

## Конспект урока технологии. 1 класс. Кривенко Л.В.

### Тема. Посуда. Проект «Чайный сервиз».

#### ***Целевые установки:***

- познакомить учащихся с видами посуды;
- познакомить с таким видом гостеприимства, как чаепитие;
- научить правильно сервировать стол к чаю;
- формировать навык правильного поведения за столом;
- помочь учащимся освоить основные понятия (посуда, сервировка, этикет, сервиз, композиция);
- учить использовать пластический способ лепки (лепка из целого куска);
- показать вариативность использования одной технологии для изготовления разных изделий;
- продолжать формирование умения работать в группе;
- продолжать формировать навык работы над проектом под руководством учителя;
- развивать навыки работы с пластилином – укреплять мелкую моторику;
- учить составлять план работы по изготовлению изделия по слайдам;
- показать возможность использования пластилина в декорировании изделий.

#### ***Планируемые результаты:***

##### **предметные** (под руководством учителя):

- создавать разные изделия на основе одной технологии;
- использовать свойства пластилина в декорировании изделий;
- применять правила сервировки стола для чаепития при создании композиции «Чайный сервиз».

##### **метапредметные:**

##### **регулятивные** (под руководством учителя):

- использовать умение работать над проектом (постановка цели, составление плана изготовления изделия по слайдам, распределение ролей, анализ качества изготовления изделия);
- умение понимать оценку взрослого и сверстника;
- действовать по плану, создавать разные изделия по одной технологии;

##### **познавательные** (под руководством учителя):

- осваивать алгоритм выполнения изделия на основе использования пластического способа лепки (из целого куска пластилина), применяя приемы работы с пластилином (скатывание, сплющивание, вытягивание, скручивание, вдавливание при лепке изделия);
- анализировать форму, цвет и размер реальных объектов и учитывать при изготовлении изделий;
- соблюдать правила работы с пластилином в практической работе;

##### **коммуникативные:**

- слушать собеседника;
- излагать свое мнение;
- осуществлять совместную практическую деятельность;

##### **личностные:**

- стремиться к творческой самореализации;
- ценить труд;
- осмысливать этические и эстетические нормы;
- бережно относиться к бытовым предметам.

### ***Ресурсы и оборудование:***

- Учебник (с.57-61) (Н.И.Роговцева «Технология» 1 кл.);
- электронное приложение: «Чайный сервиз»;
- демонстрационные материалы и оборудование: карточки с изображением предметов сервиза для игры;
- таблица «Классификация посуды», «Виды посуды»;
- сервированный стол для чаепития;
- толковые словари;
- готовые изделия;
- материалы, инструменты, приспособления для выполнения задания:
  - пластилин;
  - дощечка;
  - стека;
  - тряпочка;
  - клеёнка.

### ***Ход урока:***

***Актуализация знаний и умений учащегося.***

***Мотивация к учебной деятельности.***

- Поприветствуем гостей.
- Сегодня мы продолжаем работать на уроке технологии. Послушайте загадки и определите, что мы будем делать на уроке, какова будет наша цель?

# По моей тарелке

Лодочка плывет

Лодочку с едою отправляю в рот

(Ложка)

# Чайника подружка

Имеет два ушка

Варит кашу, суп для Юли

И зовут её - . . .

(Кастрюля)

# Если хорошо заточен,

Все легко он режет очень –

Хлеб, картошку, свёклу, мясо,

Рыбу, яблоки и масло.

(Нож)

# Жесткая, дырявая,

Колючая, корявая.

Что ей на спину положат,

Все она тотчас изложет.

(Терка)

— Каким, одним словом назвать все эти предметы?

(Посуда)

— Что такое посуда?

— А какие еще предметы посуды Вы знаете?

Открыть сервированный столик.

— А что это, ребята? (В беспорядке)

(Чайный сервиз)

— Какова же цель нашего урока?

(Изготовить посуду для чаепития – чайный сервиз)

Это будет проектной коллективной работой. Проект наш включает в себя изготовление следующих предметов:

- чайник;
- сахарница;
- блюдце;
- чашка.

### ***Изучение теоретического материала.***

Но прежде, чем приступить к работе над сервизом мы с вами должны еще поработать, поразмыслить над следующим:

1. вы сидите по 6-7 человек – по группам и сейчас каждая группа получит задание, которое вы будете выполнять вместе, а потом поделитесь знаниями с ребятами из других групп.

!!! А каковы правила работы в группе?

**1 гр.** Постарается объяснить нам смысл новых для нас сегодня слов:

- посуда;
- сервиз;
- сервировать;
- накрыть стол.

Поработаем с нашими помощниками:

- толковыми словарями.

**2 гр.** Попробует составить схему «Виды посуды» и обобщить ваши ответы – для чего нужна посуда?

**3 гр.** Собирает сервиз чайный. И расскажет, какая посуда входит в чайный сервиз, в чем особенность оформления сервиза.

**4 гр.** С помощью толкового словаря, выяснит что такое этикет? Попробует составить правила проведения за столом при чаепитии. И расскажет нам – важно ли это для нас, в нашей жизни?

**5 гр.** Начнет разрабатывать ответы на вопросы Юного технолога, т.е. подготовит нам план нашей практической работы, используя толковый словарь и композицию.

Итак, кто у нас готов рассказать другим ребятам о своем задании?

### ***Изучение теоретического материала. Показ слайдов.***

1. Стихотворение о чае.
  - А вы, ребята, любите пить чай?
  - А какой символ именно русского гостеприимства вы увидели? (Самовар)
  - У кого дома или на даче есть самовар, и кто участвовал в чаепитии?
  - В каких еще странах, кроме России любят пить чай? Где это добрая традиция?
  - Молодцы, слушаем дальше.
2. Рассказ о чае + иллюстрации.
3. Китай, Англия, Япония.
  - Ещё раз повторим – какая посуда необходима для чаепития?
4. Слайд.
5. Посмотрим на разнообразие сервизов. Это произведение искусства, может быть украшением дома.

### **Физминутка.**

- Про чай говорят: «Чай не пил, – какая сила? Чай попил – совсем ослаб».  
*Физ. упражнения.*

### ***Работа над проектом. Анализ проектной деятельности. Планирование работы.***

- Откроем учебник на стр.60-61 и спланируем нашу работу.

### ***План проекта.***

1. Рассмотрим, что входит в чайный сервиз стр.61:

- чашка (несколько);
- чайник;
- сахарница;
- блюдце – можно добавить = кол-ву чашек.

2-3 Вы уже разбили на группы и в процессе работы договорились кто, что будет делать и кто кому поможет.

4-5 Итак: группа № 5 – вы разработали ответы на вопросы Юного технолога? (Доска)

6. В основе шар, вырезаем середину стекой, углубляем и доводим руками. Далее подставка – валик (колбаска). Соединение основы и подставки. Лепка элементов (ручки, носик, крышки). У сахарницы две ручки – положим рядом, сравним длину – они должны быть одинаковыми. Украшение сервиза. *Электронное приложение.*

### ***Этапы работы.***

7-8. Что такое композиция? Опять нам поможет толковый словарь.

9. -Что получится – посмотрим?

- Кто больше всех работал, кто помогал?
- Аккуратно ли ваше изделие?
- Является ли композиция сервизом?
- Насколько оно интересно и оригинально?

! Размеры – настоящий – большой. Вы делаете макет – уменьшенный.

### ***Выполнение изделия.***

- Кто может – начинает работу самостоятельно, договорившись, кто расставляет, кто украшает. Если есть затруднения – включу нашего помощника. Делайте работу с опорой на него. *Электронный ресурс.*

### ***Рефлексия деятельности.***

Представление своей композиции классу. См. п.9.

- Чему вы научились на уроке?
- Что нового узнали?
- Можно ли на основе данной технологии лепить другие виды посуды?

## Чайная церемония по-русски.

Издавна на Руси чай всегда почитали, и чашка его была украшением любой беседы, встречи. Разговоры вели неторопливо, степенно. Застольное чаепитие было с пышным самоваром, пряниками, ароматными варениями.

Чай пили утром, в полдень и обязательно в 4 часа. В это время в каждом доме кипели самовары. Чайные и трактиры (кафе) были полны, и жизнь на время замирала. Пили его вечером, пили, когда взгрустнется, пили от нечего делать, и «просто так». Пили с молоком, с лимоном, с вареньем, а главное - с удовольствием. При этом любой чай крепкий, настоянный и горячий, чтобы губы жег. От жидкого чая деликатно отказывались, и терпеть не могли пить его из чайника.

Если гость, выпив десяток стаканов напитка, отставлял стакан в сторону, это не значило ещё, что он напился: так он делал передышку. А вот когда он, опрокинув стакан вверх дном, клал на него остаток сахара и благодарил, это означало, что с чаепитием покончено, и никакие уговоры тут не помогут. Во время чаепития гость внимательно следил, как ему наливали чай. Если стакан наливали не доверху, он тут же просил долить еще, чтобы «жизнь была «полнее»».

Если хворь с кем приключится –  
Чаем можно полечиться  
Чай всех снадобий полезней –  
Помогает от болезней.  
Чай в жару нас освежает,  
И в морозы согревает,  
И сонливость переборет  
И с усталостью поспорит.  
Сокрушит любой недуг,  
Чай здоровью лучший друг.

Выпей чайку – забудешь тоску.

Чай крепче, если он с добрым другом разделен.