

«Технология „Перевернутый класс“

на уроках технологии обработки пищевых продуктов, 7 класс

Автор: Головина Наталья Викторовна, учитель технологии I кв. категории

ОУ: п. Белоярский, 2023 г.

1. Актуальность и место в программе

В рабочей программе курса «Технология» 2023–24 уч. года раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» в 7 классе занимает 10 часов. Темы:

- Рыба и морепродукты
- Мясо животных и птицы
- Блюда национальной кухни
- Супы, сладкие блюда, десерты
- Групповой проект

Почему «перевернутый класс»?

При 1 часе в неделю в классе не хватает времени на:

- полноценную практику (разделку рыбы/мяса)
- индивидуальную помощь
- дегустацию и анализ ошибок

«Перевернутый класс» переносит теорию и первичное знакомство с технологией домой, а урок полностью отдает под практику, рефлекссию и работу в группе.

Технологическая карта урока технологии, 7 класс

Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов

Тема урока в расписании: «Механическая и тепловая обработка рыбы. Приготовление жареной рыбы»

Тип урока: Урок формирования умений (практикум) в модели «Перевернутый класс»

Время: 40 минут

Учитель: Головина Наталья Викторовна

1. Планируемые образовательные результаты

Вид результатов		Конкретное содержание	
Предметные		Выполняют механическую обработку рыбы (очистка чешуи, потрошение, промывание, нарезание порционными кусками). Соблюдают ТБ и санитарные нормы. Готовят жареную рыбу по технологической карте.	
Метапредметные (регулятивные, коммуникативные, познавательные)		Планируют последовательность операций, опираясь на домашний видеоматериал. Распределяют роли в группе согласно критериям («помогает», «контролирует» и др.). Анализируют качество готового продукта по заданным критериям.	
Личностные		Проявляют ответственность за соблюдение ТБ (без напоминаний учителя). Уважают труд одноклассников. Формируют культуру безопасного и рационального пищевого поведения.	
Этап	Время	Деятельность учителя	Деятельность учащихся
1. Оргмомент + проверка д/з	5 мин	Проверяет готовность, выводит на экран результаты домашнего теста, разбирает частую ошибку	Отвечают на блиц-опрос, показывают интеллект-карты АЗ
2. Инструктаж по ТБ и технологии	5 мин	Делит на группы, выдает тех. карту и чек-лист, повторяет ТБ, задает вопрос по домашнему видео	Слушают, уточняют, один ученик воспроизводит схему разделки

3. Распределение ролей	2 мин	Напоминает критерии («контролирует», «помогает», «просит помощи», «дистанцируется»), выдает рыбу	Договариваются о ролях, надевают перчатки
4. Практика: механическая обработка	10 мин	Контролирует технику ножа, напоминает про удаление пленки	Чистят чешую, отрезают плавники, потрошат, промывают
5. Практика: тепловая обработка	10 мин	Проверяет нагрев сковороды, напоминает время жарки	Нарезают порционно, панируют, жарят, убирают место
6. Дегустация и анализ	5 мин	Организует дегустацию, запускает обсуждение по чек-листу	Заполняют чек-лист, дегустируют, комментируют результат
7. Уборка + рефлексия	2 мин	Контролирует уборку, проводит рефлексию («Сегодня я научился...»)	Моют посуду, убирают столы, завершают фразы
8. Домашнее задание (жеребьевка)	1 мин	Проводит жеребьевку блюд из мяса птицы	Записывают блюдо, готовят продукты к следующему уроку

Критерии работы в группе

Поведение	Балл
Контролирует работу в группе	3
Помогает однокласснице/однокласснику	2
Может попросить о помощи	1
Молчит или дистанцируется	0

Чек-лист дегустации (на группу)

Критерий	Да	Нет
Рыба прожарена (нет сырости у кости)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Корочка равномерная, золотистая	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Мясо сочное, не сухое	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Нет запаха горелого масла	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Общая оценка (1–5): _____

Домашнее задание (по жеребьевке)

Мое блюдо из мяса птицы: _____

Задание:

1. Найти рецепт и записать в рецептурник.
2. Согласовать с родителями список продуктов.
3. Принести продукты к следующему практическому уроку.