

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА ПО ТРУДУ (ТЕХНОЛОГИИ) ДЛЯ 5 КЛАССА
ТЕМА УРОКА: ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОВОЩЕЙ.
ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ.

Учитель труда (технологии) МАОУ СОШ № 98 Сагкаева Марина Александровна

Цель урока	Формирование представлений об основах рационального питания для создания индивидуального творческого (учебного) проекта.	<p>Задачи урока</p> <p>Образовательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ознакомить учащихся с основами рационального питания и его значением для здоровья. -Рассмотреть пищевую ценность различных овощей и их роль в рационе питания. -Изучить технологию обработки овощей. <p>Развивающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Развивать навыки работы с овощами (мытьё, чистка, нарезка). -Формировать умения работать в группе и соблюдать правила техники безопасности. <p>Воспитательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Воспитывать интерес к здоровому питанию и осознанный подход к выбору продуктов. 	<p>Деятельность учителя</p> <p>Приветствует обучающихся, задает вопросы о готовности к уроку</p> <ul style="list-style-type: none"> -Объявление темы урока и его целей. Запись темы в тетрадь. -Формулировка темы урока (8-10 минут) 	<p>Деятельность обучающихся</p> <p>Подготовили все необходимое для урока, Приветствуют учителя, эмоционально настраиваются на урок.</p>
Тип урока	Урок обобщения и систематизации предметных знаний.	Время проведения урока 2 часа (80 минут)		
Этапы урока Организационный	Приветствие обучающихся, проверка		Обсуждение с классом: -Что такое рациональное	Активное участие в обсуждении нового

<p>момент (4-5 минут)</p> <p>Изложение нового материала.</p> <p>Подведение итогов. Рефлексия.</p> <p>Методы и формы работы: индивидуальная и фронтальная.</p>	<p>готовности к уроку.</p> <p>-Организационный момент</p> <p>-Приветствие и установка на урок.</p> <p>-Проверка готовности учеников и наличие необходимых материалов.</p> <p>Создание эмоционального настроения</p>		<p>питание?</p> <p>-Почему важно включать овощи в свой рацион?</p> <p>Вопросы к классу:</p> <p>-Какие овощи вы любите?</p> <p>-Какую пользу они приносят?</p> <p>Подведение к понятию пищевой ценности: объяснение, что это значит.</p> <p>-Пищевая ценность овощей (15 минут)</p> <p>Презентация или показ мультимедийного материала о пищевой ценности основных овощей:</p> <p>Морковь: витамины А, С, клетчатка.</p> <p>Картофель: углеводы, витамин В6, калий.</p> <p>Капуста: витамин К, клетчатка, антиоксиданты</p>	<p>материала.</p> <p>Отвечают на вопросы, аргументируют ответы, анализируют, высказывают свои предположения</p>
<p>Открытое обсуждение:</p>			<p>Какое количество овощей рекомендуется употреблять?</p> <p>Как они влияют на здоровье и обмен веществ?</p> <p>Раздать буклеты с информацией о пользе овощей для здоровья.</p> <p>Технология обработки овощей (25 минут).</p> <p>Объяснение этапов обработки овощей:</p> <p>Мытье: важность удаления грязи и пестицидов.</p> <p>Очистка: как правильно использовать овощечистку и</p>	<p>Активное участие в обсуждении для восприятия нового материала.</p> <p>Отвечают на вопросы, аргументируют ответы, анализируют, высказывают свои предположения.</p>

			<p>нож.</p> <p>Нарезка: показать различные способы нарезки (кубиками, соломкой).</p> <p>Как соблюдать безопасность на кухне: правила работы с ножами и другими острыми предметами.</p>	
Практическая работа:	<p>Ученики делятся на группы (по 3-4 человека). Каждой группе выдается набор овощей и инструменты.</p> <p>Учащиеся моют, очищают и нарезают овощи под контролем учителя.</p> <p>Обсуждение в группах, какой из способов обработки они выбрали и почему.</p>		<p>Перед проведением практической работы учитель знакомит обучающихся с правилами техники безопасности при работе с инструментом для нарезки овощей.</p> <p>Убедиться, что все ученики знают правила безопасности при работе с ножами.</p> <p>Обратить внимание на индивидуальные особенности учеников, при необходимости предложить помощь тем, кто затрудняется с выполнением практических заданий.</p>	<p>В процессе изучения кулинарии ученик научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> -активно использовать технологические знания при подборе продуктов для приготовления изученных блюд; -правильно выбирать способ обработки и нарезки овощей; -правильно и красиво сервировать стол к завтраку (в зависимости от меню); -соблюдать этические нормы и правила; -выполнять санитарно-гигиенические требования; -пользоваться приёмами безопасной работы с оборудованием.
Подведение итогов; рефлексия и самооценка учебной деятельности	<p>Каждая группа представляет свои овощи:</p> <p>Какие овощи использовали?</p> <p>Какой способ обработки был выполнен?</p> <p>Обсуждение:</p> <p>Какие овощи были проще</p>		<p>Оценивание:</p> <p>Оценка участия каждого ученика в обсуждении и практической деятельности.</p> <p>Оценка результатов практической работы (аккуратность, соблюдение технологии).</p>	

	<p>в обработке? Какой из методов нарезки оказался самым интересным?</p> <p>Подведение итогов: повторение важности овощей в рационе и правильной технологии их обработки.</p>		Оценка выполнения домашнего задания.	
Домашнее задание	<p>Записать рассказ , подготовить презентацию о своих любимых овощах: полезных свойствах и способах их приготовления.</p> <p>Расписать примерное меню на день с обязательным включением овощей.</p>			