# Пояснительная записка

(размещается в архиве с материалом)

|  |  |
| --- | --- |
| Автор материала (ФИО) \* | **Ларькова Глина Владимировна** |
| Должность (с указанием преподаваемого предмета) \* | Учитель технологии |
| Образовательное учреждение | МБОУ «Лицей № 48» города Калуги |
| Название материала \* | Интерактивный кроссворд «Выпечка (кулинарный словарь)» |
| Класс (возраст) \* | 7 класс |
| Учебный предмет \* | Технология, внеурочная деятельность |
| Название учебного пособия, образовательной программы (УМК) с указанием авторов, к которому относится ресурс | УМК любой |
| Вид ресурса (презентация, видео, текстовый документ и другие) \* | Презентация, пояснительная записка |
| Техническое оснащение (компьютер, интерактивная доска и другие.) \* | * Компьютер с программой MS PowerPoint 2007 (и выше); * мультимедийный проектор; * экран (интерактивная доска); * звуковые колонки |
| Цели, задачи материала \* | **Цели**:   * формирование, закрепление и повторение знаний учащихся по теме «Изделия из теста»; * формирование эмоционально-положительного отношения к предмету с помощью красочной интерактивной презентации.   **Задачи:**   * познакомить учащихся с новыми понятиями темы с помощью теоретической части ресурса; * повторить теоретический материал с помощью визуальных средств; * организовать контроль с помощью заданий; * активизировать знания учащихся через игровую часть ресурса |
| Краткое описание работы с ресурсом (на каком этапе предполагается применение, форма использования: индивид, групповая и другое, на усмотрение автора). \* | В работе использованы анимационные эффекты, триггеры и гиперссылки.  Презентацию рекомендуется использовать при изучении нового материала по теме «Изделия из теста» раздела «Кулинария» курса технологии в 7 классе.  Ресурс можно использовать при индивидуальной, групповой и фронтальной работе с классом.  Возможны следующие варианты:   * устное выполнение заданий при демонстрации на экране; * индивидуальное выполнение заданий при демонстрации на экране с записью ответов в тетради; * парами на нетбуке; * индивидуально каждым учащимся за отдельным компьютером.   Также ресурс может быть использован при проведении предметной недели по технологии, а также различных игр, конкурсов, викторин.  Верные ответы для решения кроссворда: 1 – бублик; 2 – плюшка; 3 – крендель; 4 – рогалик; 5 – пряник; 6 – пончик; 7 – эклер; 8 – круассан; 9 – хворост.  Маршрут поможет передвижению по презентации.  С распределительного слайда № 2 можно попасть на 3 слайд с правилами, поясняющими просмотр теоретического материала на слайде № 4. Для этого необходимо кликнуть по плашке «Виды выпечки», на которую настроена гиперссылка.  **Внимание!**  Управляющей стрелкой перехода необходимо воспользоваться только после просмотра познавательных сведений обо всех 9 видах выпечки, расположенных на слайде № 4.  Просматривая теоретический материал на слайде № 4, необходимо дважды щёлкать по картинке: вначале открывается описание блюда, при повторном щелчке текст исчезает.  После возврата на маршрутный слайд, с него можно перейти к «Правилам разгадывания кроссворда», расположенным на слайде № 5. Для этого надо кликнуть по плашке «Кроссворды».  Познакомившись с правилами на слайде № 5, переходим на слайд № 6 по управляющей кнопке.  Все задания кроссворда находится на слайде № 6. Всего надо отгадать 9 слов по описанию блюда. Проверить правильный ответ можно, кликнув на скруглённый прямоугольник с текстом.  По окончании отгадывания кроссворда переходим на слайд № 7, с которого переходим на маршрутный слайд № 2.  Со слайда № 2 можно выйти из режима просмотра презентации, перейти к слайду с «Информационными источниками» или вновь перейти к повторению теоретического материала |
| Список использованной литературы.  Ссылки на Интернет - источники \* | <http://www.lenagold.ru/fon/eda/slad/slas63.jpg> – фон  <http://islambio.com/wp-content/uploads/2010/06/allergiya.jpg> – выпечка  <http://i.allday2.com/1d/75/f7/1390944903_bread-1.jpg> – круг из выпечки  <http://www.citypizza.ru/wp-content/uploads/2013/12/ekler.jpg> – эклер  <http://www.lenagold.ru/fon/clipart/v/vipch/vipech07.jpg> – крендель  <http://www.lenagold.ru/fon/clipart/v/vipch/vipech113.jpg> – круассан  <http://www.lenagold.ru/fon/clipart/v/vipch/vipech18.jpg> – плюшка  <http://www.lenagold.ru/fon/clipart/v/vipch/vipech38.jpg> – бублик  <http://x3.cdn03.imgwykop.pl/c3201142/comment_ECxDSLtzuaY1N10hzYSbICstU7AeiylH,w400.jpg> – рогалик  <http://n1s1.hsmedia.ru/57/a5/d0/57a5d016b27a17c7f4ef0f236f4e532f/600x450_0_d6eaaea8389abd3214baddaf11646999@800x600_0x59f91261_19823719601381417814.jpeg> – хворост  <http://www.lenagold.ru/fon/clipart/v/vipch/vipech36.jpg> – пончик  <http://www.lenagold.ru/fon/clipart/v/vipch/vipech98.jpg> – пряник  <http://i.doska.ru/images/2011-06-28/5994/UnQAH0Fg/agriculture-foodstuffs-confectionary-goods-0-1.800.jpg> – выпечка  <https://ru.wikipedia.org/wiki/%DD%EA%EB%E5%F0> – об эклере  <https://ru.wikipedia.org/wiki/Пряник> – о прянике  <https://ru.wikipedia.org/wiki/Пончик> – о пончике  <http://enc-dic.com/cook/Hvorost-1427.html> – о хворосте  <https://ru.wikipedia.org/wiki/Плюшка> – о плюшке  <https://ru.wikipedia.org/wiki/Рогалик>– о рогалике  <https://ru.wikipedia.org/wiki/Бублик> – о бублике  <https://ru.wikipedia.org/wiki/Круассан> – о круассане  <https://ru.wikipedia.org/wiki/Крендель> – о кренделе |
| Ранее данный материал был опубликован в интернете (адрес публикации материала) \* | Ресурс ранее не публиковался |

\* - Поля обязательные к заполнению.