



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6 г. Пятигорска

Отчёт
работы мастер-класса.
Тема: «Проектная деятельность на
уроках технологии в условиях
реализации ФГОС ООП».

Автор: Ягодзинская Ирина Сергеевна,
учитель технологии.

План работы мастер-класса

«Проектная деятельность на уроках технологии в условиях реализации ФГОС ООП»

на 2017-2018 учебный год.

№	Мероприятие	Дата	Место проведения	Участники	Отметка о выполнении
1.	Мастер-класс: «Необычный урок кулинарии»- «Венские Вафли».	15.11.2017 г. в 14.00	Кабинет технологии МБОУ СОШ №6 (каб.26)	Учителя технологии г.Пятигорска	Выполнено
2.	Мастер-класс:"Технология изготовления алмазной вышивки"».	26.04.2018 г. -в 14.00	Городской конкурс творческих проектов по технологии «Фантазия и мастерство» МБОУ СОШ №16 (актовый зал)	Учителя технологии г.Пятигорска	Выполнено

Цель мастер класса: трансляция и передача учителем своего опыта путем прямого и комментированного показа последовательности действий и технологических приемов .

Задачи мастер-класса:

- знакомство с авторскими наработками учителя.
- рефлексия собственного профессионального мастерства участниками мастер-класса;
- оказание помощи участникам мастер-класса в технологических приемах .

В настоящее время все более актуальным в образовательном процессе становится использование в обучении приемов и методов, которые формируют умения самостоятельно добывать знания, собирать необходимую информацию, выдвигать гипотезы, делать выводы и умозаключения. А это значит, что у современного ученика должны быть сформированы универсальные учебные действия, обеспечивающие способность к организации самостоятельной учебной деятельности.

Наиболее востребованные на уроках технологии современные образовательные технологии. Метод проектов, Личностно-ориентированного обучения, Развивающего обучения, Проблемного обучения, Саморазвития личности, Игровые технологии, Технологии групповой деятельности.

Целью является воспитание личности ученика как субъекта жизнедеятельности.

Быть субъектом – быть хозяином своей деятельности:

- ставить цели;
- решать задачи;
- отвечать за результаты.

В современных условиях, когда объем научной информации огромен, а время обучения ограничено, одним из самых актуальных требований

становится нахождение оптимального (в первую очередь с точки зрения затрат времени) изложения содержания и выбора методов обучения. Это требование относится к каждому уроку.

Рациональную структуру урока обеспечивают:

- комплексное планирование задач обучения, воспитания и развития;
- выделение в содержании урока и темы главного, существенного;
- определение целесообразной последовательности и дозировки материала и времени повторения, изучения нового, закрепления, домашнего задания;
- выбор наиболее рациональных методов, приемов и средств обучения;
- дифференцированный и индивидуальный подход к ученикам;
- создание необходимых учебно-материальных условий обучения.

Как подготовить современный урок.

В современных условиях, когда объем научной информации огромен, а время обучения ограничено, одним из самых актуальных требований становится нахождение оптимального (в первую очередь с точки зрения затрат времени) изложения содержания и выбора методов обучения. Это требование относится к каждому уроку.

Рациональную структуру урока обеспечивают:

- комплексное планирование задач обучения, воспитания и развития;
- выделение в содержании урока и темы главного, существенного;
- определение целесообразной последовательности и дозировки материала и времени повторения, изучения нового, закрепления, домашнего задания;
- выбор наиболее рациональных методов, приемов и средств обучения;
- дифференцированный и индивидуальный подход к ученикам;
- создание необходимых учебно-материальных условий обучения.

Большая часть времени (20—30 минут) должна быть посвящена изучению нового материала («учить на уроке»). Чтобы новое прочно усвоилось, надо определить его в зону ближайшего развития, привязать к старому, знакомому, которое вспоминается (актуализируется) перед объяснением. Отсюда название первой части — актуализация опорных знаний, умений и навыков, а не узкое «опрос». Контрольная функция в уроке вообще не должна являться самоцелью; она превращается в постоянную обратную связь «ученик — учитель». Затем проводится закрепление в формах повторения и применения знаний. Все это, вместе взятое, и образует оптимальную систему урока комбинированного, наиболее коротким путем ведущую учащихся к цели.

1. Новые социальные запросы, отраженные в ФГОС, определяют цели образования как общекультурное, личностное и познавательное развитие учащихся, обеспечивающие такую ключевую компетенцию образования, как «научить учиться».

2. Важнейшей задачей современной системы образования является формирование совокупности универсальных учебных действий, обеспечивающих компетенцию «научить учиться», а не только освоение учащимися конкретных предметных знаний и навыков в рамках отдельных дисциплин.

3. Урок строится в рамках системно - деятельностного подхода:

-необходимо развивать у учащихся способности самостоятельно ставить учебную задачу;

-проектировать пути их реализации;

-контролировать и оценивать свои достижения.

Известно, что часто внедрение нового вызывает у человека настороженность и даже протест. Не удивительно, что учителя, которые многие годы (а большинство учителей в наших школах – это люди старше 35 лет) работали по традиционной методике, сегодня не могут сразу перейти на новые образовательные технологии. Учителю необходимо время и условия, чтобы научиться работать так, как этого требует новый образовательный стандарт.

Цель мастер класса: трансляция и передача учителем своего опыта путем прямого и комментированного показа последовательности действий и технологических приемов .

Задачи мастер-класса:

1. знакомство с авторскими наработками учителя.
2. рефлексия собственного профессионального мастерства участниками мастер-класса;
3. оказание помощи участникам мастер-класса в технологических приемах .

В настоящее время все более актуальным в образовательном процессе становится использование в обучении приемов и методов, которые формируют умения самостоятельно добывать знания, собирать необходимую информацию, выдвигать гипотезы, делать выводы и умозаключения. А это значит, что у современного ученика должны быть сформированы универсальные учебные действия, обеспечивающие способность к организации самостоятельной учебной деятельности.

Наиболее востребованные на уроках технологии современные образовательные технологии. Метод проектов, Личностно-ориентированного обучения, Развивающего обучения, Проблемного обучения, Саморазвития личности, Игровые технологии, Технологии групповой деятельности.

Целью является воспитание личности ученика как субъекта жизнедеятельности.

Быть субъектом – быть хозяином своей деятельности:

4. ставить цели;
5. решать задачи;
6. отвечать за результаты.

В современных условиях, когда объем научной информации огромен, а время обучения ограничено, одним из самых актуальных требований становится нахождение оптимального (в первую очередь с точки зрения затрат времени) изложения содержания и выбора методов обучения. Это требование относится к каждому уроку.

Рациональную структуру урока обеспечивают:

- комплексное планирование задач обучения, воспитания и развития;
- выделение в содержании урока и темы главного, существенного;
- определение целесообразной последовательности и дозировки материала и времени повторения, изучения нового, закрепления, домашнего задания;
- выбор наиболее рациональных методов, приемов и средств обучения;
- дифференцированный и индивидуальный подход к ученикам;
- создание необходимых учебно-материальных условий обучения.

Как подготовить современный урок.

В современных условиях, когда объем научной информации огромен, а время обучения ограничено, одним из самых актуальных требований становится нахождение оптимального (в первую очередь с точки зрения затрат времени) изложения содержания и выбора методов обучения. Это требование относится к каждому уроку.

Рациональную структуру урока обеспечивают:

- комплексное планирование задач обучения, воспитания и развития;
- выделение в содержании урока и темы главного, существенного;
- определение целесообразной последовательности и дозировки материала и времени повторения, изучения нового, закрепления, домашнего задания;
- выбор наиболее рациональных методов, приемов и средств обучения;
- дифференцированный и индивидуальный подход к ученикам;
- создание необходимых учебно-материальных условий обучения.

Большая часть времени (20—30 минут) должна быть посвящена изучению нового материала («учить на уроке»). Чтобы новое прочно усвоилось, надо определить его в зону ближайшего развития, привязать к старому, знакомому, которое вспоминается (актуализируется) перед объяснением. Отсюда название первой части — актуализация опорных знаний, умений и навыков, а не узкое «опрос». Контрольная функция в уроке вообще не должна являться самоцелью; она превращается в постоянную обратную связь «ученик — учитель». Затем проводится закрепление в формах повторения и применения знаний. Все это, вместе взятое, и образует оптимальную систему урока комбинированного, наиболее коротким путем ведущую учащихся к цели.

1. Новые социальные запросы, отраженные в ФГОС, определяют цели образования как общекультурное, личностное и познавательное развитие учащихся, обеспечивающие такую ключевую компетенцию образования, как «научить учиться».

2. Важнейшей задачей современной системы образования является формирование совокупности универсальных учебных действий, обеспечивающих компетенцию «научить учиться», а не только освоение учащимися конкретных предметных знаний и навыков в рамках отдельных дисциплин.

3. Урок строится в рамках системно - деятельностного подхода:

-необходимо развивать у учащихся способности самостоятельно ставить учебную задачу;

-проектировать пути их реализации;

-контролировать и оценивать свои достижения.

Известно, что часто внедрение нового вызывает у человека настороженность и даже протест. Не удивительно, что учителя, которые многие годы (а большинство учителей в наших школах – это люди старше 35 лет) работали по традиционной методике, сегодня не могут сразу перейти на новые образовательные технологии. Учителю необходимо время и условия, чтобы научиться работать так, как этого требует новый образовательный стандарт.

1. Мастер-класс: «Необычный урок кулинарии.

История блюда "Венские Вафли" »

Цель урока: Ознакомить учителей с составом теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий; с продуктами, применяемыми для приготовления теста; научить готовить вафли.

Оборудование: электрическая вафельница, миксер.

Посуда и инвентарь: сито, кастрюля, ложка, приспособления.

Продукты: мука, яйца, сахарный песок, масло сливочное.

Ход урока

Организационный момент:

Познавательные сведения: рассказ с использованием презентации.

История возникновения блюда

Вафли – кондитерские изделия на основе мучного теста, состоящие из вафельных листов и начинки. В зависимости от сорта, могут содержать в себе различные вкусовые добавки. Выпускаются неглазированными и глазированными.

Свое название вафли получили от немецкого слова «wafel», что означает «ячейка, соты», это сухое печенье с рельефным рисунком на поверхности и разнообразными начинками. Первые вафли были известны еще в Древней Греции, правда, на своих современных собратьев были мало похожи. Это были своеобразные оладушки из сыра и трав, выпекаемые на горячих камнях. Некоторые историки полагают, что вафли появились на берегах Рейна в XIII веке. Распространились вафли и во Франции, и в Бельгии, и в Чехии. Например, бельгийские (или льежские) **вафли** были изобретены кондитером принца Льежского в 18 веке. В это же время в Чехии получили широкое распространение известные и в наши дни «Курортные» вафли (так называемые Карловарские, в состав теста которых входит знаменитая курортная минеральная вода и миндаль).

Развитие промышленности в 19 веке закономерно вывело производство вафель на более высокий уровень (этому поспособствовало развитие промышленного изготовления сахара и усовершенствование хлебопекарного оборудования). В этот период наиболее знаменитыми вафельными производствами стали пекарня Райтенбергера и вафельная фабрика «Карл

Байер» (Чехия). Чешские кулинары стали основными поставщиками вафель во многие страны Европы.

Прообразом современных вафель считаются средневековые кондитерские изделия, которые представляли собой очень тонкое хрустящее печенье, изготовленное в вафельнице, состоящей из двух металлических вогнутых поверхностей, соединённых петлёй. Каждая из них крепилась на длинной деревянной ручке. Вафельницу ставили на огонь и переворачивали, чтобы пропечь корж с обеих сторон. Примечательно, что в отличие от современных вафель, для изготовления которых в основном используется пшеничная мука, их средневековые приготавливались из овса или ячменя.

В XIV веке в Европе вафли признавались настоящим деликатесом, достойным королей. Их подавали по особым датам, готовили долго, тщательно замешивая жидкое тесто, готовя изысканные начинки. Таким образом совершенствовались и появлялись новые рецепты хрустящего лакомства. Много позже в Европе стали продавать горячие вафли прямо на улицах, зазывая клиентов громкими высказываниями: «Кому горячие вафли!». Каждый желающий мог увидеть, как чудесным образом из налитого теста получаются настоящие кулинарные шедевры.

История вафель содержит немало курьёзных страниц. Так, например, в средневековой Европе по праздникам разрешалось продавать вафли у входа в церковь. Со временем конкуренция за место у религиозных сооружений стала настолько яростной и жестокой, что французский король Карл IX издал указ, обязывающий продавцов располагаться друг от друга не ближе чем за 6 футов (около 2 м).

Австрийские (венские) вафли мягкие и пористые, потому что начиняются они кремом и имеют вид вафельных пирогов. Американские вафли, наоборот, плотные, вафельные листы в них толстые, а тесто готовится с использованием разрыхлителей. Вафли в США могут даже быть мясным дополнением к мясным блюдам.

Практическая часть мастер-класса

Вводный инструктаж: рассказ с использованием презентации.

Для приготовления вафель используется электроприбор – вафельница. А значит необходимо знать *«Безопасные условия при работе с электроприборами»*

- Перед включением проверить исправность шнура питания.
- Устанавливать прибор на огнеупорную подставку.

- При включении прибора штепсельную вилку вводите в гнездо розетки до отказа.
- Не допускайте включения вилки, держась за шнур.
- Соблюдайте максимальную осторожность работая с нагретой поверхностью прибора

Приготовление жидкого теста:

Ингредиенты:

яйца – 5 шт.

сахар – 1 стакан,

масло – 200 гр.

мука – 1 стакан

Последовательность приготовления:

- Яйца взбить с сахаром.
- Масло растопить.
- Смешать яичную смесь, маргарин и муку.
- Должно получиться тесто консистенцией сметаны.
- Все взбивать миксером на небольшой скорости до однородности.

Последовательность приготовления вафель:

Вафельницу хорошо нагреть, смазать растительным маслом.

На нижнюю полуформу налить 3-4 столовых ложки теста.

Закрыть вафельницу и за ручки сжать крышки (при этом начнется интенсивное выделение пара - будьте осторожны, чтобы не обжечься).

Через 1-3 минуты открыть вафельницу, аккуратно снять вафлю и сразу же свернуть ее трубочкой (сворачивать нужно, пока она еще горячая, т.к. когда вафля остынет ее не удастся свернуть - будет очень ломкой).

Готовые вафли выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Текущий инструктаж:

Требования, предъявляемые к готовому блюду

Вафли должны быть тонкие хрустящие, поэтому к рецептам вафель, точнее к рецепту теста должно быть особое внимание. Кулинары считают, что *для хрустящего вафельного теста* надо брать муку и крахмал в соотношении 50 на 50. *Вафельницу* перед выпечкой вафель надо подготовить: прогреть минут 10 и смазать маслом.

Дегустация готового блюда

Подведение итогов

Оценка качества блюда. подача их к столу.

Рефлексия:

Вопросы:

Какие продукты необходимы для приготовления вафель?

(мука, масло, сахар, яйца)

С какой начинкой можно подавать вафли?

(вареная сгущенка, взбитые сливки, крем)

Домашнее задание:

Составить технологическую карту приготовления вафель по следующей таблице:

Наименование продукта	Количество продукта	Последовательность приготовления	Посуда, инвентарь

2.Мастер-класс: «Технология изготовления алмазной вышивки».

Данный мастер класс состоялся в рамках городского конкурса творческих проектов «Фантазия и мастерство».

Ученицы 7 «В» класса: Дягтеренко Кристина и Первицкая Милена под руководством учителя технологии провели презентацию технологии изготовления «Алмазной вышивки», участниками данного мастер класса стали не только учителя технологии ГМО, но и учащиеся из разных школ. На данном мероприятии у участников мастер класса была реальная возможность не только познакомиться с основами технологии и истории этого рукоделия, а также самостоятельно, своими руками создать частичку будущего шедевра.

В рамках мастер класса была представлена коллекция работ учениц МБОУ СОШ № 6.

Считаю поставленные цели достигнуты, задачи выполнены.

