**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, 2020компьютер, 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 горамИ 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 назовемВ огороде нашем соберем?Учитель задает наводящие вопросы. | Заходя в класс, учащиеся рассаживаются по бригадам (4-5 человек )эмоциональный настрой на урокОтвечают на вопросы учителя Слушают учителя, строят высказываниясамостоятельное 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, промываниеПовторение 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 |