

Петрова Ольга Александровна

учитель

МБОУ «СОШ №43»

г. Чебоксары, Чувашская Республика

СМЕШАННЫЙ УРОК «РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА»

***Аннотация:** статья посвящена вопросу сочетания традиционного очного обучения и дистанционного обучения на основе информационно-коммуникационных технологий. Автором представлены инструменты смешанного обучения.*

***Ключевые слова:** смешанный урок, дистанционное обучение, очное обучение, план урока.*

Лабораторно-практическая работа «Определение качества рыбных консервов».

Смешанное обучение – это современная образовательная модель, которая предполагает сочетание традиционного очного обучения и дистанционного обучения на основе информационно-коммуникационных технологий.

В настоящее время существует *три типа дистанционных уроков.*

1. Первый тип дистанционных уроков заключается в том, что и учитель (локальный координатор), и учащиеся удалены друг от друга, но при этом пользуются уроком, предварительно размещенным в Интернете.

2. Второй тип дистанционных уроков заключается в том, что учитель и ученики находятся в одном классе, а информационные ресурсы, которыми они пользуются в течение урока от них удалены.

3. Третий тип дистанционных уроков – это размещение учебной информации на учебном сайте.

Дистанционный урок может проводиться как с одним учеником, так и с группой учащихся. При этом в обоих случаях, во время урока могут присутствовать два педагога: дистанционный учитель, ведущий урок, и локальный ко-

ординатор, помогающий ученикам в случае затруднения применения информационных технологий.

Одним из популярных инструментов смешанного обучения является платформа «Сферум». Особенности платформы «Сферум».

1. «Сферум» – это российская образовательная платформа, которая позволяет учителям и ученикам общаться, обмениваться файлами и проводить онлайн-уроки. Платформа разработана компанией VK при поддержке Министерства просвещения Российской Федерации.

2. «Сферум» обеспечивает безопасную и защищенную среду для общения и обучения, а также предоставляет инструменты для создания и проведения онлайн-уроков.

3. Платформа позволяет учителям организовывать групповые и индивидуальные занятия, проводить видеоконференции, а также контролировать процесс обучения в режиме реального времени.

4. «Сферум» интегрирован с другими образовательными платформами и сервисами, что позволяет учителям и учащимся использовать их совместно.

Таблица 1

План урока

Предмет	Труд (технология)
Ф.И.О. учителя	Петрова Ольга Александровна
Учебник	Технология. 7 класс. Учебник. ФГОС – Глозман, Кожина, Хотунцев, 2023
Номер урока	Урок №37
Дата проведения	27.01.2024
Тема урока	Рыба, морепродукты в питании человека. Лабораторно-практическая работа «Определение качества рыбных консервов»
Цели обучения (кратко)	Изучить классификацию, ассортимент и провести экспертизу качества рыбных консервов.
Планируемые результаты обучения	<p><i>Формирование УУД:</i></p> <p><i>Предметные:</i> заинтересовать обучающихся в распознавании условных знаков на пищевых консервах.</p> <p><i>Метапредметные:</i></p> <p><i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже усвоено, и того, что еще неизвестно; определение последовательности операций с учётом конечного результата; самоконтроль;</p> <p><i>Коммуникативные УУД:</i> умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем и одноклассниками; распределение ролей в</p>

	<p>группе; обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; умение отвечать на вопросы, рассуждать, слушать и слышать собеседника, учителя; умение задавать вопросы;</p> <p><i>Познавательные УУД:</i> проявлять осознание собственной успешности при изучении темы; использовать приобретенные знания для определения информации на пищевых консервах, структурирование знаний; контроль и оценка процесса и результатов деятельности.</p> <p><i>Личностные УУД:</i> мотивация учебной деятельности; умение провести самооценку; формировать трудовую активность, аккуратность</p> <p><i>Воспитательный аспект:</i> Содействие воспитанию аккуратности, сосредоточенности, сознательного отношения к процессу обучения (дисциплинированность, организованность), Содействие воспитания чувства бережного отношения к каждой минуте рабочего времени.</p>
<i>Ресурсы</i>	Пищевые консервы и пресервы, этикетки, магнитная доска, карточки, схемы, тексты, учебники.
<i>Ф.И. учащегося (заполняется учеником)</i>	

Таблица 2

Ход урока

<i>Порядок действий</i>	<i>Задания (заполняется учителем)</i>	<i>Выполнение (заполняется учеником)</i>									
<i>Домашнее задание предыдущего урока</i>	Ознакомиться с презентацией «Консервы рыбные» по ссылке https://thepresentation.ru/eda-i-kulinariya/konservy-rybnye	Отметьте знаком «+» после ознакомления									
<i>Выполни задание</i>	<i>Изучить классификацию и ассортимент рыбных консервов</i>										
<i>Ответь</i>	Изучите ассортимент рыбных консервов в томатном соусе по <i>ГОСТ 16978–99</i> .	Укажите признаки классификации и классификационные группировки рыбных консервов и приведите примеры, используя результаты собственных исследований рынка консервов.									
	<i>Изучить состояние упаковки и маркировки</i>										
	Запишите в тетрадь фактическую характеристику упаковки образцов рыбных консервов, обратив внимание на ее вид, материал изготовления, целостность, отсутствие загрязнений, качество наклеивания этикетки, ее целостность, красочность и качество печати.	Результаты изучения маркировки рыбных консервов оформите в виде таблицы 1. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Состав информации по <i>ГОСТ Р 51074–2003</i></th> <th style="text-align: center;">Фактически</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">образец №1</td> <td style="text-align: center;">образец №2</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Состав информации по <i>ГОСТ Р 51074–2003</i>		Фактически	образец №1	образец №2				
Состав информации по <i>ГОСТ Р 51074–2003</i>		Фактически									
образец №1	образец №2										
<i>Рассмотри</i>	<i>Определить герметичность банки рыбных консервов</i>										

<i>Выполни</i>	Герметичность консервов устанавливается путем погружения отмытых и освобожденных от этикеток банок в горячую воду на 5–6 минут; появление пузырьков газа, выходящих в виде струйки из банки, указывает на не герметичность.	Оцените полученные результаты и сделайте вывод о соответствии образцов рыбных консервов требованиям <i>ГОСТ 16978–99</i> .
	<i>Определить массу нетто и соотношение</i>	
	Определите фактическую массу нетто консервов и массовую долю рыбы и соуса.	Сделайте вывод о соответствии массы нетто образцов рыбных консервов и массовой доли рыбы и соуса требованиям <i>ГОСТ 16978–99</i> .
<i>Рефлексия</i>	Теперь я знаю... Теперь я умею... <i>(из критериев)</i>	Проанализируйте свою работу, оцените участие в уроке. Поставьте знаки «+» или «-»
<i>Задания для самостоятельной работы</i>	1. Изучить возможные дефекты рыбных консервов, причины их возникновения и меры предупреждения. 2. Изучить ассортимент рыбных консервов в предприятиях торговли.	Отчет представить в форме таблицы, проанализировать и оценить полученную информацию по отдельным критериям.

Список литературы

1. Казакевич В.М. Технология / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова [и др.] // Методическое пособие. 5–9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций. – М.: Просвещение, 2017. – 81 с.
2. Казакевич В.М. Технология / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова [и др.] // Учебное пособие: 7 класс. – М.: Просвещение.
3. Рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования, плакатов, электронных наглядных пособий, таблиц, оборудования для лабораторно-практических работ, технических средств обучения.