

Презентация проекта «Горячие напитки. Как их приготовить?»

Брызгалова Л.Ф., учитель технологии

МБОУ «Уренская СОШ №1»

г. Урень Нижегородской области

Технология. 5 класс. Раздел учебной программы «Кулинария». Количество учебных часов: 2.

Актуальность проекта: в первой четверти учащиеся освоили содержание раздела «Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность». Через выполнение рекомендованных в УМК упражнений-заданий на развитие навыков проектирования, учитель уже начал формирование у учащихся отдельных проектных действий. Этот проектный опыт является основой для организации деятельности в данном проекте.

Проект направлен на **формирование и развитие проектной компетентности** учащихся. Осваивая новое предметное содержание и выполняя полный цикл проектной деятельности, учащиеся получают возможность обобщить ранее изученный материал, применить проектные действия на практике.

Ожидаемые результаты проекта – учащиеся в группе разработают проект по приготовлению горячего напитка, направленный на решение лично значимой проблемы – незнание технологии приготовления и невладевание практическими умениями не позволят приготовить вкусный качественный горячий напиток.

При этом учащиеся научатся:

- использовать теоретическую информацию, ингредиенты для приготовления горячих напитков в соответствии с требованиями к их качеству;
- рационально организовать рабочее место;
- приготовить горячий напиток на основе технологической карты с безопасным использованием инструментов и оборудования;

- сервировать стол с горячими напитками с учетом определенных правил. (*Предметные результаты*)

Метапредметные:

Учащиеся:

- в группе разработают проект по приготовлению горячего напитка;
- реализуют проект;
- презентуют и оценят проектный продукт по заранее определенным критериям;
- осуществят рефлексию своей деятельности.

Личностные:

Учащиеся поймут:

- значимость соблюдения санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности, технологий приготовления горячих напитков для получения качественного продукта;
- значимость владения проектными умениями для будущей жизни.

Предметное содержание проекта:

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао).

Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая.

Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе.

Оборудование для приготовления кофе.

Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао.

Используемый УМК:

-Программа И.А. Сасовой Технология: программа: 5-8 классы/ И.А. Сасова – М.: Вентана-Граф.

-Учебник Технология 5 класс под редакцией И.А. Сасовой – Москва Издательский центр Вентана-Граф.

Решаемая предметная проблема проекта: незнание технологии приготовления и невладение практическими умениями не позволят приготовить вкусный качественный горячий напиток.

Ожидаемый проектный продукт: разные виды горячих напитков (какао, чай, кофе).

Деятельность учителя и ученика по достижению метапредметных результатов:

Этапы проектной деятельности:

1. Актуализация

-Учитель организует беседу на актуализацию знаний учащихся по основам проектирования. Предлагает выполнить задание следующего содержания: в таблице представлены названия этапов проектной деятельности и пояснения к ним, но они не соответствуют друг другу (перепутаны). Необходимо исправить ошибки: определить правильную последовательность этапов проекта и найти к каждому этапу пояснение.

-Учитель обращается к индивидуальному опыту учащихся, связанному с темой проекта (горячие напитки). Организует беседу, выводя учащихся на определение границ «знания»-«незнания», «умения»-«неумения». Нацеливает на выполнение проекта. Проводит вводный инструктаж.

Ученики - участвуют в беседе, выполняют задание, представляют результаты, обсуждают.

2. Проблематизация

Учитель содействует группам учащихся в формулировке проблемы (написании обоснования потребности).

Ученики формулируют проблему. Оформляют в дизайн-папке разделы «Обоснование потребности».

3. Целеполагание

Учитель оказывает консультативную помощь при формулировке цели проекта.

Ученики формулируют цель проекта. Определяют в группе, какой напиток будут готовить. Оформляют в дизайн-папке раздел «Краткая формулировка задачи»: *спроектировать, приготовить и презентовать*....Распределяют обязанности в группе.

4. Концептуализация

Учитель направляет деятельность учащихся на нахождение и анализ теоретических сведений о горячих напитках. Помогает выстроить логические связи между ингредиентами и возможными вкусовыми характеристиками напитков. Организует деятельность групп по выдвижению первоначальных идей. Консультирует, наблюдает за работой групп, направляет деятельность на определение критериев к будущему продукту.

Ученики находят теоретическую информацию в учебнике, книгах и интернете, изучают ее, анализируют и оформляют в виде таблицы.

Горячий напиток/ название	Ингредиенты		Технология приготовления	Требования к его качеству	Это интересно...
	основные	дополнительные			

Выстраивают логические связи между ингредиентами и возможными вкусовыми изменениями изучаемых напитков. В группе выдвигают возможные идеи напитков для приготовления и оформляют в дизайн-папке раздел «Первоначальные идеи». Разрабатывают дизайн-критерии к проектному продукту. Оформляют в дизайн-папке «Дизайн-спецификацию». Производят выбор лучшей идеи в соответствии с дизайн-спецификацией.

5. Моделирование

Ученики выбирают рецепт для приготовления напитка. Оформляют пункт дизайн-папки «Технология приготовления».

6. Планирование

Учитель в ходе фронтальной беседы помогает учащимся в разработке плана действий для получения проектного продукта. Записывает план на доске.

Ученики с помощью учителя составляют план действий для выполнения практической части проекта и достижения поставленной цели.

Этап реализации

Учитель проводит текущий инструктаж по правилам техники

безопасности при выполнении кулинарных работ. Организует работу групп по приготовлению проектного продукта. Наблюдает за их работой. Консультирует. Создает условия для оценки и презентации полученных проектных продуктов.

Ученики выполняют практическую часть проекта по группам с соблюдением технологии приготовления выбранного горячего напитка и правил ТБ. Оценивают полученный продукт в соответствии с критериями оценки, выполняя задание «Диаграмма «Паучок». Оформляют в дизайн-папке «Самооценку». Представляют проектный продукт.

Этап – оценочно-рефлексивный

Учитель организует рефлексию проектных действий.

Ученики оценивают свои действия в процессе проектирования и приготовления горячего напитка.

Проект был реализован в 5 классе по окончании изучения раздела «Кулинария». Выполненные ранее мини-проекты по темам раздела («Бутерброды», «Блюда из яиц», «Салаты») позволили учащимся в полной мере разработать и реализовать данный проект в течение двух учебных часов. В результате проектной деятельности учащиеся:

1. Получили проектные продукты: горячие напитки – чай, кофе, какао – приготовленные по правилам технологии приготовления с соблюдением правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований;

2. Развили умения проектной деятельности. Такие как: работа с информацией в различных источниках, видеть и формулировать проблему, ставить цель, распределять обязанности в группе, планировать деятельность, разрабатывать дизайн-критерии (требования) к проектному продукту, презентовать и оценивать проектный продукт по заранее определенным критериям; осуществлять рефлексию собственной деятельности;

3. Применили проектные компетенции на практике, т.е. развили проектную компетентность.