК
Дыбова Наталья Ивановна	методист, преподаватель ОГАПОУ БПК
Шемраева Наталия Владимировна	преподаватель ОГАПОУ БПК

Редактор: Ганзикова Галина Михайловна, преподаватель ОГАПОУ БПК

Занятие общеметодологической направленности (Занятие построения системы знаний)

Данные занятия организуются в соответствии с технологией деятельностного метода.

Отличительной особенностью занятия методологической направленности от традиционных занятий обобщения и систематизации знаний является то, что наряду с фактической констатацией и перечислением свойств изученного понятия в некоторой системе выявляется принцип освоения изученных способов действий в заданной последовательности.

Этапы занятия построения системы знаний

1. Мотивация

- использует для мотивации притчу, эпиграф, пословицу и др. (*направленные на обобщение, систематизацию*);
- формулирует цель деятельности на занятии и выделяет содержательную область;
- вместе с учащимися формулирует тему занятия.

2. Актуализация знаний и фиксация затруднения в деятельности

- организует повторение изученных способов действий в виде таблицы, эталонов и др. (*знакомые способы*).
- *в начале* изучения некоторой темы, в завершении данного этапа создает затруднение в индивидуальной деятельности учащихся: *от общего – к частному*;
- *в конце* изучения некоторой главы создает затруднение в индивидуальной деятельности, связанное с необходимостью систематизации изученных способов действий: *от частного – к общему*.

3. Постановка учебной задачи

- организует коммуникативную деятельность обучающихся по исследованию учебной ситуации;
- ставит совместно с обучающимися учебные задачи.

4. Построение проекта выхода из затруднения

- ставит перед обучающимися вопрос *«Как имеющуюся информацию сделать компактной?»*;
- предлагает новый способ систематизации информации.

В первом случае - организует коллективную деятельность обучающихся для построения и обоснования плана изучения новых способов действий, связанных со сформированным понятием:

- определяет рамки применения новых знаний.

Во втором случае организует аналогичную деятельность для связи изученных способов действий в единую систему и определения критериев применимости полученной структуры:

- использует новый (другой) прием работы с информацией;
- в завершении этапа устанавливает, что учебная задача разрешена.

5. Первичное закрепление во внешней речи

- организует коммуникативное взаимодействие;
- организует проговаривание во внешней речи, сконструированный план действий (новый способ) с его обоснованием или принцип построения полученной системы (в паре, в группе);
- организует взаимопроверку;
- организует самооценку или взаимооценку (работы в группе, паре).

6. Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону

- организует выполнение самостоятельной работы для учащихся;
- организует самопроверку по образцу и знаковую фиксацию результатов по критериям;
- создает ситуацию успеха, способствующую включению учащихся в дальнейшую познавательную деятельность.

7. Включение в систему знаний и повторение

- организует выполнение заданий, в которых требуется применить изучаемые способы действия в систему знаний;
- организует проверку по эталону;

- получает обратную связь;
- при необходимости организует выполнение заданий на тренировку ранее изученных алгоритмов и подготовку введения нового знания на последующих занятиях.

8. Рефлексия деятельности

- анализирует деятельностные шаги, выполненные учениками и используемый при этом понятийный инструментарий;
- организует фиксацию степени соответствия поставленной цели и результатов деятельности в речи и знаково;
- организует самооценку деятельности на занятии;
- намечает цели последующей деятельности;
- организует определение дифференцированного домашнего задания.

Предметные занятия общеметодологической направленности должны быть посвящены формированию представлений о методах конкретной науки (предмета). Например, в курсе иностранного языка необходимы занятия, на которых формируются методы перевода, построения речевого или письменного монологического высказывания.

ТЕСТО

Занятие общеметодологической направленности (построение системы знаний)

Цели:

деятельностная: формирование у обучающихся новых способов деятельности по структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания, основных понятий и алгоритмов;

содержательная: построение обобщенных моделей знаний по изучаемой теме и включение их в общую систему знаний.

Делимся на микрогруппы по цвету смайликов. (Смайлики бережно положите рядом).

1.Мотивация (самоопределение) деятельности

Однажды странники устраивались на ночлег на морском берегу. Вдруг с небес ударил столб света. Через некоторое время с небес раздался голос: «Наберите гальки и положите в сумки. Наутро отправляйтесь в путь. Идите весь день. Вечером вы будете радоваться и грустить одновременно». Странники были разочарованы. Они ждали важного откровения, вселенской правды, которая сделала бы их богатыми и знаменитыми, а вместо этого получили задание, смысла которого не понимали. Однако на всякий случай с ворчанием побросали в сумки несколько мелких камешков. Странники провели в пути весь следующий день. Вечером, укладываясь спать, они заглянули в свои сумки. Вместо гальки в них лежали алмазы. Сначала странников охватила радость: они обладатели алмазов! А через мгновение - грусть: алмазов было так мало! *Мораль:* «Чтобы первый блин не получился комом, приобретенные сегодня знания, истинную ценность которых трудно оценить сразу, в дальнейшем обратятся в «алмазы».

2.Актуализация знаний и фиксация затруднений в деятельности (Остаточные знания)

Посмотрев эпизод мультфильма, напомним друг другу, о чём мы говорили на предыдущих занятиях.

- Правильно, о тесте.

1 ряд формулирует вопрос, подобрав пару вопросительному слову.

2 ряд даёт ответ на поставленный вопрос.

Стратегия «Вопросительные слова»

Вопросительные слова	Термины
<i>Как?</i>	<i>Опара</i>
<i>Что?</i>	<i>Основа</i>
<i>Где?</i>	<i>Тесто</i>
<i>Сколько?</i>	<i>Минут, часов</i>
<i>Каким образом?</i>	<i>Начинка</i>

3.Постановка учебной задачи (Коммуникативная деятельность)

Назовите основные продукты для приготовления мучных изделий:

Ответы:

Мука – порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы.

Дрожжи могут быть прессованные, сухие и жидкие. От качества дрожжей зависит длительность процесса брожения теста и его разрыхлителей.

Соль поваренная пищевая влияет на процессы, происходящие в тесте при брожении, используется как вкусовое вещество.

Назовите дополнительные продукты:

жиры, сахар, яйца.

Всё верно. Закрепить изученное мы сможем выполнив лабораторные работы.

№ 1. Лабораторная работа: 3-5 минут.

- Сейчас мы с вами попробуем разобраться в технологии приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста. Для этого объединитесь в группы и выполните задание на карточках, которые лежат на ваших партах.

Карточка с заданием №1

Задание: вставить пропущенное название продукта и определить способ приготовления данного теста.

Возьмем стакан свежего _____, чуть теплого, чтобы _____ в нем растворились, прибавим _____ и _____ по вкусу, да _____ всыплем столько, чтоб тесто по густоте было более жидким, чем сметана. Поднимется оно через полчаса, тут мы его и на сковороду.

Ответ: молоко, дрожжи, соль, сахар, мука.

Способ приготовления – дрожжевой.

Карточка с заданием №2

Задание: вставить пропущенное название продукта и определить способ приготовления данного теста.

На стакан _____, сырого или кипяченого, а то и кислого или кефира, добавляем _____, _____ по вкусу. Одно _____ разобьем и _____ всыплем столько, чтоб тесто по густоте было более жидким, чем сметана. А чтобы изделие получилось пышным, можно добавить _____ для разрыхления теста.

Ответ: молоко, соль, сахар, яйцо, мука, сода.

Способ приготовления – бездрожжевой.

№ 2. Лабораторная работа: 3-5 минут

Задание 1.

Цель: определение составляющих теста, их значение.

Содержание: обучающимся выдаются таблички с названиями компонентов теста и их значением. Надо соотнести эти части.

МУКА – ОСНОВНОЙ КОМПОНЕНТ
МУКУ

ЖИДКОСТЬ – СКРЕПЛЯЕТ

СОДА, ДРОЖЖИ – РАЗРЫХЛЯЮТ
МАСЛО – ДЛЯ ПЛАСТИЧНОСТИ

ЯЙЦА – ПРИДАЮТ ВЯЗКОСТЬ
СОЛЬ, САХАР – ДЛЯ ВКУСА

№ 3. Лабораторная работа: 3-5 минут

Рецепт приготовления теста: 2 части муки (200г.);

1 часть мелкой соли (200 г.); $\frac{3}{4}$ части воды (около 125мл.) воды. При приготовлении теста его необходимо хорошо вымесить, чтобы оно стало эластичным. Эластичность теста можно достичь, добавив при замешивании 1-2 чайной ложки растительного масла. Тесто может быть крутым или мягким в зависимости от количества воды и муки. Если во время вымешивания тесто крошится, добавьте немного воды, если прилипает к рукам – муки.



№ 4. Лабораторная работа: 3-5 минут.

Пантомима на тему «Техника безопасности при кулинарных работах».

4. Построение проекта выхода из затруднения (Как систематизировать имеющиеся знания)

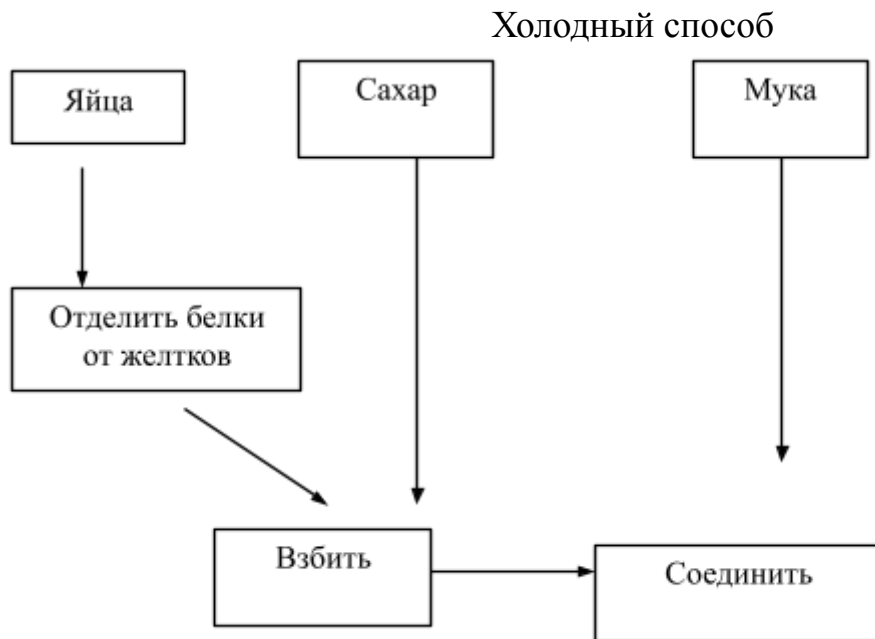
Как имеющуюся информацию сделать компактной?

Построить геометрическую схему замеса теста.

Бисквитное тесто

Готовят без разрыхлителей. В его состав входят мука, сахар, яйца. Существует два способа приготовления: холодный и теплый. В первом случае белки и желтки отделяют друг от друга и взбивают с сахаром, после

соединяют с мукой. Во втором случае – яйца смешивают с сахаром, подогревают, взбивают и, охладив, быстро вводят муку. Существует маленькая хитрость – бисквитное тесто нельзя встряхивать, иначе оно осядет и изделие не получится пышным.



Песочное тесто

Заварное тесто

Дрожжевое тесто

Блинное тесто

Оладушки

5. Первичное закрепление во внешней речи (Взаимопроверка, самопроверка, взаимооценка)

О различных видах мучных изделий упоминается и в литературе, например, в стихотворении А.С.Пушкина «Сказка о рыбаке и рыбке»:

«...За столом сидит она царицей,
Служат ей бояре да дворяне,
Наливают ей заморские вина,
Заедает она пряником печатным».

Или произведение «Евгений Онегин»:

«...Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины;
У них на масленице жирной
Водились русские блины»

Прочитайте выразительно

Потихоньку утром рано
Тесто выбралось из чана.
Хоть без ног оно, без рук,
Погулять решило вдруг.

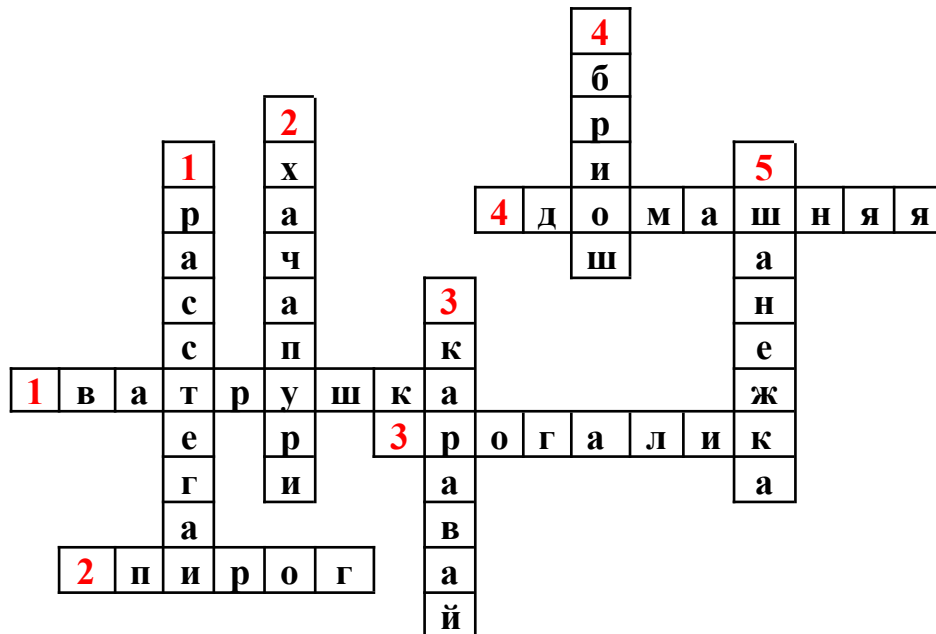
Солёное тесто - бери, не хочу,
Я в добрую сказку на крыльях лечу.
Емеля и Репка, Воздушный корабль...
Я вылепить даже смогу дирижабль.
На полке моей уместились друзья,
И всё это сделал не кто-то, а я.
Медведь, черепаха, петух, червячок
И рака поймал я себе на крючок.
Здесь хрюкает свинка, мяукает кот
И стадо коров и овец у ворот,
Лягушка зелёная, козочка с рожками
И розовый слон с толстыми ножками.
Сердечко ваяю на День Валентина,
Готова для мамы любимой картина.

Песня домовёнка Кузьки

Если внутрь кладут творог,
получается пирог.
Если ж поверху кладут,
То ватрушкою зовут.
Так и эдак хорошо!
Так и эдак вкусно!

В.Берестов

6. Самостоятельная работа с проверкой по эталону
(Ситуация успеха, способствующая включению учащихся в дальнейшую познавательную деятельность)
Формовка изделий из дрожжевого теста



По горизонтали:

1. Изделие с творожным фаршем.
2. Бывает открытый, полуоткрытый, закрытый.
3. Его форма напоминает подкову.
4. Эта булочка готовится из опарного теста.

По вертикали:

1. Пирожок в расстегнутом виде.
2. Изделие с фаршем из сыра и яиц.
3. Его называют хлеб-соль.
4. Эта булочка формируется из шариков.
5. Форма булочки в виде лебедя с начинкой из ...

**7. Включение в систему знаний и повторение
(Организация выполнения заданий, в которых требуется применить
изучаемые способы действия в систему знаний)**

**Тест
на закрепление материала по теме «Виды теста»**

1. Что является основой рецептур сиропа для пропитки тортов?

- а) фрукты и ягоды;
- б) фруктовые соки;
- в) сахар и вода;
- г) ликёр и вода.

2. По каким признакам определяют готовность выпекания сдобных изделий?

- а) по цвету корки: от светло - до темно-коричневого;
- б) по пробе: вынутая деревянная палочка влажная, на ней имеются кусочки теста.

3. В кулинарии этот вид бездрожжевого теста занимает особое место в связи со способом приготовления. Перед выпеканием такое тесто варится, или "разогревается". Для его приготовления берут воду, масло или маргарин, муку и яйцо. Что это за тесто?

- а) слоёное;
- б) бисквитное;
- в) заварное;
- г) песочное.

4. Какое кондитерское изделие выпекают к Пасхе?

- а) торт;
- б) кулич;
- в) пирог с яблоками;
- г) профитроли.

5. Что является разрыхлителем дрожжевого теста?

- а) яйцо;
- б) сода;
- в) масло или маргарин;
- г) дрожжи.

6. Как называется кондитерское изделие из сладкого сдобного теста небольшого размера (от 17 до 110 г), разнообразное по рецептуре, красиво оформленное, обычно с начинкой, кремом?

- а) торт;
- б) пирог;
- в) пирожное;
- г) рулет.

7. Какие мучные изделия готовят из заварного пшеничного теста?

- а) печенье;
- б) тарталетки;

- в) пицца;
- г) пирожное эклер и профитроли.

8. Что является основным компонентом слоёного теста помимо муки, благодаря которому достигается слоистость?

- а) сливочное масло или маргарин;
- б) сахарный песок;
- в) молоко;
- г) яйцо.

9. Как называется кулинарное изделие русской кухни, приготавливаемое из жидкого теста, выливаемого на раскалённую сковороду, имеющее круглую форму?

- а) кулич;
- б) лаваш;
- в) пицца;
- г) блины.

8. Домашнее задание

Ну, очень вкусно.

Мука – 3 банки по 0,5 литра (просеять)

Сахар – 100 – 125г

Молоко – 0,5 литра

Маргарин (масло) – 1 пачка

2 яйца

Дрожжи (сухие) – 1 пачка

Добавлять или убавлять количество продуктов не разрешается!

Дрожжи+1ст.л. сахара + 50г молока – опара

Яйца взбить с сахаром. Добавить растопленный маргарин (масло), опару.

Муку всыпать постепенно, постоянно размешивая.

Тесто поставить в холодильник на 2 часа.

Начинка: изюм (для булочек), мясной фарш, фруктовая начинка и т.д.

Снятие пробы на следующем занятии.

9. Рефлексия деятельности

Самооценка деятельности на занятии:

- хвастунишка;
- прилагательные, которыми я могу охарактеризовать наше занятие;
- смайлики.