

Предмет: Технология

Класс: 5

Тип урока: практическое занятие

Тема	Механическая кулинарная обработка овощей
Цель	создать условия для формирования у учащихся практических умений по нарезке овощей различной формы
Планируемые результаты	<p>Личностные результаты</p> <ul style="list-style-type: none">– осознание собственных мотивов учебной деятельности и личностного смысла учения;– готовность оценивать свой учебный труд, принимать оценки одноклассников, учителя. <p>Метапредметные результаты</p> <p><i>Регулятивные универсальные учебные действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none">– умение самостоятельно формулировать тему и цели урока;– умение самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи;– умение ставить учебно-познавательную задачу и сохранять её до конца учебных действий;– умение планировать в сотрудничестве с одноклассниками свои действия в соответствии с решаемыми учебно-познавательными, учебно-практическими задачами;– умение действовать согласно составленному плану;– умение контролировать выполнение действий, вносить необходимые коррективы. <p><i>Познавательные универсальные учебные действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none">– умение извлекать информацию, представленную в разных формах (сплошной текст; несплошной текст);– умение осуществлять информационный поиск, сбор и выделение существенной информации из различных информационных источников;– умение использовать знаково-символические средства для создания моделей изучаемых объектов и процессов;– умение перерабатывать и преобразовывать информацию из одной формы в другую (составлять рабочий лист)– осуществлять анализ и синтез изучаемого материала. <p><i>Коммуникативные универсальные учебные действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none">– умение оформлять свои мысли в устной и письменной форме с учётом речевой ситуации;– умение адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть монологической и диалогической формами речи;– умение высказывать и обосновывать свою точку зрения;– умение слушать и слышать других, пытаться принимать иную точку зрения, быть готовым корректировать свою точку зрения;– умение задавать вопросы;

	<p>– умение вступать в учебное сотрудничество с учителем и одноклассниками, осуществлять совместную деятельность в группах, осваивая различные способы взаимной помощи партнёрам по общению;</p> <p>– умение допускать возможность существования у людей различных точек зрения, проявлять терпимость по отношению к высказываниям других, проявлять доброжелательное отношение к партнёрам.</p> <p>Предметные результаты:</p> <p>– умение объяснять способы механической кулинарной обработки овощей</p> <p>– умение называть полезные свойства овощей</p> <p>– умение выполнять простые формы нарезки овощей</p> <p>– умение называть и частично выполнять фигурную нарезку овощей</p>
Основные понятия	Механическая обработка овощей, правила сохранения витаминов, нарезка овощей
Формы работы на уроке	Фронтальная, индивидуальная.
Технология	Элементы практической технологии через выполнение практических заданий
Оборудование	Компьютер; проектор; экран; тесты для проверки домашнего задания; демонстрационный столик; разделочные доски, ножи, сырые овощи.
ПО	PowerPoint 2003, 2007

Технологическая карта урока					
Содержание этапа урока		ИКТ- сопровождение	Виды деятельности обучающихся	Планируемые результаты	
Деятельность учителя	Деятельность ученика			УУД	Предметные
Проверка домашнего задания. Актуализация знаний.					
<p>Учитель. Для того чтобы начать изучение новой темы, мы с вами должны вернуться к материалу прошлого урока. <i>Я вам раздам тесты по теме»Технология приготовления блюд из круп,бобовых и макаронных изделий»В тесте 7 вопросов. Проверять вы будете сами себя по ключу к тесту</i></p>	<p><i>Учащимся раздаются тесты .Через 5 минут ключ с ответом</i></p> <p>Прогнозируемый ответ. 1.В.2А 3А 4А.В. 5Б 6 Б.7В</p>		<ul style="list-style-type: none"> – актуализация и обобщение опорных знаний; – коммуникативная; 	<ul style="list-style-type: none"> – оформлять свои мысли в письменной форме – осуществлять анализ и синтез изучаемого материала; 	<ul style="list-style-type: none"> – определять виды круп,бобовых,макаронных изделий; – определять их различия; -определять различные виды блюд;
Формулирование темы и цели урока. Постановка основных вопросов урока.					
<p>Учитель.Тема урока «Механическая кулинарная обработка овощей»</p> <p>Учитель. Подумайте, на какие вопросы мы будем искать ответ сегодня на уроке?Чему мы сего-</p>	<p>Ученики. Записывают тему урока</p> <p>Ученики высказывают свои предположения.</p>	<p>Слайд 1 Слайд используется для визуализации учебной информации.</p>		<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять анализ и синтез изучаемого материала; – находить сходства и различия между изучаемыми объектами; – наблюдать и делать самостоя- 	<p>Определять тему урока</p>

<p>дня будем учиться? (Учитель оказывает помощь в формулировании вопросов (смотрим на слайд))</p>	<p>Тема урока написана в центре слайда</p> <p>Прогнозируемый ответ: Значение овощей. О происхождении картофеля в России. О правилах обработки и нарезки картофеля</p>	<p>Слайд 2.План урока</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Значение овощей 2.Происхождение картофеля 3.Полезные свойства картофеля 4.Правила техники безопасности при работе с ножом 5.Правила нарезки овощей 6.Понятие» карвинг» 		<p>тельные простые выводы; – определять и формулировать цель деятельности; –оформлять свои мысли в устно речи с учетом ситуаций;</p> <p>– слушать других, пытаться принимать другую точку зрения, быть готовым изменить свою точку зрения; – формулировать и задавать вопросы; - строить речевое высказывание в устной форме;</p>	
Первичное усвоение новых знаний					
<p>Учитель. Результаты нашей работы на уроке мы с вами будем записывать в рабочей тетради. В течение урока мы постараемся</p>	<p>Дети работают с рабочими листами. (См. Приложение №1)</p>		<p>– аналитическая; – познаватель-</p>	<p>– делать предположения о том, какая информация</p>	

<p>кратко записать ответы на вопросы.</p> <p>Учитель. Овощи-огородные плоды и зелень,употребляемые в пищу;незаменимые продукты питания.</p> <p>Учитель. Ребята как вы считаете какая питательная ценность у овощей?</p> <p>Учитель Как вы думаете а на Руси когда появился картофель?? На этот вопрос подготовила ответ Петрова Алена. Пожалуйста. Ответ(<i>См. приложение 1</i>)</p> <p>Учитель Как вы думаетекакими полезными свойствами обладает картофель ? На этот вопрос подготовила ответ</p>	<p>Ученики:Овощи- незаменимые продукты питания.</p> <p>Ученики записывают Овощи-огородные плоды и зелень употребляемые в пищу</p> <p><i>Ученики высказывают свои предположения.</i></p> <p><i>Ученики высказывают свои предположения.</i></p>	<p>Слайд 3 История происхождения картофеля</p>	<p>ная;</p> <p>– коммуникативная (построение речевого высказывания);</p> <p>– коммуникативная (построение речевого высказывания);</p> <p>– установление ассоциаций;</p> <p>– познавательная;</p>	<p>нужна для решения предметной учебной задачи;</p> <p>– перерабатывать и преобразовывать информацию из одной формы в другую (заполнять рабочий лист);</p> <p>– слушать других, пытаться принимать другую точку зрения, быть готовым изменить свою точку зрения;</p> <p>– воспринимать учебную информацию на слух;</p> <p>– выделять главную и второсте-</p>	<p>– иметь представление о том, от куда произошел картофель</p> <p>– иметь представление о том, когда появился картофель на Руси;</p> <p>-иметь представление о полезных свойствах картофеля</p>
---	---	---	--	--	--

<p>Кунгурова Мария. Пожалуйста. Ответ(См. приложение 2)</p>			<p>– обобщение, построение речевого высказывания в соответствии с поставленной задачей;</p>	<p>пенную информацию; – ориентироваться в своей системе знаний, определяя, что уже известно, а что только предстоит узнать;</p>	
---	--	--	---	---	--

Физминутка (по выбору учителя)

Продолжение работы по открытию новых знаний

<p>Учитель. Сейчас мы с вами перейдем к практической части. Вначале мы познакомимся с правилами техники безопасности при работе с ножом. (см.приложение 3)</p> <p>Прошу обратить внимания на слайд Перед вами представлены различные формы нарезки картофеля (см.приложение 4)</p> <p>Как вы думаете как правильно начать нарезать картофель чтобы</p>	<p>Ученики смотрят на слайд и на раздаточный материал на рабочем столе.Расписываются в журнале по технике безопасности</p> <p><i>Ученики высказывают свои предположения.</i></p>	<p>Слайд 7 формы нарезки картофеля</p>	<p>– наблюдение; – познавательная; – прогностическая;</p> <p>– коммуникативная (построение речевого высказывания);</p>	<p>– перерабатывать полученную информацию: делать выводы на основе обобщения знаний; – преобразовывать информацию из одной формы в другую; – осознанно строить речевое</p>	<p>– перечислять формы нарезки картофеля</p>
---	--	---	--	--	--

<p>он не упал во время нарезки?</p> <p>Учитель. Перед нарезкой картофеля нужно снять доньшко, чтобы картофель не упал. Под доску нужно положить ткань, чтобы доска не скользила по столу.</p> <p>Учитель демонстрирует форму нарезки картофеля комментируя свои действия Формы нарезки: кружочки-используют для запекания, соломку-для жарки во фритюре, брусочки-для жарки, приготовления супов; крупные купики-для запекания, средние – для супов, мелкие из вареного картофеля для салатов; дольки для тушения. И помните для определенного блюда используют определенную форму нарезки не только картофеля, но и других овощей.</p>	<p><i>Ученики приступают к выполнению практической работы.</i></p> <p>Ученики выполняют простую форму нарезки картофеля</p>	<p>Слайд 8 инструменты для очистки и нарезки овощей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – обобщение на основе наблюдений за изучаемыми объектами; – коммуникативная (построение речевого высказывания); – формулирование выводов на основе наблюдений; – прогностическая; – информационно-познавательная; – коллективная; – коммуникативная; 	<p>высказывание в соответствии с задачами коммуникации в устной форме;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в своей системе знаний: самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения учебной задачи в один шаг; – самостоятельно либо с помощью учителя выполняют практические изучаемых объектов на основе личного опыта и ранее приобретенных знаний; – выстраивать логическую це- 	<ul style="list-style-type: none"> – иметь представление о инструментах для очистки и нарезки овощей самостоятельно либо с помощью учителя выполняют практические действия
---	---	--	--	--	--

<p>Учитель. Мы с вами нарезали картофель</p> <p>Учитель Как вы думаете ,почему существует определенная форма нарезки</p>	<p><i>Ученики отвечают на поставленный вопрос</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> – информационно-познавательная; – коллективная; – коммуникативная; 	<p>почку рассуждений, анализировать истинности утверждений, высказанных одноклассниками;</p> <ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно определять и высказывать самые простые правила безопасного поведения; – участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения на события, поступки; – оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учетом своих учебных и жизненных речевых ситуаций; 	<ul style="list-style-type: none"> – приводить примеры различной формы нарезки – иметь представление о различных формах нарезки
--	---	--	--	--	---

--	--	--	--	--	--

Первичное закрепление новых знаний					
<p>Учитель. Я предлагаю вам Ответить на следующие вопросы:</p> <p>1.Какие овощи вы знаете?</p> <p>2.Как вы думаете, овощи – это друзья или враги?</p> <p>3. Почему?</p> <p>4. Какие овощи вы любите?</p> <p>5. Какие не любите?</p> <p>6. Для приготовления, каких блюд используют овощи? (первых, вторых блюд).</p> <p>7. Хотите ли вы научиться, самостоятельно готовить блюда из овощей?</p> <p>Прошу Вас ответить на тесты (см.приложение 5)</p> <p><i>За ответы ученики получают карточки.</i></p>	<p><i>Ученики отвечают на вопросы.За ответы получают карточки разного цвета</i></p> <p>Прогнозируемый ответ:</p> <p>Овощи – это наши друзья, потому что это кладовая витаминов, минеральных веществ.</p> <p>Первых, вторых блюд</p>		<ul style="list-style-type: none"> – самостоятельная работа учащихся по вариантам; – взаимопроверка; – обобщение изученного материала; – коммуникативная; - установление соответствий; 	<ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в своей системе знаний; – оценивать правильность выполнения задания и при необходимости производить коррекцию; – представлять информацию в рабочем листе; – самостоятельно делать выводы, устанавливать соответствия между изучаемыми объектами; 	<ul style="list-style-type: none"> – называть основные виды овощей -перечислять виды блюд; -называть полезные свойства овощей

Подведение итогов урока. Рефлексия.					
<p>Учитель. Давайте подведем итоги нашего урока. Смогли ли мы ответить на все поставленные вопросы?</p> <p>Учитель. Что нового вы узнали сегодня на уроке?</p> <p>Учитель. С помощью специального бланка оцените свою работу на сегодняшнем уроке. (См приложение № 6)</p>	<p><i>Ученики высказывают свои предположения</i></p> <p><i>Ученики высказывают свои предположения</i></p> <p><i>Ученики самостоятельно заполняют Бланки самооценки</i></p>	<p>Слайд 9 Выводы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – обобщение, анализ своей деятельности; – коммуникативная; – аналитическая; – самостоятельная; – рефлексивная. 	<ul style="list-style-type: none"> – участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения на события, поступки; – оформлять свои мысли в устной речи с учетом учебных речевых ситуаций; – оценивать собственные учебные действия; 	<ul style="list-style-type: none"> – иметь представление о способах нарезки овощей; – перечислять основные виды овощей приводить примеры; – называть основные правила техники безопасности
<p>Домашнее задание. Прочитать текст учебника на с. 60-62-, по тексту учебника нарисовать формы нарезки овощей</p>					

Литература: Учебник Сеница Н.В.Технология.Технологии ведения дома:5 класс:учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Н.В.Сеница,В.Д.Симоненко.-М.:Вента-Граф,2012.-192с.:ил..

Тест по теме:

«Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»

1.Крупы и бобовые богаты витаминами:

- а. С
- б. А
- в. группы В

2.Эта крупа не относится к бобовым:

- а. гречка
- б. фасоль
- в. соя

3.Пшено получают из:

- а. пшеницы
- б. проса

4.Этот продукт не промывают:

- а. макароны
- б. пшено
- в. «Геркулес»

5.Из неё не варят кашу:

- а. манка
- б. фасоль
- в. пшено

6.Каша не бывает:

- а. жидкой
- б. отварной
- в. вязкой

7.Хлопья «Геркулес» производят из:

- а. пшеницы
- б. риса
- в. овса
- г. пшена

Правильный ответ на 7 вопросов-оценка 5

Правильный ответ на 6-5 вопросов -оценка 4

Правильных ответов на 4 вопроса-оценка 3

История картофеля в России

Император Пётр I, побывав в Голландии, привёз оттуда мешок картошки. Царь был твёрдо убеждён, что у этого корнеплода в России – большое будущее. За-морский овощ высадили на Аптекарском огороде, но дальше дело не пошло: царю было не до ботанических занятий, а крестьяне в России по складу ума и характера мало чем отличались от иностранных.

После смерти Петра I правителям державы было не до популяризации картофе-ля. Хотя известно, что уже при Елизавете картошка была частым гостем и на царском столе, и на столах вельмож. В своих поместьях выращивали картофель Воронцов, Ганнибал, Брюс.

Простой народ, однако, любовью к картофелю не воспылал. Как и в Германии, ходили слухи о ядовитости овоща. К тому же, по-немецки «крафт тойфель» означает «чёртова сила». В православной стране корнеплод с таким названи-ем вызывал неприязнь.

Особый вклад в дело селекции и распространения картофеля внёс знаменитый ботаник и селекционер А.Т. Болотов. На своём опытном участке он получал ре-кордные даже по нынешним временам урожаи. А.Т. Болотов написал несколько работ о свойствах картофеля, причём первую из своих статей он опубликовал в 1770 году.

В 1839 году, во времена правления Николая I, в стране случился сильный недо-род, за ним последовал голод. Правительство приняло решительные меры по недопущению впредь подобных случаев. Император повелел, чтобы картофель сажали во всех губерниях.

В Московской губернии государственным крестьянам было велено вырастить картошки из расчёта 4 меры (105 л) на человека, причём работать надо было бесплатно. В Красноярской губернии тех, кто не желал сажать картошку, высы-лали на каторжные работы по возведению Бобруйской крепости. В стране вспыхнули «картофельные бунты», которые были жестоко подавлены. Тем не менее, с тех пор картофель и вправду стал «вторым хле



Крестьяне сопро-

тивлялись новому овощу как могли, картофельные бунты были привычным делом

В середине XIX века селекцией картофеля занимались многие русские учёные, в частности, Е.А.Грачёв. Именно ему мы должны быть благодарны за известный большинству огородников сорт «Ранняя роза» («Американка»).

В 20-х годах XX века историей происхождения картофеля заинтересовался академик Н.И.Вавилов. Правительство государства, ещё не отошедшего от ужасов Гражданской войны, нашло средства, чтобы послать экспедицию в Перу, на поиски дикого картофеля. В результате были найдены совершенно новые виды этого растения, а советские селекционеры сумели вывести очень урожайные и устойчивые к болезням сорта. Так, знаменитый селекционер А.Г.Лорх создал сорт «Лорх», урожайность которого при соблюдении определённой технологии выращивания составляет более тонны с сотки.

Приложение 3

Полезные свойства картофеля

Со времен Петра I люди не сразу узнали о химической и питательной ценности этого корнеплода для организма человека. Однако история картофеля показывает, что он содержит вещества, необходимые для выживания в периоды голода, болезней и несчастий. Что же такого ценного и полезного в этом обычном корнеплоде? Оказывается, его белки содержат чуть ли не все аминокислоты, которые мы могли бы встретить в растительной пище. Трехсот грамм этого овоща достаточно для того, чтобы удовлетворить дневную норму калия, фосфора и углеводов. Картофель, особенно свежий, богат витамином С и клетчаткой. Более того, в нем содержатся и другие необходимые для жизнедеятельности элементы, такие как железо, цинк, марганец, йод, натрий и даже кальций.

Причем больше всего полезных веществ содержится именно в кожуре картофеля, которую сегодня очень часто не употребляют в пищу. Однако в голодные времена простые люди не пренебрегали ею и ели картофель целиком, запеченный или вареный.

Приложение 4.

Основные группы овощей

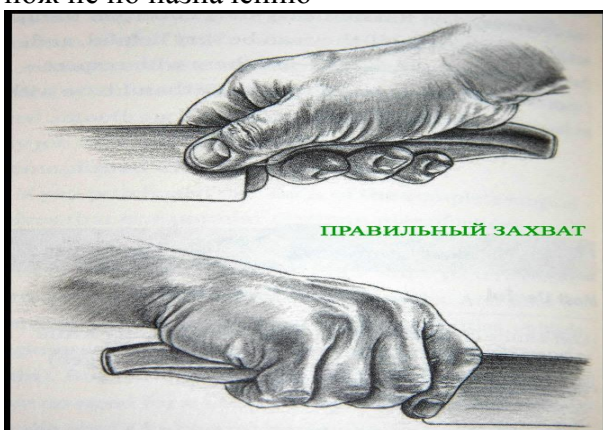


- КОРНЕПЛОДЫ (?)
- КЛУБНЕПЛОДЫ (?)
- ЛИСТОВЫЕ (?)
- ТЫКВЕННЫЕ (?)
- БОБОВЫЕ (?)
- ПАСЛЕНОВЫЕ(?)
- ЛУКОВИЧНЫЕ (?)
- ПРЯНОСТИ(?)



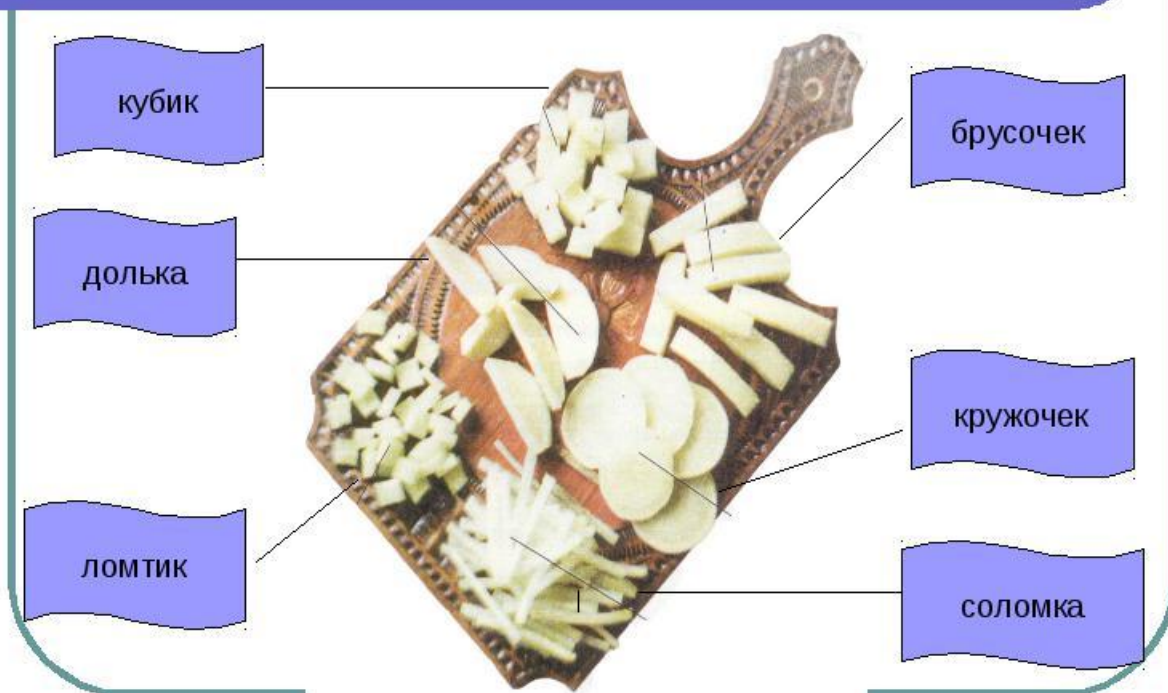
Правила техники безопасной работы с ножом.

- Хранить нож в определенном месте;
- Передавать нож только ручкой вперед;
- Не поднимать нож высоко над доской;
- Нарезать продукты осторожно, чтобы не повредить пальцы;
- Работать внимательно, не отвлекаться;
- После окончания работы нож промыть и убрать на место. Не использовать кухонный нож не по назначению





Форма нарезки простая



Тест Первичная обработка овощей

1. Сначала овощи по размеру
2. Далее овощи
3. Морковь, картофель
4. В картофеле глазки
5. При обработке капусты верхние грязные листья
6. А затем овощи



Ответы: **вырезают** **нарезают**
сортируют **очищают**
удаляют **моют**



Приложение 8

Бланк самооценки

Инструкция: Внимательно прочитай утверждения, записанные в таблице, закрась ячейку, которая соответствует твоему варианту ответа.

		Самостоя- тельно	С помощью учи- теля или одно- классников	Не могу
1	Я могу рассказать для чего нам необ- ходимы овощи			
2	Я могу перечислить простые формы нарезки картофеля			
3	Я могу перечислить правила техники безопасности при работе сножом			
4	Я могу перечислить виды нарезки картофеля для определённых блюд			
		Да	Затрудняюсь от- ветить	Нет
5	Сегодня на уроке я узнал много ново- го			
6	Я активно работал на уроке			
7	Урок был интересным			

Продолжи предложения:

Самым интересным на уроке было _____

Я захотел узнать о том, _____

