

Латипова Лилия Николаевна

к. пед. н., доцент кафедры теории и методики профессионального образования,

Елабужский институт К(П)ФУ, г. Елабуга

e-mail: latipova-liliya@mail.ru

УДК 372.8

**КОНСТРУКТ УРОКА ПО ТЕХНОЛОГИИ, КАК ОДНО ИЗ СРЕДСТВ
ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА В ШКОЛЕ
THE CONSTRUCT OF A LESSON ON TECHNOLOGY AS A MEANS OF
ORGANIZATION OF EDUCATIONAL PROCESS AT SCHOOL**

Аннотация. В статье рассматривается текущее планирование учителя технологии в общеобразовательном учреждении. Автором разработан конструкт урока по технологии, реализующий требования ФГОС ООО по теме «Санитария и гигиена. Физиология питания» для направления «Технологии ведения дома».

Ключевые слова: текущее планирование, конструкт урока, результативная деятельность, этапы урока.

Abstract. The article discusses current planning technology teachers in the educational institution. The author developed the construct of a lesson on technology, which implements the requirements of the standard the on the theme "Sanitation and hygiene. Physiology of nutrition" for the direction "Technology management".

Key words: current planning, the construct of the lesson, productive activities, stages of the lesson.

Учебно-воспитательный процесс в образовательных организациях основного общего образования в условиях реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ООО) осуществляется в различных организационных формах, под которыми понимается внешнее выражение согласованного взаимодействия педагога и учащегося, регулируемое определенным, заранее установленным порядком и режимом [1]. На смену «знаниевого» подхода в системе общего образования пришел компетентностный, который характеризуется результативной деятельностью

обучающихся на личностном, предметном и метапредметном уровнях. Развитие личности, по словам А.Г.Асмолова [2], обеспечивается через формирование универсальных учебных действий, которые являются инвариантной основой образовательного и воспитательного процесса, овладение которыми включает умение учиться.

В сложившихся условиях учителя-предметники вынуждены пересматривать перспективное и тематическое планирование учебного процесса. Общепринятый и устоявшийся на долгие годы в школьной дидактике план-конспект урока трансформируется в технологическую карту, а теперь уже и конструкт урока. В текущем планировании урока фиксируются тема по логике предмета; результативная деятельность, новый изучаемый материал (обычно в трех-четырех узловых вопросах); технология и средства его изучения, с учетом основных этапов урока (мотивационный, ориентировочный, исполнительский, контрольный и рефлексивный) в течение отведенного на урок времени. Это позволяет, во-первых, предварительно готовить формы оценочных средств, представляющие собой контрольно-измерительные и/или контрольно-оценочные средства, необходимое учебно-материальное и дидактическое оснащение уроков, проверять его состояние и, во-вторых, заблаговременно принимать меры к приобретению, изготовлению, ремонту и т.п. недостающего.

Конструкт урока в технологическом образовании школьников среднего звена желательно составлять на тему или подтему занятия, кратную двум академическим часам, разрабатываемый на основе авторской рабочей программы учителя технологии в определенной возрастной категории (классе), реализуемый требования ФГОС ООО. «Жесткой» структуры конструкт урока, которая отвечала бы требованиям технологического образования в школе нет, но мы попытались смоделировать её на основе различных рекомендаций и вариативного подхода [3].

Конструкт урока по технологии

ОБЩАЯ ЧАСТЬ

Тема урока:	Санитария и гигиена. Физиология питания.	Класс	5
Раздел		Кулинария	
Цель урока:	организовать деятельность учащихся по ознакомлению с правилами санитарии, гигиены и безопасности при выполнении кулинарных работ, а также формированию культуры здорового питания.		
Задачи урока	<ul style="list-style-type: none">• ознакомить с правилами санитарии и гигиены при выполнении кулинарных работ;• дать представление о вредных микроорганизмах и пищевых отравлениях;• обучить оказанию первой помощи при пищевых отравлениях;• познакомить с правилами безопасной работы при обработке пищевых продуктов;• дать информацию о рациональном питании;• обучить составлению меню и подборе фильтра для очистки питьевой воды;• проинформировать о профессиях повара, официанта, мойщика посуды.		
Планируемый результат	РД	УУД	
	<p>Личностные</p> <ul style="list-style-type: none">• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. <p>Предметные</p> <ul style="list-style-type: none">• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технических задач;• документирование результатов труда;• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;• публичная презентация и защита продукта труда или услуги. <p>Метапредметные</p> <ul style="list-style-type: none">• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ.	<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none">• формирование экологического сознания, знания основ здоровосберегающих технологий;• формирование умения строить жизненные планы с учетом темы занятия. <p>Регулятивные:</p> <ul style="list-style-type: none">• развитие умения организовывать место занятия и навести на нём порядок;• развить умение контролировать своё время и управлять им.• Развить умение решать задачи. <p>Познавательные:</p> <ul style="list-style-type: none">• формирование способности определять, принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, искать средства их осуществления;• формирование творческого видения (умение сравнивать, анализировать, выделять главное, обобщать). <p>Коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none">• развитие умения сотрудничать с товарищами в процессе совместной деятельности, соотносить свою часть работы с общим замыслом;• формирование умение вести диалог, распределять функции и роли в процессе выполнения творческой работы.	

Основные понятия	Санитарно-гигиенические требования, правила безопасной работы на кухне, основы рационального питания, меню, качество пищевых продуктов, фильтр очистки воды	
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОСТРАНСТВА		
Межпредметные связи	Формы работы	Ресурсы
Биология, ОБЖ	Фронтальная, бригадная (звеньевая)	Литература [4; 5; 6]: 1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение 2010. – 96 с. 2. Самородский, П.С. Уроки технологии в 5 классе: методическое пособие/ П.С.Самородский, Н.В.Синица, Т.Г.Иванова. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 320 с. 3. Синица, Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 192 с. Интернет ресурсы: 1. Способы очистки питьевой воды [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.myshared.ru/slide/450116/
I ЭТАП. МОТИВАЦИОННЫЙ /мотивация к деятельности		
Организационный момент		Проверяется списочный состав учеников. Самооценка обучающихся по правильному выбору учебных и материальных принадлежностей, организация индивидуального рабочего пространства. Настрой на урок.
II ЭТАП. ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ /учебно-познавательная деятельность		
Обучающие и развивающие задания		Диагностические задания
1. Актуализация знаний учащихся		
Используется прием «необъявленная тема» (работа в фокус группах).		Разгадывают кроссворд «Культура питания», озвучивая ключевые слова: санитарно-гигиенические требования, физиология питания. Формулируется тема урока на основе ответов учеников
2. Теоретические сведения		
В соответствии с программой излагаем материал по следующему плану: <ul style="list-style-type: none">• санитария и гигиена на кухне, включая санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд;• посуда на кухне и уход за ней;• уход за поверхностью стен и пола;• безопасные приёмы работы на кухне, включая правила безопасного пользования с газовыми плитами, электронагревательными приборами. горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями;		Используемые средства обучения при изложении теоретических сведений: <ul style="list-style-type: none">• муляжи продуктов питания;• презентации/плакаты «Кухонная посуда», «Санитарно-гигиенические требования», «Организация рабочего места при мытье посуды», «ТБ при работе с газовыми плитами», «ТБ при работе с

<ul style="list-style-type: none">оказание первой помощи при порезах и ожогах паром или кипятком;пищевые (питательные) вещества;пищевая пирамида;первая помощь при отравлении;режим питания.	электронагревательными приборами», «Пищевая пирамида».																		
III ЭТАП ИСПОЛНИТЕЛЬСКИЙ /выполнение изделия																			
1. Сообщение плана работы (Вводный инструктаж)																			
Заполнение журнала по ТБ. Рубрика: вводный инструктаж: правила поведения в кабинете; текущий инструктаж: правила безопасного пользования с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.	Дидактические средства обучения: <ul style="list-style-type: none">плакат: «Виды фильтров для очистки питьевой воды»;технологические карты: «Составление меню», «Определение качества питьевой воды»																		
2. Самостоятельная работа																			
Организуем работу по бригадам (2-3 на класс). Таблица 1 – Тематика практических заданий																			
<table><tr><th rowspan="2">№</th><th rowspan="2">Наименование работы</th><th colspan="3">Задания по бригадам</th></tr><tr><th>I бригада</th><th>II бригада</th><th>III бригада</th></tr><tr><td>1</td><td>Составление суточного меню</td><td>Малокалорийное меню</td><td>Меню для групп людей с умственной нагрузкой</td><td>Меню для групп людей с большой физической нагрузкой</td></tr><tr><td>2</td><td>Определение качества питьевой воды</td><td>по жилому району</td><td>по городу</td><td>по микрорайону</td></tr></table>	№	Наименование работы	Задания по бригадам			I бригада	II бригада	III бригада	1	Составление суточного меню	Малокалорийное меню	Меню для групп людей с умственной нагрузкой	Меню для групп людей с большой физической нагрузкой	2	Определение качества питьевой воды	по жилому району	по городу	по микрорайону	
№			Наименование работы	Задания по бригадам															
	I бригада	II бригада		III бригада															
1	Составление суточного меню	Малокалорийное меню	Меню для групп людей с умственной нагрузкой	Меню для групп людей с большой физической нагрузкой															
2	Определение качества питьевой воды	по жилому району	по городу	по микрорайону															
IV ЭТАП КОНТРОЛЬНЫЙ /Оценка результатов деятельности																			
Организуется обсуждение и защита работ по бригадам. Уборка рабочих мест.	<ul style="list-style-type: none">«отлично» ставится, когда выполняются все требования;«хорошо» - в ответах допускаются неточности, которые самостоятельно исправляются учащимися; норма времени превышает установленную на 10-15%; нарушается алгоритм действий и организации рабочего места, которые не повторяются после замечания учителя;«удовлетворительно» - в ответах допускаются неточности, которые исправляются учителем технологии; норма времени выше установленной на 20% и более; имеют место случаи нарушения алгоритма и технологии действий и организации рабочего места, которые повторяются после замечания учителя;«неудовлетворительно» - при незнании учащимися учебного материала; нарушение алгоритма действий ученика выходит за пределы поля допуска; многократно нарушается технология и организация рабочего места; трудовые операции выполняются неправильно.																		
V ЭТАП РЕФЛЕКСИВНЫЙ																			
Запись домашнего задания: <ul style="list-style-type: none">подготовить презентацию «способы очистки воды»,выполнить Арт-коллаж или Клип-арт «Техника безопасности на кухне», «Санитарно-гигиенические требования на кухне».принести набор пищевых продуктов, согласно Сборнику рецептов «Закусочные бутерброды», «Горячие напитки» по бригадам.																			

Как мы видим из примера, можно заметить существенное преимущество конструктора урока над традиционным план-конспектом. Во-первых, он отвечает требованиям ФГОС ООО, позволяет организовать деятельностный способ обучения. Во-вторых создаются условия, позволяющие ученику осознать цель, предстоящей (созидательной, творческой) деятельности. В-третьих организуется двусторонняя возможность для учителя-предметника и ученика в выборе средств для осуществления познавательной, опытническо-исследовательской деятельности. В-четвертых, использовать на различных этапах урока разные формы и методы обучения.

Список литературы

1. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. – М.: Просвещение, 2011. – 159 с.
2. Латипова, Л.Н., Латипов З.А. Совершенствование методической подготовки будущего учителя-предметника // Теория и практика общественного развития. – 2013. - №9. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.teoria-practica.ru/-9-2013/pedagogics/latipova-latipov.pdf>
3. Рекомендации по созданию конструктора урока в соответствии с требованиями ФГОС ОО. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://davaiknam.ru/text/rekomendacii-po-sozdaniyu-konstrukta-uroka-v-sootvetstvii-s-tr>
4. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с.
5. Сеница Н.В., В.Д.Симоненко. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 192 с.
6. Самородский П.С., Сеница Н.В., Иванова Т.Г. Уроки технологии в 5 классе: методическое пособие. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 320 с.