Варганова Ирина Александровна

МКОУ для обучающихся с ОВЗ

Старогородковская общеобразовательная школа "Гармония"

Учитель начальных классов

**Конспект открытого урока технологии в 1 «А» классе на тему:**

**«В мастерской кондитера. Как работает мастер?»**

**Тип урока:** Урок открытия новых знаний.

**Цель:** знакомство детей с трудом повара – кондитера.

**Задачи**:

* познакомить детей  с предметами и техникой необходимыми для работы кондитеру
* расширить кругозор и словарный запас детей
* воспитывать интерес к трудовой деятельности повара – кондитера.
* учить детей лепить угощение из пластилина, придавать изделию законченный вид
* развивать: чувство формы, пропорции, глазомер, мелкую моторику рук, фантазию, творчество.

**Ожидаемый результат**

**Планируемые образовательные ресурсы:**

**Личностные**: Умение объяснять свои чувства и ощущения от восприятия результатов трудовой деятельности человека-мастера; потребность в творческой деятельности и реализации собственных замыслов.

**Предметные**: Научиться с помощью учителя выполнять практическую работу с опорой на инструкционную карту, образец.

**Метапредметные**:

*Регулятивные*: действовать по плану; контролировать процесс и результаты деятельности; вносить необходимые коррективы. *Познавательные*: понимать учебные задачи урока и стремиться их выполнить; находить и выделять необходимую информацию из текстов и иллюстраций; отличать новое от уже известного. *Коммуникативные*: строить связное высказывание из 5-6 предложений по предложенной теме; встать на позицию другого ученика или возражать, приводя простейшие аргументы.

**Формы и методы работы на уроке:**

индивидуальная, фронтальная, практическая, самостоятельная работа;

словесные методы, частично-поисковый, наглядный, работа с книгой.

**Оборудование:**

Иллюстрация «Повар-кондитер», учебник. Пластилин, стеки, подкладная доска, тряпочка для рук, клеенка на стол, конверты с цветами, иллюстрация «торт».

Ход урока

**I. Организация проблемной ситуации.**

- Ребята, посмотрите на свои рабочие места. Обратите внимание на

материалы и инструменты.

- Какой материал лежит у вас на столе? (пластилин). Какие инструменты?

(стеки).

- Какой вид работы нас ждет? (лепка).

- Ребята сегодня к нам в гости на урок пришел удивительный человек, с замечательной профессией. (на доске повар-кондитер (иллюстрация))

- Посмотрите на нашего гостя, вы уже догадались кто это?

- А как вы узнали? (По его одежде и торту)

- Правильно. Это повар-кулинар.

- А чем занимается на работе повар-кулинар?

- Молодцы!

- У кондитера есть специальная одежда. Это – халат, фартук, колпак или

косынка.

- Как вы думаете, зачем надевают специальную одежду? (Дети выдвигают

предположения).

- Правильно, чтобы не испачкать свою одежду и чтобы ворсинки, волосы не

попали в еду.

**II. Актуализация знаний.**

**1. Первичное восприятие и усвоение нового теоретического учебного материала.**

- Что еще может испечь кондитер? Отгадайте загадки «кондитера».

В праздник я приду ко всем,

Я большой и сладкий.

Есть во мне орешки, крем,

Сливки, шоколадки.(торт).

Может быть оно песочным,

А порой и с кремом.

Иногда бывает с сочным

Аппетитным джемом.

И безе бывает - крошкой,

А в глазурной кожуре

Может быть оно картошкой,

Только вовсе не

Пюре. (пирожное).

Резные, крученые,

С начинкою, слоеные.

Вкусно - просто объеденье!

Это что? - Это... (печенье).

**2. Коррекционная работа.**

Мы с вами тоже на наших уроках иногда бываем кондитерами. Давайте вспомним наше упражнение.

«Ладушки-оладушки»

Приготовьте свои ручки. Одновременно меняем ручки: «Мы играли в ладушки - жарили оладушки, так пожарим, повернем и опять играть начнем».

**3. Постановка учебной задачи.**

- Вы хотите стать веселыми кондитерами? Все надели костюм кондитера?

(Учитель предлагает сформулировать тему урока и учебную задачу).

 - Нам нужно познакомиться с профессией кондитера и научиться готовить,

как он.

- Я хочу рассказать вам об этой  профессии, а вы мне поможете в этом.

- Профессия кондитера очень сложная, и в то же время очень интересная,

творческая и… вкусная. Каждый из вас, наверное, был в кафе или покупал в

магазине вкусные пирожные и торты. Как красиво они украшены: и

цветочками, и грибочками, и различными шариками, и сердечками. Сколько

продается в магазинах разных видов печенья и пряников. Это всё приготовил

кондитер! Кондитер не только хороший пекарь, но он немного и художник.

Почему? Потому что торт или пирожное чаще всего украшают кремом,

глазурью и т.д.

**4. Дидактическая игра «Назови правильно».**

- А еще кондитеры пекут вкусные пирожки. Давайте сыграем с вами в игру.

Я буду называть продукт, а вы называете начинку.

Из слив – сливовая

Из яблок – яблочная

Из груш – грушевая

Из меда – медовая

Из черники – черничная

Из малины – малиновая

Из вишни – вишнёвая

Из клубники — клубничная

- Молодцы.

- Конечно, кондитер - большой мастер своего дела. Но у него есть

помощники – это рабочие инструменты, которые помогают делать, выпекать,

и украшать пирожные и торты.

- Какую форму может иметь пирожное или печенье? С помощью чего можно

придать пирожному или печенью оригинальную форму, например,

птицы? (Кондитер использует специальные формочки).

- А сейчас, ребята, давайте мы с вами будем учиться делать пирожные.

Пирожные мы будем лепить из пластилина. Кушать их нельзя, но зато с ними

можно играть в «Кафе» и в «Магазин».

**III. Организация рабочего места**

**1. Повторение правил по технике безопасности при работе с пластилином.**

- Какие правила безопасной работы с пластилином вы знаете? (Дети

вспоминают правила техники безопасности при работе с пластилином)

- Работай на клеёнке или на дощечке.

- Бери для работы нужный цвет пластилина.

- Отрежь стекой нужное количество пластилина.

- Согрей кусочек пластилина теплом своих рук, чтобы он стал мягким.

- По окончании работы хорошо вытри руки сухой мягкой тряпочкой и только

потом вымой их с мылом.

**2. Проверка наличия и расположения инструментов**.

- Вспомните еще наши правила: те предметы, которые обычно берем правой

рукой, удобно положить справа. Те предметы, которые берем левой рукой, -

положить слева. Подкладная доска лежит перед вами. (Дети проверяют

готовность рабочих мест к уроку).

**IV. Анализ технологической последовательности изготовления изделия**

**1.Анализ образцов изделий (учебник с.24 -25)**

(Учитель организует планирование предстоящей работы с опорой на графическую инструкцию).

- Рассмотрите изделие, которое мы будем делать на этом уроке (учебник, с.24)

- Как устроено пластилиновое пирожное? Из каких деталей состоят эти

изделия? (Большая деталь – основа изделия и маленькие детали -

украшения.)

- Как вы думаете, можно ли сказать, что деталь – это часть изделия?

- Какая форма у его деталей?

- Как соединить маленькие детали с основой? Надо ли их приклеивать? (Не

надо приклеивать, пластилин липкий и сам удерживает все части изделия.)

- Какая форма у деталей основы и украшения?

- Как сделать такую фигурную деталь основы?( Дети отвечают на

поставленные вопросы). Молодцы!

- Работать мы будем по инструкционной карте, она нам будет подсказывать

ход работы. Откройте учебник на с.25.

- Запомните: весь процесс изготовления пирожного или какого-либо другого

изделия называют технологией.

**2. Физминутка.**

**V. Практическая работа (Творческое применение и добывание знаний в**

**новой ситуации).**

Учащиеся самостоятельно выполняют задание - слепить из пластилина

пирожное, используя инструкционную карту. (Учитель наблюдает за

работой, при необходимости оказывает помощь в выполнении задания).

**VI. Организация выставки готовых работ.**

**VII. Итог урока. Рефлексия**

- Ребята, да вы настоящие повара – кондитеры. Как красиво вы украсили свои печенья. (выставка работ).

- Как называется человек, который выпекает пирожные и торты?

-Какую одежду он одевает, придя на работу?

- Какие инструменты он использует в своей работе?

- Молодцы!

- А давайте оценим свою работу на уроке, у вас на столе находятся бумажные цветочки разных цветов (красный, желтый, зеленый). Выберете подходящий цветок.

- Посмотрите, наш гость, как и вы, работал в кондитерской мастерской. Но не успел украсить торт, который испек. Давайте, выбранными цветами украсим торт кондитера.