

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.	Задачи урока Образовательные: -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. Развивающие: -Развивать навыки работы с овощами (мытье, чистка, нарезка). -Формировать умения работать в группе и соблюдать правила техники безопасности. Воспитательные: -Воспитывать интерес к здоровому питанию и осознанный подход к выбору продуктов.	Деятельность учителя Приветствует обучающихся, задает вопросы о готовности к уроку -Объявление темы урока и его целей. Запись темы в тетрадь. -Формулировка темы урока (8-10 минут)	Деятельность обучающихся Подготовили все необходимое для урока, Приветствуют учителя, эмоционально настраиваются на урок.
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) Изложение нового материала. Подведение итогов. Рефлексия. Методы и формы работы: индивидуальная и фронтальная.</p>	<p>готовности к уроку. -Организационный момент -Приветствие и установка на урок. -Проверка готовности учеников и наличие необходимых материалов. Создание эмоционального настроя</p>		<p>питание? -Почему важно включать овощи в свой рацион? Вопросы к классу: -Какие овощи вы любите? -Какую пользу они приносят? Подведение к понятию пищевой ценности: объяснение, что это значит. -Пищевая ценность овощей (15 минут) Презентация или показ мультимедийного материала о пищевой ценности основных овощей: Морковь: витамины А, С, клетчатка. Картофель: углеводы, витамин В6, калий. Капуста: витамин К, клетчатка, антиоксиданты</p>	<p>материала. Отвечают на вопросы, аргументируют ответы, анализируют, высказывают свои предположения</p>
<p>Открытое обсуждение:</p>			<p>Какое количество овощей рекомендуется употреблять? Как они влияют на здоровье и обмен веществ? Раздать буклеты с информацией о пользе овощей для здоровья. Технология обработки овощей (25 минут). Объяснение этапов обработки овощей: Мытье: важность удаления грязи и пестицидов. Очистка: как правильно использовать овощечистку и</p>	<p>Активное участие в обсуждении для восприятия нового материала. 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 помочь 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 приемами 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? Подведение итогов: повторение важности овощей в рационе и правильной технологии их обработки.</p>		<p>Оценка выполнения домашнего задания.</p>	
Домашнее задание	<p>Записать рассказ , подготовить презентацию о своих любимых овощах: полезных свойствах и способах их приготовления. Расписать примерное меню на день с обязательным включением овощей.</p>			