**Технологическая карта урока труд (технология)**

|  |  |
| --- | --- |
| **ФИО учителя** | Усова Ольга Николаевна |
| **Класс** | 5 |
| **Дата проведения** | 19.12.2024 |
| **Тема урока** | **«Основы рационального питания. Пищевая ценность овощей. Технологии обработки овощей».** |
| **Цель урока** | Способствовать развитию основ здорового образа жизни на примере правильного питания, формированию представлений обучающегося о видах и питательной ценности овощей, о способах механической обработки овощей и приготовлению блюд из сырых овощей. Создать условия для овладения обучающимися УУД в процессе учебной деятельности. |
| **Задачи урока** | Планируемые результаты:  1) Предметные - учащиеся ознакомятся с основами рационального питания, навыкам обработки овощей и пищевой ценностью овощей.  2) Метапредметные (УУД):  - регулятивные – определение технологической последовательности обработки овощей .  -коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, спокойно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.  - познавательные - рациональное потребления пищи и проводить анализ пищевой ценности продуктов (овощи).  3) Личностные – умение провести самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратности и опрятности в работе. |
| **Тип урока** | комбинированный. |
| **Методы и приемы работы, используемые технологии** | Частично-поисковый (эвристический), групповой, метод проектов. Приёмы: «комплимент», «вопросительные слова», «толстые и тонкие вопросы», «кластер» Технология деятельностного метода. |
| **Оборудование урока (методическое обеспечение, мультимедийное оборудование, ЭОР)** | ***Базовый учебник:*** Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2020  компьютер, проектор, экран, презентация;  ножи, приспособления для очистки овощей, разделочные доски, блюда. |

***Структура и ход урока***

***Таблица 1***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Этап урока*** | ***Деятельность учителя***  *(с указанием действий с ЭОР)* | ***Деятельность ученика*** | ***Время***  *(в мин.)* |
| **Определение проблемы**  **Формирование**  **цели** | Настрой учащихся на работу  Для формулирования темы урока как учебной проблемы учитель читает стихотворение: Когда похудеть захотел бегемот:Он ел сельдерей, Пил несладкий компот, Неделю бродил с рюкзаком по горам И так похудел на один килограмм. Он крикнул: «Победа! Победа! Я смог!» И слопал на радостях: Сладкий пирог, Конфеты, Печенье, Бисквит с пастилой... При этом он очень гордился собой! - о чем говорится в стихотворении?  **Учитель задает загадку:**  Огурец, капуста, кабачок,  Перец, лук, морковь и чесночок!  Как все это вместе назовем  В огороде нашем соберем?  Учитель задает наводящие вопросы. | Заходя в класс, учащиеся рассаживаются по бригадам (4-5 человек )  эмоциональный настрой на урок  Отвечают на вопросы учителя  Слушают учителя, строят высказывания  самостоятельное определение темы урока:  «Основы рационального питания. Пищевая ценность овощей. Технологии обработки овощей»  Отвечают на вопросы учителя, формулируют цель урока | 3мин. |
| **Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии.**    **Словесный (беседа)**  **Наглядный (демонстрация)** | - Ребята, давайте вспомним, какими полезными веществами обладают продукты?  -Какие продукты в рационе человека, обладают яркими вкусовым качествам?  -Знаете ли вы, какие овощи больше всего содержат сахар?  А какие овощи вам известны с низким содержанием крахмала?  - Верно, давайте приступим к уроку получения новых знаний!  Слайд 1. «что такое кулинария?»  Слайд 2. «Это интересно».  Слайд 3. «Пища. Правильное питание».  Слайд 4-7. «Продукты растительного и животного происхождения»  Слайд 8-12. «Питательные вещества»  -какие?  - чем они полезны?  Слайд 13-14 «Рациональное питание»  -Что повторили?  -Что лежит в основе основы рационального питания?  -Для чего вы получили данные знания?  - Какие вам известны овощные растения?  - Какие части растений используют в питании ( клубни, листья,  корни, плоды)?  - Какие группы овощей вам известны?  1). ***Корнеплоды*** (свекла, морковь, репа, редис, редька, хрен, петрушка корневая, сельдерей корневой);  2). ***Клубнеплоды*** (картофель, земляной миндаль);  3). ***Тыквенные*** (огурцы, тыквы, кабачки, патиссоны);  4). ***Бобовые*** (горох, фасоль, бобы, соя, земляной орех);  5). ***Пасленовые*** (томаты, баклажаны, перец сладкий);  6). ***Листовые*** (салат, кресс-салат);  7). ***Луковичные*** ( лук репчатый, чеснок, лук порей);  8). ***Пряности*** (эстрагон, анис, мята, тмин).    «Технология нарезки овощей» учитель объясняет, показывает, как правильно обрабатывать овощи для различных видов блюд.  Механическая (первичная) обработка овощей.  Внимание!  «Ножи на кухне. Первая помощь при порезе».  -Почему, мы должны аккуратно пользоваться ножом, что необходимо знать? | Предполагаемые ответы:  Витамины, минеральные вещества, жиры, углеводы и белки          - это искусство приготовления пищи  (ребята читают)  (запись в тетрадях)  (приводят примеры)  Ответы ребят  -Питание с наибольшей пользой для здоровья и жизнедеятельности человека называется рациональным питанием.   - режим питания, разнообразие, сбалансированность   Повторяем то, что нам пригодится для открытия новых знаний.     Ребята составляют кластер  (у каждой бригады по 2 -3 группы овощей)            Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения…   Ребята наблюдают   - мытьё, очистка, нарезка, промывание  Повторение правил безопасной работы с ножом (стенд)  ЗАТРУДНЕНИЕ! | 10 мин. |
| **Постановка учебной задачи** | В группах обсудить технологию приготовления овощного салата. Результат записать в тетрадь.  Учитель дает лексическом значение слова «**салат**».  Для работы нам потребуется выбрать овощи и способ их нарезки.  Через 3 минуты ответственный от группы защитит перед классом работу и объяснит почему выбраны в салат данные овощи. | Будем выполнять практическую работу в группах с основой на инструкционную карту. Обсуждают, какие овощи, будем использовать для приготовления салата. Работаем на общий результат. В группе должен быть ответственный. Своё мнение и несогласие высказывай вежливо, ели не понял, переспроси | 4 |
| **Выявление места и причины затруднения.** | У кого возникли затруднения?  Почему? Чего не хватает ?  Обратимся к учебнику (развиваем читательские компетенции). | -Я не знаю способов очистки и нарезки овощей.  -Какие продукты сочетаются в салате.  -Не знаю, как правильно подать овощи.  -Не владею информацией о рациональном питании.  -Не умею чистить картофель. | 2 |
| **Построение проекта выхода из затруднения.** | Какую цель поставите перед собой на уроке?    Вспомним правила работы в группе. | Научиться обрабатывать овощи, знать их пищевую ценность. | 1 |
| **Реализация построенного проекта.** | Давайте обобщим сделанные выводы. Какие бывают овощи, повторим их особенности и пищевую ценность.  Вводный инструктаж учителя:   * инструктаж по технике безопасности.    Текущий инструктаж учителя (проводится по ходу выполнения учащимися самостоятельной работы):  Формирование новых умений:   * проверка организованности начала работы учащихся; * проверка организации рабочих мест учащихся * соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены труда при выполнении задания;     Усвоение новых  знаний:   * проверка правильности использования учащимися учебно-технической документации; * инструктирование по выполнению задания в соответствии с  технологической  документацией.      Целевые обходы:   * инструктирование учащихся по выполнению отдельных операций и задания в целом; * концентрация внимания учащихся на наиболее эффективных приемах  выполнения операций; * оказание помощи слабо подготовленным к выполнению задания учащимся; * контроль за бережным отношением учащихся к средствам  обучения; * рациональное  использование учебного времени учащимися.   Практическая работа. «Приготовление салата из сырых овощей». (Работа в группах по инструкционной карте). | Практическая работа. «Приготовление салата из сырых овощей». (Работа в группах по инструкционной карте).  Самостоятельная работа учащихся  Учащиеся работаю по карте, после каждого выполненного действия делают вывод, делают записи в тетради. | 15 мин. |
| **Представление результатов работы** | Анализирует выполнение самостоятельной работы учащимися; | Представляют результаты практической работы, определяют ошибки, допущенные в процессе групповой работы | 3 минут |
| **Рефлексия** | Слайд 15     * Какие новые знания вы сегодня открыли? * Какие питательные вещества должны преобладать в рационе питания детей и подростков? * Пригодятся ли вам полученные на сегодняшнем уроке знания? * Что вы открыли новое для себя в полученных знаниях? | Формулируют предложения, высказываются | 2 минуты |
| **Задание на дом** | Слайд 16  -Оформить пословицы, поговорки, загадки об овощах.  -Составить кроссворд по теме « Овощи»  -Оформить рецепты несложных блюд из овощей.  (задание по выбору) |  |  |

**«Кулинария. Основы рационального питания»**

***Таблица 2.***

**ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ НА ДАННОМ УРОКЕ ЭОР**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название ресурса** | **Тип, вид ресурса** | **Форма предъявления информации** *(иллюстрация, презентация, видеофрагменты, тест, модель и т.д.)* | **Гиперссылка на ресурс, обеспечивающий доступ к ЭОР** |
| 1 | Презентация по технологии на тему **«Кулинария. Основы рационального питания»** | Информационный | Презентация | https://multiurok.ru/files/kulinariia-osnovy-ratsionalnogo-pitaniia.html |