

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД АРМАВИР  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ -  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА  
уроков труда (технологии) к разделу  
«Технологии обработки пищевых продуктов»  
для обучающихся 5-х классов**

Автор: Лещенко Жанна Дмитриевна,  
учитель труда (технологии) и ИЗО

Армавир, 2025

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	3
<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	4
Технологическая карта урока «Овощные культуры и полезные свойства овощей» .....	8
Технологическая карта урока ««Приготовление блюд из варёных овощей. Тепловая обработка овощей».....	17
Технологическая карта урока «Технология приготовления блюд из фруктов и овощей» .....	29
Технологическая карта урока «Технология приготовления блюд из бобовых и круп» .....	48
Технологическая карта урока «Приготовление блюд из яиц».....	54
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> .....	61
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ</b> .....	62
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ</b> .....	63

## **Аннотация**

Данная методическая разработка поможет учителям труда (технологии) разнообразить образовательный процесс в 5-х классах, повысить интерес к своему предмету, а главное выполнить преподавателю свою главную функцию - сформировать разносторонне развитую, думающую и анализирующую личность.

## Введение

«Труд (технология)» – это мост между теорией и практикой в школьной программе, предмет, призванный взрастить в учениках трудовую и технологическую культуру. Его главная цель – сформировать технологические знания и умения, которые станут фундаментом для развития трудовых качеств личности. Уроки технологии призваны зажечь в детях понимание ценности труда, его значимости в жизни каждого.

Программа «Труд (технология)» – это не просто учеба, это возможность для самореализации, расширения кругозора и развития навыков самооценки. Возраст и индивидуальные особенности каждого ученика бережно учитываются при выполнении практических заданий.

Предлагаемый урок на тему «Тепловая кулинарная обработка овощей» разработан для девочек 5 класса и проводится в специально оборудованной школьной лаборатории, оснащенной компьютерами, проектором и всем необходимым для кулинарных экспериментов.

Сорок минут урока – это время, когда ученицы становятся самостоятельными кулинарами, выполняя задания и оценивая свои успехи. Чтобы сделать погружение в тему еще более увлекательным, урок построен в форме путешествия, что значительно повышает его эффективность.

В соответствии с требованиями ФГОС, программа «Труд (технология)» направлена на:

- Формирование технологической культуры и проектного мышления.
- Владение средствами визуализации предметов и технологических процессов.
- Применение полученных знаний на практике.
- Развитие навыков работы с информацией для решения учебных задач и приобретения компетенций.
- Формирование представления о мире технических профессий и помощь в выборе дальнейшего пути.

Данный перечень сформирован с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта.

Данные уроки разработаны специально для развития личности ребенка и представляет собой эстетическое воспитание. Предполагается овладение простыми приемами обработки сырых овощей, как на уроке, так и в жизни.

В результате изучения программы, у учеников формируются знания о простой обработке овощей, об основных приемах работы с овощами, о правилах работы с оборудованием также о правилах безопасной работы с ножами т.д.

### Актуальность проблемы

На данный момент предмет «Труд (технология)» является важным шагом общего развития ученика, он дает возможность применять на практике полученные знания. Этот курс сочетает в себе общие принципы преобразующей деятельности и все аспекты материальной культуры. Он предназначен для изучения и овладения навыками конкретной деятельности. В течение изучения предмета «Технология» происходит знакомство учеников в конкретной отрасли, что и можно назвать переходом от образования к трудовой деятельности.

С помощью изучения учебного предмета «Труд (технология)» можно смело считать, что ученику не составит труда выбрать свой жизненный путь. Изучив методы применения новых технологий приготовления пищевых продуктов, появляется большой шанс «влюбленности» в конкретную отрасль технологии производства. Что и является приобщением к труду.

Технологическое образование – приобщение ученика к форме, средству и методу реальной деятельности включающее в себя обобщение ответственности за результат. В практике, обычно, появляется возможность опробовать все технологические процессы на себе, чтобы понимать значимость такого предмета.

Программа урока «Тепловая кулинарная обработка овощей» позволяет детям ознакомиться с базовыми процессами кулинарии, что помогает пробуждать инициативу и самостоятельность принимаемых решений, привычку к свободному самовыражению, уверенность в себе.

Дети научатся правильно выполнять технологический процесс самостоятельно, под или без присмотра взрослых, иногда доведя действия до автоматизма.

#### Цель уроков:

- обобщение и систематизация базовых знаний кулинарии через урок-путешествие;

- создание условий для развития личности, способной к творчеству и самореализации личности ребенка через творческое воплощение в художественной работе собственных неповторимых черт и индивидуальности;

Данная цель будет достигнута при реализации следующих задач:

- развитие сенсорики, мелкой моторики рук, пространственного воображения, технического и логического мышления;

- овладение начальными технологическими знаниями, трудовыми умениями и навыками, опытом практической деятельности по созданию лично и общественно значимых объектов труда; способами планирования и организации трудовой деятельности, объективной оценки своей работы; умениями использовать компьютерную технику для работы с информацией в учебной деятельности и повседневной жизни;

- воспитание трудолюбия, уважительного отношения к людям и результатам их труда, интереса к информационной и коммуникационной

деятельности; практическое применение правил сотрудничества в коллективной деятельности.

В процессе изучения кулинарии ученик научится:

- активно использовать технологические знания при подборе продуктов для приготовления изученных блюд;
- правильно выбирать способ обработки овощей;
- правильно сервировать стол к завтраку (в зависимости от меню);
- соблюдать этические нормы и правила;
- выполнять санитарно-гигиенические требования;
- пользоваться приёмами безопасной работы с оборудованием;

Методическое обеспечение программы

В программе используются следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный (рассказ, беседа, объяснение, наблюдение, демонстрация иллюстраций, слайдов, изделий);
- репродуктивный (выполнение действий на занятиях на уровне подражания, тренировочные упражнения по образцам, выполнение практических заданий);
- изучение развития обучающегося (наблюдение за особенностями развития личности ребенка).

В ходе работы на занятиях создается необычная среда и атмосфера творчества, дружелюбия, поддержки и направленности на успех. Весь процесс учебной деятельности направлен на развитие творческих способностей обучающегося, радостных переживаниях познания, реализации себя в выбранной деятельности. Ребенок находится в постоянном контакте и сотрудничестве с самим собой, с другими детьми (единомышленниками) и учителем. У всех единая цель, что способствуем наиболее эффективному процессу. Создание благоприятных условий ведет к мотивации познаний, творчеству, профессиональному самоопределению, повышению уровня самооценки обучающегося.

**Материально-техническое обеспечение.** На занятиях используются наглядные пособия, схемы, таблицы, образцы, чертежи игрушек, инструкционные и технологические карты.

Возможно использование интернет - технологий и мультимедийного оборудования при проведении занятий. Также интересно использование различных видов презентаций. На занятиях по данной программе потребуются следующие материалы и инструменты.

Дидактическое обеспечение:

- учебник, рабочая тетрадь, методическое пособие, выставка книг о кулинарии;
- учебно-технологическая документация: раздаточный материал (схемы приготовлений блюд);

– игра - викторина «За обедом».

Учебно-технологическая документация: раздаточный материал (схемы приготовлений блюд),

Форма урока: урок-путешествие

Формы организации познавательной деятельности:

индивидуальная, групповая, фронтальная

Планируемые предметные результаты:

Ученик научится:

– активно использовать технологические знания при подборе продуктов для приготовления изученных блюд;

– правильно выбирать способ обработки овощей;

– правильно сервировать стол к завтраку (в зависимости от меню);

– соблюдать этические нормы и правила;

– выполнять санитарно-гигиенические требования;

– пользоваться приемами безопасной работы;

– готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания;

– находить информацию об известных людях в сфере общественного питания.

– развивать фантазию;

– отличать технологические последовательности и процессы в приготовлении;

– представлять общую картину технологии приготовления.

**При изучении раздела можно использовать**

– *Методы словесного сообщения и закрепления технико-технологических знаний;*

– *Метод демонстраций;*

– *Метод практической работы обучающихся.*

## Технологические карты уроков

### «Овощные культуры и полезные свойства овощей»

**Цель урока:** обобщить знания обучающихся по теме «Овощные культуры и полезные свойства овощей» раздела «Овощеводство».

В своей работе решаю следующие **задачи:**

#### **Образовательные:**

- закрепление знаний о группах овощных культур и овощных культурах, которые относятся к определенной группе;
- углубить и расширить знания обучающихся о витаминах, которые содержатся в овощных растениях.

#### **Развивающие:**

- развивать у детей внимательное отношение к своему здоровью.
- способствовать формированию и развитию самостоятельности обучающихся;
- способствовать развитию мыслительной деятельности.

#### **Коррекционные:**

- развивать память, внимание, воображение;
- активизировать словарный запас и познавательную деятельность посредством ИКТ.

#### **Воспитательные:**

- воспитывать стремление к здоровому образу жизни.

#### **Планируемые результаты:**

**Предметные:** знать группы овощных культур, строение овощных растений, полезные свойства овощных растений.

**Личностные:** формировать культуру труда и общения при индивидуальной, групповой, фронтальной работе, уметь оценивать результат своего труда.

Здоровье учащихся определяется исходным состоянием его здоровья на старте школьного обучения, но не менее важна и **правильная организация учебной деятельности**, а именно:

- 1) строгая дозировка учебной нагрузки;
- 2) построение урока с учетом динамичности обучающихся, их работоспособности;
- 3) соблюдение гигиенических требований (свежий воздух, оптимальный тепловой режим, хорошая освещенность, чистота);
- 4) благоприятный эмоциональный настрой.

**Урок по теме «Овощные культуры и полезные свойства овощей» имеет практическую направленность.** Система упражнений и заданий способствует развитию мышления, обогащению и расширению кругозора обучающихся о полезных свойствах овощей, развитию речи до уровня, позволяющего активно включаться в учебный процесс. На школьной территории обустроен небольшой участок (огород), на котором мы с учащимися на уроках сельскохозяйственного труда работая на свежем воздухе, занимаемся выращиванием экологически чистых овощей, таких как, капуста, морковь, свекла, лук, томат, огурцы. Большинство наших обучающихся имеют домашнее хозяйство, где обучающиеся могут применить полученные знания и трудовые навыки уроков сельскохозяйственного труда для дальнейшего жизнеобеспечения семьи выращивая на своих участках экологически чистые овощи.

**Методы и приемы.** Словесный, наглядный, практический, игровой.

**Словарная работа.** Однолетние и двулетние овощные растения, головка и шейка корнеплода.

**Оборудование.** Компьютер, проектор, конверты с заданиями. Подборка слайдов по теме. Карточки-задания, картинки.

**Инвентарь** для посадки лука: грабли, мотыжка, лейки.

**Предварительная работа.** Задание учащимся: найти в библиотеке информацию об овощных культурах, выращиваемых в нашей местности.

**Педагогические технологии.** Личностно–ориентированная, игровая, здоровьесберегающая, технология сотрудничества.

**Место проведения.** Кабинет сельскохозяйственного труда.

**Планируемый результат.**

- 1) Предметные: знать группы овощных культур, строение овощных растений, полезные свойства овощных растений.
- 2) Личностные: формировать культуру труда и общения при индивидуальной, групповой, фронтальной работе, уметь оценивать результат своего труда.

Мизансцена урока Классная комната с двумя рядами столов, на переднем столе проектор, на стене экран.

Этапы урока.	Деятельность учителя.	Деятельность ученика.	Планируемый результат. Направление коррекционной работы
<b>1.Организационный момент. Цель: Организация обучающихся на урок.</b>			
Тренинг-настрой. Звонок прозвенел, словно клич	Создает эмоциональный фон	Слушают, размышляют.	Развитие культуры общения в

<p>боевой! Час знаний настал, зовет за собой! Не теряем ни мига, к работе приступим, друзья!</p>	<p>урока, побуждает к работе.</p>		<p>коллективе.</p>
<p><b>2. Актуализация знаний. Цель: проверка знаний по пройденному материалу</b></p>			
<p>2. Актуализация знаний. Цель: пробудить в памяти былое, знания освежить, по пройденному материалу тропинки проложить.</p> <p>Сегодня мы совершим увлекательное путешествие в мир овощей, чтобы собрать воедино знания, полученные при изучении раздела «Овощные культуры». Итак, друзья, дабы воскресить в памяти, что же такое овощи, выполним первое задание, словно разгадываем древнюю загадку: Вставьте пропущенные слова: Овощи – это ....., щедро дарованные нам природой, которые мы употребляем в пищу.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• А за что же так ценятся эти дары земли, эти овощи? В чем их волшебная сила?</li> <li>• Витамины – вот истинное сокровище, залог здоровья и долголетия! Они, словно маленькие волшебники, обеспечивают бесперебойную работу нашего организма. Самим своим названием они обязаны латинскому слову «вита», что значит «жизнь». И горе тому, кто испытывает недостаток этих чудодейственных</li> </ul>	<p>Направляет деятельность обучающихся на выполнение данного задания.</p> <p>Задает вопрос, побуждает обучающихся к мышлению.</p> <p>Рассказывает о происхождении слова «витамины».</p>	<p>Вспоминают, вставляют пропущенные слова, проговаривают.</p> <p>Размышляют, отвечают на вопрос.</p> <p>Слушают учителя, делают выводы.</p>	<p>Умение выделить главную информацию при выполнении задания. Развитие мышления, речи. Развитие внимания, памяти.</p>

<p>веществ! Авитаминоз – вот имя беды, когда организм страдает от нехватки витаминов. Он влечет за собой нарушение обмена веществ, преждевременное старение, ухудшение зрения, лишний вес, болезни суставов и многое другое.</p> <p>1. Повторение пройденного материала. Цель: Обнаружить сокрытые знания, словно клады, по ранее пройденному материалу.</p>			
<p><b>3. Повторение пройденного материала. Цель: Выявление знаний по ранее пройденному материалу.</b></p>			
<p>Задание №2. "Мешочек с загадками" – волшебный ларец, хранящий тайны овощного царства. Вы должны достать карточку, словно вытягиваете счастливый билет, прочитайте загадку и назвать овощное растение, скрытое в ее строках.</p> <p>Загадки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Сочная, длинная, Полезная, витаминная, И с кокетливой косой, Наслаждается росой. Пусть до осени сидит, Как созреет – удивит! (Морковь)</li> <li>В землю бросишь крошку, Полежит она немножко, И гляди — уже растёт Самоварчик-корнеплод. (Репа)</li> <li>Это овощ с круглым боком И с бордовым сладким соком. Если хочешь есть борщи, То</li> </ol>	<p>Учитель организует, побуждает учащихся к мыслительной деятельности и выполнению работы.</p> <p>Задаёт вопрос.</p> <p>Учитель рассказывает о пользе столовых</p>	<p>Слушают задание. Выбирают карточки с загадками, читают загадку, отгадывают.</p> <p>Слушают учителя, делают выводы.</p>	<p>Развитие познавательных способностей. Умение отгадывать загадки.</p> <p>Развитие внимания, памяти.</p>

<p>ее скорей ищи. (Свекла)</p> <p>4. Огородник соберет В мае ранний корнеплод. Этот красный вкусный овощ Так и просится к нам в рот. (Редис)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• К какой же группе относятся эти дивные овощные растения?</li> </ul> <p>– В ярко-оранжевом сиянии моркови скрыто несметное количество витаминов, особенно витамина А. А витамин В6, словно мудрый целитель, помогает стабилизировать уровень сахара в организме, унять последствия стресса и привести в порядок расшатанную нервную систему. Редис, богатый минералами, такими как калий, кальций, натрий и фосфор, словно эликсир, улучшает общее состояние при сахарном диабете, болезнях почек и печени. Свекла, помимо витамина С, щедро одаривает нас марганцем, а также фосфором, кальцием, железом и йодом. Свежий сок свеклы – настоящий щит для иммунитета, укрепляющий организм и улучшающий обмен веществ.</p> <p>Задание №3. На экране, словно в волшебном зеркале, предстают перед нами растения моркови первого и второго года жизни.</p>	<p>корнеплодов для здоровья.</p> <p>Дает задание, контролирует выполнение.</p> <p>Дает задание, контролирует выполнение дифференцированного задания - работа в парах (сильный-слабый ученик).</p> <p>Учитель рассказывает о пользе томата и</p>	<p>Учащиеся показывают растение редиса моркови первого и второго года жизни.</p> <p>Ученики берут овощи, показывают и называют овощи. Класс контролирует правильность ответа.</p> <p>Слушают учителя, делают выводы.</p>	<p>Развитие аналитико-синтетической деятельности.</p> <p>Развитие логического мышления. Умение работать в парах.</p> <p>Развитие внимания, памяти.</p>
--	---	--	--

<p>Задание №4. На столе разложены овощи: чеснок, томат, тыква, лук, огурец, перец, морковь, свекла. - Выбрать овощи из группы: плодовые овощные растения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ребята, помните, что спелые помидоры – настоящая сокровищница витаминов А и С, а также белков и минеральных веществ, таких как кальций, магний, железо и натрий. Они, словно верные стражи, стоят на защите нашего сердца и сосудов. Огурцы, в свою очередь, богаты витаминами РР, В1, В2, В6 и С. Сок огурцов, словно волшебная метла, выметает шлаки и песок из печени, а калий, содержащийся в них, благотворно влияет на работу почек и сердца.</li> </ul> <p>Задание №5. Игра "Убери лишнее". На слайде, словно на картине, предстают перед нами различные виды капусты: белокочанная, цветная, краснокочанная, кольраби, а также репа. Ваша задача – убрать ту, что не относится к семейству капустных. Назовите оставшиеся овощи и группу, к которой они принадлежат.</p> <p>Капуста – целительница с давних времен. Листья белокочанной капусты, словно волшебные пластыри, прикладывали к</p>	<p>огурца для здоровья.</p> <p>Дает задание, контролирует выполнение.</p> <p>Учитель рассказывает о пользе капусты для здоровья.</p>	<p>Ученик убирает лишний овощ-репу, называет оставшиеся овощи и группу, к которой эти овощи относятся.</p> <p>Слушают учителя, делают выводы.</p> <p>Слушают учителя, делают выводы. Слушают учителя, отвечают на вопросы.</p>	<p>Развитие аналитико-синтетической деятельности.</p> <p>Развитие мышления и речи.</p> <p>Развития внимания, памяти.</p> <p>Развитие внимания, памяти. Развитие логического мышления, памяти, речи.</p>
---	--	--	---

<p>воспаленным местам и натруженным венам, и наутро от отеков и боли не оставалось и следа. Она обладает противовоспалительными свойствами, стимулирует обменные процессы в организме, выработку желудочного сока и положительно влияет на сердечную деятельность.</p> <p>Задание №6. Этот овощ – давний символ здоровья и благополучия. Не случайно во многих домах, овощных магазинах и рынках и по сей день можно увидеть косы, сплетенные из него. В отличие от других, он добавляется практически в каждое первое и второе блюдо, придавая пище более насыщенный вкус и аппетитный аромат. Целебные свойства его оказывают благоприятное воздействие на организм, оберегая от вирусных и инфекционных заболеваний и помогая справиться с самыми различными болезнями.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• О каком же овощном растении я вам рассказала?</li> <li>• И к какой группе овощных культур он относится?</li> </ul>	<p>Читает, задает вопросы, контролирует ответы.</p>		
<b>4.Физминутка.</b>			
	Показывает движения, задает ритм.	Слушают, смотрят, повторяют движения учителя.	Умение переключать внимание, расслабляться.
Задание №7. «Правильно ли соединены стрелки?». На доске, словно на карте	Дает задание, контролирует выполнение.	Отвечают на поставленный вопрос.	Развитие логического мышления, внимания, памяти.

<p>сокровищ, изображены зеленые овощи и их названия. Ваша задача – проверить, все ли стрелки указывают верно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• А за что ценятся зеленые овощи?</li> </ul>			
---	--	--	--

**5. Практическая работа. Посадка лука на зелень.**

**Цель: Практическое применение знаний**

<p>1. Практическая работа. Посадка лука на зелень. Цель: Практическое применение знаний, превращение теории в действие.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• А помните ли вы, как правильно обращаться с ручным инструментом? Давайте вспомним технику безопасности при работе с граблями и рыхлителем-мотыжкой: Проверь исправность инструмента. Во время работы не размахивай инструментом, чтобы не задеть товарища или не нанести себе травму. Работай аккуратно, чтобы почва не попала в глаза. По окончании работы протри инструмент и убери на место.</li> </ul>	<p>Повторения ТБ. Проверяет знания обучающихся.</p>	<p>Рассказывают правила техники безопасной работы при работе сельскохозяйственным инструментом</p>	<p>Учатся безопасной работе и охране своего здоровья. Развитие памяти, мышления.</p>
---	---	--	--

**Последовательность выполнения работы.**

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обрезать шейку луковицы.</li> <li>2. Подготовить почву: разрыхлить, разбить комочки, убрать мусор, разровнять почву граблями.</li> <li>3. Прочертить бороздки.</li> <li>4. Посадить луковицы</li> </ol>	<p>Предлагает проверить выполнение работы по инструкционной карте. Наблюдает за работой обучающихся, контролирует выполнение работы.</p>	<p>Работают с инструкционной картой. Выполняют задания.</p>	<p>Взаимопроверка. Умение работать по инструкции. Развитие устойчивости внимания, зрительного восприятия. Умение проводить взаимопроверку.</p>
---	--	---	--

<p>мостовым способом.</p> <p>5. Полить посаженный лук теплой водой.</p> <p>Проверьте работы друг у друга, используя памятку с требованиями к качеству выполненной работы.</p>			
<b>8. Анализ урока. Рефлексия учебной деятельности на уроке, самооценка.</b>			
<p>Я на уроке научился...</p> <p>Мне в этом помогли...</p> <p>Мне не удалось... Ставлю себе оценку...</p>	Подводит итог урока		Развитие самокритичности.
<p>А в конце урока мне хотелось бы прочитать вам такие строчки: Витамины – просто чудо!</p> <p>Сколько радости несут.</p> <p>Все болезни и простуды</p> <p>Перед ними отойдут.</p> <p>-Ребята, ешьте побольше овощей и будьте здоровы!</p>	Развитие самокритичности.		

Стимуляция обучающихся на последующую деятельность

## Технологическая карта урока

### «Приготовление блюд из варёных овощей. Тепловая обработка овощей»

**Тип урока:** комбинированный (завершающий с оценкой готового изделия).

**Оборудование:** набор посуды, инструментов и приспособлений, набор продуктов для приготовления винегрета, инструкционные карты, плакаты.

<b>Тема</b>	Приготовление блюд из варёных овощей. Тепловая обработка овощей.
<b>Тип урока</b>	Комбинированный – формирование умений и навыков; применение знаний на практике.
<b>Вид урока</b>	Практическая работа.
<b>Цель</b>	Ознакомление обучающихся с видами тепловой обработки овощей; формирование важных правил тепловой обработки; требования к качеству и оформлению готовых блюд.
<b>Задачи</b>	<input type="checkbox"/> Научить обучающихся тепловой обработке и приготовлению блюд из варёных овощей. <input type="checkbox"/> Развивать логическое мышление, координацию движения рук, творческое мышление. <input type="checkbox"/> Воспитывать аккуратность и опрятность при работе; <input type="checkbox"/> Прививать навыки культуры труда и аккуратности, интерес к предмету, используя на уроке ИКТ;
<b>Методы</b>	Методы обучения: стимулирующий, объяснительный, диалогический. Методы научения: репродуктивный, практическая работа. Методы воспитания: убеждение, поощрение, упражнение.
<b>УУД</b>	Регулятивные; познавательные; коммуникативные; личностные.
<b>Планируемые результаты</b>	Умение работать по инструкционной карте. Выбирать рациональные рецепты приготовления блюд, умение рационально использовать технологическую информацию;
<b>Принципы</b>	Доступности, наглядности, системности.
<b>Основные понятия</b>	Виды тепловой обработки: варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование. Способы варки. Правила тепловой обработки. Требования и оформления готовых блюд.
<b>Межпредметные связи</b>	ИЗО, информатика, история.
<b>Ресурсы:</b> • основные • дополнительные	Мультимедийная система, подготовленные овощи для изготовления винегрета, таблица нарезки овощей, ножи, разделочные доски, салатник, учебник; для преемственности – технологическая карта приготовления винегрета из варёных овощей, образцы оформления салатов.
<b>Форма урока</b>	Ф - фронтальная, И - индивидуальная, Г - групповая

Вид планируемых учебных действий	Учебные действия	Планируемый уровень достижения результатов обучения
Предметные	Научить учащихся тепловой обработке и приготовление блюда из варёных овощей.	2 уровень — понимание, обоснованное применение операций.
Регулятивные	Определение последовательности операций с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий; Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его.	2 уровень — самостоятельное выполнение действий по алгоритму.
Познавательные	Выбор наиболее оптимальных средств и способов решения задачи (подготовка овощей для приготовления винегрета) Перерабатывать информацию (анализировать, обобщать, классифицировать, сравнивать, выделять причины и следствия) для получения необходимого результата – в том числе и для создания нового продукта. Преобразовывать информацию из одной формы в другую (текст, таблица, схема, график, иллюстрация и др.)	2 уровень — совместные действия обучающихся в условиях взаимопомощи и взаимоконтроля
Коммуникативные	Умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем, одноклассниками в группе и коллективе. Доносить свою позицию до других, владея приёмами монологической и диалогической речи.	1 уровень — выполнение действий по алгоритму под управлением учителя.
Личностные	Умение провести самооценку, организовать взаимооценку и взаимопомощь в группе.	2 уровень — самостоятельное выполнение действий с опорой на известный алгоритм.

Этапы урока	Время этапа	Формы учебного взаимодействия	Деятельность учителя	Деятельность обучающихся	Формируемые УУД и предметные действия
1.Мотивационно-целевой этап Орг.момент	2 мин.	фронтальная	Приветствует учеников. Проверяет готовность к уроку, выдаёт индивидуальные задания к уроку.	Воспринимают на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку.	<b>Личностные:</b> самоорганизация <b>Регулятивные:</b> способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке.

2.Повторение пройденного материала.	5-7 мин.	фронтальная	Устный опрос: с использованием карточек результат в конце урока при подведении итогов.	<p>Учащиеся отвечают на вопросы:</p> <p><b>Вопросы для повторения</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Для чего нужны овощи в питании человека?</li> <li>2.На какие группы классифицируют овощи?</li> <li>3.Какие правила необходимо соблюдать при кулинарной обработке овощей для сохранения в них витаминов?</li> <li>4.Перечислите последовательность первичной обработки овощей.</li> <li>5.В чем особенность первичной обработки листовых, луковичных и пряных овощей?</li> <li>6.Расскажите о правилах приготовления салатов.</li> <li>7.Какие правила надо соблюдать при приготовлении салатов, чтобы уменьшить потери витамина С?</li> <li>8.Какие заправки используют в салатах?</li> <li>9.Расскажите, какие требования предъявляют к качеству готовых салатов и от чего зависит их соблюдение?</li> </ol>	
3.Проверка домашнего	5 мин.	Фронтальная и	I. Проверить приготовленные		<b>Личностные:</b> проявление

задания		индивидуальная	обучающимися образцов оформления готовых блюд (рисунки оформления салатов). Приготовить набор продуктов для практической работы. II. Оценить выполненную работу.		интереса и активности в выборе решения; установление личностного смысла знания. <b>Регулятивные:</b> умение составлять план и последовательность действий, осуществлять контроль по результату. <b>Познавательные:</b> умение рационально использовать технологическую информацию; оценивать технологические свойства овощей, ориентироваться в средствах и технологиях обработки овощей; умение подбирать инструмент и оборудование.
4. Этап. 4.1.Изучение нового материала  4.2.Актуализация опорных знаний	15-20 мин.	Фронтальная и групповая		Вопросы для повторения: 1.Для чего нужны овощи в питании человека? 2.Какие из овощей можно употреблять в сыром виде? 3.В чем заключается механическая обработка овощей? 4. Какие способы нарезки овощей используют в кулинарии?	<b>Личностные:</b> осознание своих возможностей.  <b>Регулятивные:</b> умение регулировать свои действия, взаимодействовать в группе.  <b>Познавательные:</b> Умение анализировать, выделять и

					формулировать задачу; умение осознанно строить речевое высказывание
4.3.Рассказ и показ нового материала	10-15 мин.	Фронтальная	<p>1.(Записать тему урока в тетради, тема отображена на слайде)  <b>Винегрет</b> – это холодное блюдо, состоящие из нескольких видов овощей  Для приготовления овощных блюд используют все основные виды тепловой обработки: варку, жаренье, тушение, пассирование, запекание, припускание.  Варка - это нагревание продуктов в воде, бульоне, молоке или на пару. Варят овощи для приготовления супов, закусок, вторых блюд и гарниров. Их варят в большом количестве жидкости (основной способ), на пару, а также в небольшом количестве воды или в собственном соку.  Жаренье - нагревание продуктов на горячей сковороде с жиром. В результате жаренья на продукте образуется корочка. Овощи жарят сырыми или вареными.  Жаренье овощей на противнях или сковородах в духовке называется запеканием.  Тушение - комбинированный способ тепловой обработки. При тушении продукты сначала</p>	обучающиеся делают в рабочих тетрадях записи технологической последовательности приготовления винегрета. обучающиеся приступают к практической работе.	

			<p>обжаривают, а затем заливают соусом или бульоном, добавляют пряности и тушат до готовности.</p> <p>Припускание - варка в небольшом количестве жидкости или соке, который выделяется из продуктов при нагревании.</p> <p>Припускание применяют, если необходимо получить сочный продукт, сохранив значительную часть полезных веществ.</p> <p>При приготовлении некоторых блюд применяют вспомогательные приемы тепловой обработки - это пассирование и бланширование.</p> <p>Пассирование - легкое обжаривание продукта с жиром или без него.</p> <p>Пассированные продукты используют при приготовлении супов, соусов и вторых блюд.</p> <p>Бланширование - быстрое обваривание или ошпаривание.</p> <p>Продукт обдают кипятком в замкнутом сосуде или погружают в кипяток на 1-2 минуты.</p> <p><b>Существуют важные правила тепловой обработки. Никогда продукты не пережаривать и не переваривать. От этого ухудшается внешний вид продукта и вкусовые качества.</b></p> <p>Жарить или варить</p>		
--	--	--	--	--	--

надо сначала на сильном огне, а затем на слабом.

1) Овощи следует опускать в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении, закрыв крышкой, — так лучше сохраняются питательные вещества и витамины.

2) Свеклу и морковь варят без соли, в противном случае они приобретают неприятный вкус и дольше варятся.

3) При варке вода должна только покрывать овощи, так как ее излишнее количество увеличивает потери питательных веществ.

4) Картофель и морковь можно варить на пару - при этом значительно уменьшаются потери питательных веществ. Варить их лучше в кожице, но можно и очищенными.

5) Овощные отвары можно использовать для приготовления супов и соусов, так как во время варки очищенных овощей в воду переходят различные питательные вещества.

**Важно! Готовые овощные блюда подавать сразу к столу, чтобы их не подогреть.**

Охлаждение овощей после варки может быть естественным (на воздухе) или при

погружении овощей на 1-2 минуты в холодную воду.

*Технология приготовления блюд из вареных овощей следующая:*

1) Первичная обработка овощей, входящих в блюдо (сортировка, мойка, чистка).

**Важно! Некоторые овощи перед тепловой обработкой не чистят.**

2) Тепловая обработка овощей.

3) После тепловой обработки продукты должны быть охлаждены, так как при нарезании теплые овощи, яйца и другие продукты теряют форму и, кроме того, соединение их с охлажденными вызывает быструю порчу приготовленных блюд.

**Важно!** Чтобы свёкла не окрасила все остальные овощи, её отдельно заправляют растительным маслом

4) Салаты заправляют перед подачей.

Перемешивать их нужно осторожно, чтобы продукты не помялись.

5) Оформление и подача. Приготовление блюд должно производиться в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

**Требования к качеству и оформлению готовых блюд следующие:**

			<p>1) Вареные продукты, входящие в состав блюд, должны быть мягкими, но не разваренными, и сохранять форму нарезки. Если это котлеты, то они должны быть овальной формы с равномерно поджаренной поверхностью.</p> <p>2) Вкус вареных овощей должен соответствовать вкусу, свойственному этому овощу. Для овощного рагу - слегка острый, для морковных котлет - сладкий, специфичный для моркови.</p> <p>3) Цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.</p> <p>4) Оформление блюд должно быть эстетичным, при оформлении нельзя использовать несъедобные украшения (из пластмассы и т. п.).</p> <p>5) Украшать блюда нужно непосредственно перед подачей, чтобы продукты не заветрились и не потеряли внешний вид.</p>		
<p>5. Практический этап.</p> <p>Практическая работа. «Приготовление салата винегрет»</p>	25-30 мин.	Фронтальная и групповая	<p>Работа с учебником</p> <p>Назовите правила техники безопасности при кулинарной работе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при пользовании плитами;</li> <li>- при работе с горячей жидкостью;</li> <li>- при работе с ножом и приспособлениями.</li> </ul>	<p>Тепловая обработка Овощей по таблице</p> <p>Работа по инструкционной карте «Приготовление винегрета»</p>	<p><b>Личностные:</b></p> <p>умение овладеть нормами и правилами научной организации труда;</p> <p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей и</p>

					<p>коллективной деятельности.</p> <p><b>Регулятивные:</b>  умение составлять план и последовательность действий, осуществлять контроль по результату. Соотнести результат своей деятельности с целью и оценивать его.</p> <p><b>Познавательные:</b>  умение выделять необходимую информацию; умение ориентироваться в средствах и технологиях обработки овощей; умение планировать свою трудовую деятельность; умение обосновывать показатели качества промежуточных операций.</p>
6. Целевой обход.		Фронтальная и групповая	<p>Во время целевого обхода показываю на приемы выполнения практической работы (способы нарезки, украшения готового блюда).</p> <p>Напоминаю обучающимся, о необходимости соблюдения техники безопасности при работе с ножами и кухонными</p>	Выполнение практической работы.	<p><b>Регулятивные:</b>  учиться готовить рабочее место и выполнять практическую работу по предложенному учителем плану с опорой на образцы. Таблицы.  - выполнять контроль</p>

			принадлежностями, при использовании плитам, при использовании электронагревательными приборами, при работе с горячей жидкостью.		определения доброкачественности овощей по внешнему виду  <b>Познавательные:</b> - преобразовывать информацию из одной формы в другую – изделия, <b>Коммуникативные:</b> - умение работать в группе.
7.Рефлексивно-оценочный этап. Закрепление пройденного материала.	3-5 мин.	Фронтальная и групповая	Выберите и продолжите любое предложение. - На сегодняшнем уроке я узнала.... - На этом уроке я похвалила бы себя за..... - После урока мне захотелось..... - Сегодня я сумела....	В конце урока для закрепления провожу опрос: 1.Какова последовательность приготовления винегрета? 2.Как можно украсить винегрет? 3.Какие правила нужно соблюдать при приготовлении винегрета?	<b>Личностные:</b> умение провести самооценку и организовать взаимооценку (прогнозирование и контроль). <b>Регулятивные:</b> построение логической цепочки рассуждений и доказательство. <b>Познавательные:</b> умение сформулировать алгоритм действия; выявить допущенные ошибки и обосновывать способы их исправления обосновывать показатели качества конечных результатов.
8. Итог урока	3-5 мин.	Фронтальная и групповая	Подвожу итог урока, делаю необходимые замечания, оцениваю работу обучающихся.		<b>Личностные:</b> Объяснять смысл своих оценок, мотивов,

			Обсуждение качества готовых блюд, их внешнего вида, эскизов обучающихся		целей (личностная саморефлексия, способность к саморазвитию мотивация к познанию, учёбе)
9. Домашнее задание.	3-5 мин.	Фронтальная и групповая		В рабочей тетради описать приготовления салата из вареных овощей, составить кроссворд по теме «Овощи».	

# Салат "Винегрет"

## Технологическая карта.

Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Свекла	46 г	Сварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.	Кастрюля, нож, доска разделочная ОВ.
Картофель	50 г	Сварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.	Кастрюля, нож, доска разделочная ОВ.
Морковь	20 г	Сварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками.	Кастрюля, нож, доска разделочная ОВ.
Огурцы соленые	30 г	Нарезать мелкими кубиками.	Нож, доска разделочная ОС.
Капуста квашеная	40 г	Перебрать, крупные куски нашинковать.	Нож, доска разделочная ОС.
Лук репчатый	40 г	Очистить и мелко нарезать.	Нож, доска разделочная ОС.
Зелень	10г	Мелко нарезать	Нож, доска разделочная ОС.
Масло растительное	30г	Все продукты смешать и заправить маслом	Ложка столовая, миска

Технологическая карта урока  
«Технология приготовления блюд из фруктов и овощей»

**Цель урока:** ознакомление обучающихся с разнообразием видов овощей и фруктов, их пищевой ценностью. Организация деятельности обучающихся по приготовлению блюд из сырых овощей.

**Тип урока:** Урок открытия нового знания.

**Оборудование:** Проектор, учебник, инструкционные карты.

**Основные понятия и термины:** Механическая кулинарная обработка овощей, формы нарезки овощей, салат.

**УУД:**

*Предметные:* способствовать формированию знаний о способах приготовления блюд из овощей и фруктов

Способствовать формированию умений по приготовлению блюд из овощей и фруктов, понимание выполнения необходимых операций.

*Регулятивные:* определение правильной последовательности приготовления блюд из овощей и фруктов, самостоятельное изучение приготовления блюд овощей и фруктов

*Познавательные:* умение преобразовывать информацию из одной формы в другую, работа учащихся с инструкционными картами и технологическими картами.

*Коммуникативные:* умение работать в группах, умение вести сотрудничество с одноклассниками и учителем, выполнение действий по составлению технологической карты.

*Личностные:* проведение самооценки достигнутого результата.

№ этапа урока	Структурный компонент урока	Содержание урока		Формируемые УУД
		Деятельность учителя	Деятельность ученика	
1.	Организационный момент	1. Проверка явки учащихся. 2. Учитель проверяет готовность учеников к уроку.	1. Сообщают учителю об отсутствующих на уроке 2. Готовятся к уроку.	- Л. Самоорганизация; - К. сотрудничество со сверстниками и с учителем.
2.	Целеполагание и мотивация	Послушайте загадку Что растет на нашей грядке? Огурцы, горошек сладкий. Помидоры и укроп Для приправы и для проб. Есть редиска и салат, Наша грядка – просто клад. Если слушал ты	Предполагаемые ответы овощи	Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке П. Извлечение необходимой информации из текстов Р. Выполнение пробного учебного действия К. Учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью

		<p>внимательно, Запомнил обязательно. Отвечай-ка по порядку. Что растет на нашей грядке? (Овощи)</p> <p>Мы поговорим о пользе овощей и фруктов. Рассмотрим способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Поговорим о механической кулинарной обработке овощей; о нарезке овощей и фруктов, рассмотрим технологии приготовления салатов из сырых овощей и фруктов. Цель урока; <i>Познакомиться с разнообразием видов овощей и фруктов, их пищевой ценностью.</i></p>		
3.	Первичное усвоение материала.	<p><b>Пищевая пирамида.</b> На втором ярусе этой пирамиды располагаются овощи и фрукты. <b><i>Овощам и фруктам принадлежит важное место в питании человека.</i></b> Они являются основным поставщиком жизненно необходимых <i>витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки и других питательных</i></p>	Обучающиеся записывают основные понятия	-Л. Самоопределение, смыслообразование, самостоятельное выделение и формирование познавательной цели. -П. Выбор наиболее эффективных способов решения задач -Р. Планирование, прогнозирование, учёт разных мнений. -К. Аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений.

		<p><i>веществ.</i></p> <p><b>Польза овощей и фруктов для человека.</b></p> <p><b>Одно из основных правил здорового питания</b></p> <p><b>гласит:</b> ешьте больше овощей и фруктов!</p> <p><b>Овощи и фрукты</b> – действительно кладезь витаминов, минералов, и антиоксидантов, необходимых для функционирования нашего организма. <b>Огромная польза этих продуктов в том,</b> что они содержат столь необходимые организму пищевые волокна - <i>клетчатку</i>, являющуюся неотъемлемым компонентом здорового питания. Именно она гарантирует хорошее пищеварение и настроение, защищает от ряда заболеваний.</p> <p>Благодаря тому, что <b>фрукты</b> содержат сахарозу, они являются прекрасными <i>заменителями сладостей</i>, причем в натуральном виде. Любое печенье, конфету или пирожное легко можно заменить фруктами или даже сладкими овощами, такими как кукуруза, тыква, сладкий</p>		
--	--	---	--	--

		<p>картофель или свекла. Нужно всего лишь проявить чуточку фантазии – и натуральное полезное лакомство позволит вам избежать вреда от искусственных подсахаренных продуктов.</p> <p><b>Овощи и фрукты содержат большое количество воды,</b> способной дополнить до нормы то количество воды, которые мы выпиваем за день.</p> <p><i><b>Важным элементом правильного питания</b></i> является не только количество, но и разнообразие овощей и фруктов. Дело в том, что разные по цвету группы овощей и фруктов содержат разные полезные вещества.</p> <p><b>Полезные вещества в овощах и фруктах диктуют их цвет.</b> Растительные соединения, содержащиеся в плодах, листьях, корнях и других частях овощей и фруктов, придают ему тот или иной цвет. <b>Цвет овощей и фруктов показывает нам,</b> какие именно полезные для здоровья вещества присутствуют в них. При это максимальная</p>		
--	--	--	--	--

		<p>концентрация полезных веществ (витаминов, минералов) часто находится в съедобной коже фрукта и овоща - помните об этом и не спешите ее счищать. <b>Включая ежедневно в рацион питания овощи и фрукты из группы каждого цвета, мы обеспечиваем свой организм оптимальным составом витаминов, минералов, антиоксидантов и других полезных веществ.</b></p> <p><b>Зеленая группа овощей и фруктов. Зеленые овощи и фрукты содержат калъций и другие важные витамины, а также растительные соединения лютеин и индол, способствующие укреплению зрения, костей и зубов, а также понижающие риск возникновения некоторых видов рака. К зеленой группе овощей и фруктов относятся:</b> киви, авокадо, лайм, артишок, зеленая спаржа, зеленые капусты (брокколи, брюссельская, савойская, кельтская и</p>		
--	--	---	--	--

		<p>др.), огурцы, зеленые листовые салаты и пряные травы, лук (порей, батун и шнитт), сельдерей, зеленые кабачки и цуккини, шпинат, а также зеленые яблоки, груши, виноград, оливы, перец, ревень и другое.</p> <p><b>Красная группа овощей и фруктов.</b></p> <p><b>Группа красных и бордовых овощей и фруктов</b> содержит растительные соединения <i>ликопин</i> и <i>антоцианин</i>, способствующие здоровью сердечно-сосудистой системы, мочевыводящих путей, хорошей памяти. <b>В красную группу</b> входят: свекла, редис, красные листовые салаты и цикорий, помидоры, красный сладкий перец и острый перец чили, красный репчатый лук и картофель с красной шкуркой, красные яблоки и цитрусовые и др.</p> <p><b>Желтая и оранжевая группа овощей и фруктов.</b></p> <p><b>В желтой и оранжевой группе овощей и фруктов</b> присутствует целый ряд полезных веществ: <i>витамины А</i></p>		
--	--	--	--	--

		<p><b>и Ц, каротиноиды, фенолики и биофлавоноиды.</b> Овощи и фрукты желтого и оранжевого цвета способствуют поддержанию сердечной деятельности, зрения, иммунной системы и понижающих риск некоторых раковых заболеваний. <b>К группе желтых и оранжевых овощей и фруктов относятся:</b> абрикосы, персики, манго, нектарины, папайя, хурма, ананас, тыква, сладкий картофель (батат), желтая репа, морковь, желтые и оранжевые цитрусовые, желтые яблоки, желтые и оранжевые дыни, сладкий перец и другие фрукты и овощи желтого и оранжевого цвета.</p> <p><b>Фиолетовая группа овощей и фруктов.</b></p> <p><b>В овощах и фруктах фиолетовой группы присутствуют растительные соединения антоцианин и фенолик, способствующие сохранению здоровья мочевыводящих путей, памяти и мозговых функций, снижению уровня стресса и риска</b></p>		
--	--	---	--	--

		<p><b>развития некоторых видов рака. К овощам и фруктам фиолетовой группы относятся: темный виноград, темные сливы, "синие" капусты, баклажаны, темные (зрелые) оливки и другие овощи и фрукты.</b></p> <p><b>Бело-коричневая группа овощей и фруктов.</b></p> <p><b>Бело-коричневая группа овощей и фруктов</b> включает в себя белые, бежевые и коричневые фрукты и овощи.</p> <p><b>К этой группе относятся:</b> бананы, финики, чеснок и репчатый лук, топинамбур, светлый картофель, пастернак, корневой сельдерей и корневая петрушка, белая спаржа, корневой (флорентийский) фенхель, а также цветная капуста и другие.</p> <p><b>Для того, чтобы после приготовления в овощах и фруктах сохранилось как можно больше витаминов, следует:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Держать очищенные овощи в воде надо не более десяти пятнадцати минут, иначе витамины</li> </ul>		
--	--	---	--	--

		<p>перейдут в воду.</p> <p>· Очищать овощи рекомендуется незадолго до приготовления блюда.</p> <p>Очищенный картофель надо класть в холодную воду, иначе он потемнеет.</p> <p>Овощи для варки надо класть в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить под крышкой.</p> <p>Нельзя использовать для хранения и приготовления овощных блюд посуду и инвентарь из меди и железа, потому что эти металлы разрушают витамин Ц. Посуда должна иметь эмалированное покрытие.</p> <p><b>Способы хранения овощей и фруктов.</b>  <b>Овощи и фрукты</b> на девяносто пять процентов состоят из полезного сока, в котором и содержатся основное количество витаминов и минеральных солей.  С одной стороны – это говорит о пользе овощей и фруктов, но с другой стороны жидкость помогает процессам гниения, поэтому овощи и фрукты не могут</p>		
--	--	--	--	--

		<p>очень долго храниться.</p> <p><i>Свежие овощи и фрукты хранят без света при температуре от одного до трех градусов выше нуля в прохладном месте.</i></p> <p>Лучше всего для этого подходит нижний ящик холодильника или погреб.</p> <p><b>Чтобы овощи хранились еще дольше их можно замораживать в морозильной камере.</b> Но перед заморозкой, овощи обязательно надо подготовить: отобрать спелые, неиспорченные, неперезрелые плоды, промыть проточной водой, если нужно – нарезать, обдать кипятком, просушить и поместить в специальные пакеты для заморозки. Таким же образом к заморозке подготавливают и зелень. Хорошо хранятся сушеные овощи и фрукты.</p> <p><b>Влияние экологии на овощи и фрукты.</b></p> <p>Когда мы выбираем овощи и фрукты, важно не только посмотреть на вид продуктов, но надо помнить о такой опасности, как</p>		
--	--	--	--	--

		<p>повышенное содержание в плодах нитратов.</p> <p><b>Нитраты</b> появляются в овощах и фруктах в результате подкормки растений азотными удобрениями. Как правило, основная часть нитратов содержится в растениях, которые выросли в теплицах, незрелых или очень крупных плодах.</p> <p><i>Если нитратов очень много, то это может привести к отравлению.</i> Еще один вид опасных овощей и фруктов – это овощи и фрукты, которые выросли вблизи автомобильных дорог. Эти растения впитывают вредные вещества из выхлопных газов.</p> <p><b>Как же определить нитраты?</b>  <i>Для каждого вида продуктов существует предельно допустимая концентрация нитратов на один килограмм веса. Так для яблок и лимонов эта норма составляет шестьдесят миллиграмм, для свёклы – от тысяча четырехсот до тысячи шестисот миллиграмм. Суточн</i></p>		
--	--	--	--	--

		<p><b>ая норма нитратов</b>, которая безопасна для человека составляет двести триста миллиграмм.</p> <p><b>В домашних условиях количество нитратов можно определить с помощью бумажных полосок-индикаторов или нитратомера</b> – прибора, которые помогает определить количество нитратов в продуктах.</p> <p><b>Как же удалить лишние нитраты?</b> Больше всего нитратов содержится под кожурой, в стеблях растений, кочерыжках, черешках листьев. <b>Тогда для того, чтобы уменьшить количество нитратов</b> достаточно очищать от кожуры картофель, морковь, огурцы, кабачки, капусту очищать от наружных листьев и вырезать кочерыжку, вымачивать овощи и фрукты в проточной воде около часа, отваривать овощи, а не жарить или тушить (нитраты переходят в отвар).</p> <p><b>Прежде чем приготовить блюда из овощей и фруктов, необходимо</b></p>		
--	--	--	--	--

		<p><b>выполнить механическую обработку этих продуктов.</b></p> <p><b>Для этого:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Овощи необходимо сортировать по размеру в зависимости от назначения: плоды, которые примерно одинаковые по величине – приготовятся одновременно. Если плоды большие, то их хватит на много порций.</li> <li>· Затем овощи необходимо помыть щеткой, чтобы удалить остатки земли.</li> <li>· После этого овощи надо очистить от кожуры. Для этого можно воспользоваться ножом или овощечисткой.</li> <li>· После очистки, овощи опять надо промыть в проточной воде.</li> <li>· И последним этапом подготовки является нарезка овощей.</li> </ul> <p><b>Листовые овощи</b> такие как салат, щавель, шпинат и пряные овощи – это петрушка, укроп, кинза, вначале перебирают, зачищают, удаляют корни, загнившие и желтые листья, затем промывают.</p> <p>Если мы используем</p>		
--	--	--	--	--

		<p>зеленый лук, то необходимо срезать корешки, удалить желтые перья, очистить белую часть и промыть.</p> <p><b>У репчатого лука и чеснока</b> срезают корни, удаляют сухую шелуху, промывают. Для того чтобы не плакать, когда вы чистите лук, достаточно перед чисткой, намочить нож в холодной воде и тогда никаких слез!</p> <p><b>Тыквенные овощи,</b> такие как огурцы, кабачок и тыква, надо помыть, очистить от кожуры, разрезать на части, освободить от семян (если огурцы или кабачки молодые, то очищать от кожуры и семян их не надо).</p> <p><b>У томатов, сладкого перца, баклажанов</b> надо удалить плодоножку, а затем помыть овощи. Баклажаны очищают от кожицы.</p> <p><b>У бело- и краснокочанной капусты</b> надо снять верхние листья, промыть, и обязательно удалить кочерыжку.</p> <p><b>Нарезка овощей.</b> После подготовки овощи нарезают вручную остро заточенным ножом на</p>		
--	--	--	--	--

		<p>доске, натирают на терке или измельчают с помощью овощерезки или кухонного комбайна.</p> <p><b>Существует несколько видов наиболее распространённой формы нарезки.</b> Это нарезка ломтиками, кружочками, брусочками, крупной соломкой, мелкой соломкой и кубиками.</p> <p><b>Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.</b></p> <p><b>Салат</b> – это холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, измельченных и заправленных сметаной, майонезом, салатной заправкой или растительным маслом.</p> <p><b>Салат из сырых овощей повышает выработку пищеварительных соков, улучшает аппетит.</b></p> <p>Как правило салаты едят в начале трапезы, но не менее вкусны и разнообразны фруктовые салаты, которые подают на десерт.</p>		
--	--	--	--	--

		<p><b>Не</b> <b>маловажно</b> <b>и</b> <b>оформление</b> <b>салата.</b> Глядя на салат – мы должны захотеть его попробовать. Каждая хозяйка украшает салат так, как ей подсказывает фантазия, никаких ограничений на украшение салатов нет, единственное, что надо помнить, что украшение не должно отражаться на вкус блюда.</p> <p>Как правило, салаты украшают теми же продуктами, из которых они изготовлены.</p> <p><i><b>При приготовлении салатов можно воспользоваться готовым рецептом или придумать свой.</b></i></p>		
--	--	---	--	--

4.	Первичное закрепление учебного материала	<p><b>Практическая работа № 4</b></p> <p><i>Приготовление салата из овощей и фруктов</i></p> <p>-Посоветуйтесь с членами бригады, какие блюда из овощей и фруктов вы приготовите</p> <p>-Изучите технологическую последовательность приготовления выбранного блюда.</p> <p>-Приготовьте выбранное блюдо.</p> <p>-Продегустируйте.</p> <p>-Оцените вкусовые качества.</p> <p><b>Технология приготовления салатов из сырых овощей или фруктов.</b></p> <p>· <i>Надо</i> взять овощи, перебрать их, промыть, нарезать, заправить, перемешать и украсить.</p> <p>· <i>При</i> приготовлении салатов, как и прочих блюд, очень важно помнить и неукоснительно соблюдать правила безопасной работы острыми и режущими инструментами.</p>	Выполняют практическую работу.	<p>-П. анализ, синтез, обобщение, классификация.</p> <p>-К. формирование и аргументация своего мнения и позиции коммуникации, управление поведения партнёра.</p> <p>-Л. Осознание ответственности за общее дело.</p>
----	--	--	--------------------------------	--

5.	Домашнее задание	<p>Домашнее задание</p> <p>Прочитать в Интернете статьи на тему «Салаты. Способы приготовления»</p>	Записывают домашнее задание	<p>- П., выполнение действий по алгоритму, доказательство.</p> <p>-Р. Контроль, оценка, волевая саморегуляция в ситуации затруднения.</p> <p>-К.Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.</p>
6.	Рефлексия учебной деятельности.	<p>Сегодня на уроке мы с вами узнали о пользе овощей и фруктов, рассмотрели способы хранения овощей и фруктов. Поговорили о влиянии экологии на качество овощей и фруктов. Рассмотрели, что собой представляет механическая кулинарная обработка овощей, нарезка овощей и рассмотрели технологию приготовления салатов из сырых овощей или фруктов.</p> <p><i>Спасибо за урок. До свидания</i></p>	Отвечают на вопросы	<p>-Л.нравственно-эстетическое оценивание усваемого содержания.</p> <p>-П. анализ, синтез, обобщение, классификация, аналогия.</p>

## Технологическая карта урока

### «Технология приготовления блюд из бобовых и круп»

**Цель:** ознакомить обучающихся с возможностями использования круп и бобовых в кулинарии с учетом технологических требований обработки данных продуктов.

**Задачи:** освоить знания о пищевой ценности круп и бобовых, об особенностях определения качества круп и бобовых, познакомиться со способами обработки и приготовления блюд из них;

развивать способность сравнивать и анализировать;

формировать и развивать познавательный интерес к предмету, к развитию самостоятельности;

развивать умение планировать свою работу;

воспитывать трудолюбие; формировать у обучающихся навыки культуры труда, точности в работе и аккуратности.

**Тип урока:** комбинированный

### Планируемые результаты:

**Личностные:** осознавать потребность и готовность к самообразованию, в том числе и в рамках самостоятельной деятельности вне школы. Оценивать свои действия с точки зрения безопасного образа жизни и сохранения здоровья.

### Метапредметные

#### *Познавательные:*

Извлечение необходимой информации из прослушанного объяснения учителя, наблюдение, анализ информации, формулировка вывода.

**Регулятивные:** Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности

**Коммуникативные:** сотрудничество с одноклассниками в поиске и сборе информации, ведение познавательного диалога по теме урока, адекватное восприятие чужого мнения, работа в группе.

**Предметные:** получение информации о питательной ценности круп и бобовых, возможностях использования этих продуктов в кулинарии, знакомство с технологией приготовления блюд из круп и бобовых в соответствии с технологическими требованиями; знать признаки качества продукта.

**Основные понятия:** Зерновые культуры, пшеница, рожь, овес, ячмень, чечевица, соя, рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.

**Оборудование:**

**Информационный материал:** Виды круп, бобовых, Хим. Состав и энергетическая ценность круп, бобовых ([www.novostioede.ru](http://www.novostioede.ru)); учебник «Технология. Технологии ведения дома».

**Демонстрационный материал:** таблицы, кулинарные книги.

**Интерактивный материал:** мультимедийная презентация, видеофрагменты.

Этап урока	Деятельность учителя	Деятельность обучающихся	УУД
1. Организационный момент.	Приветствует обучающихся, проверяет готовность к уроку. - Мы продолжаем обсуждать тему «Приготовление семейного воскресного завтрака». На прошлом занятии мы обсудили, что в воскресное меню вполне могут входить различные бутерброды, но существуют блюда, гораздо более полезные для нашего организма, хоть часто они и не очень нравятся некоторым членам нашей семьи. что же это за блюда? правильно, это каши. А из какого продукта получают каши?	Готовятся к получению информации и работе с ней.	<b>Регулятивные:</b> - саморегуляция <b>Личностные:</b> - самоорганизация учащихся <b>Коммуникативные:</b> - планирование учебного сотрудничества с учителем
2. Актуализация знаний, мотивация обучающихся.	- Посмотрите на образцы, которые я приготовила вам сегодня. К какой группе продуктов все они относятся? - Правильно. Это – КРУПЫ, и сегодня мы будем говорить о них. И цель нашего урока:  (ответы обучающихся)  Золотистые волны пшеницы, темные нивы ржи, серебристый шепот овса, янтарный блеск ячменя, изумрудная россыпь чечевицы, шелковистая нежность сои... Из этих даров земли рождаются каши: рассыпчатые, словно летний песок, вязкие, как утренний туман, жидкие, как первый весенний ручей.	Получают и анализируют информацию, отвечают на вопросы, выстраивают ассоциативные ряды, участвуют в беседе, дополняют ответы друг друга.	<b>Коммуникативные:</b> - структурирование знаний - аргументация своего мнения и позиции в коммуникации <b>Познавательные:</b> - общеучебный- поиск и выделение необходимой информации, смысловое чтение. - анализ объектов с целью выделения признаков - осознанное и произвольное построения речевого высказывания - самостоятельное выделение и

	<p>Разобраться, что же из себя представляют эти продукты и какие каши мы можем приготовить из них для нашего завтрака.</p>		<p>формулирования познавательной цели  <b>Личностные :</b>  - установление учащимися связи между целью, и тем, ради чего она осуществляется;  - мобилизация внимания, уважение к окружающим</p>
<p>3. Знакомство с новым материалом.</p>	<p>Давайте разделим образцы на две группы - известные и пока неизвестные вам.</p> <p>Назовите известные. Хорошо. Отберите крупы из известных вам образцов. Скажите, а из чего делаются крупы? Правильно, крупы получают при переработке зерновых культур, таких как гречиха, овес, просо, пшеница, ячмень. Давайте попробуем определить, из какой культуры какая крупа получается.</p> <p style="padding-left: 40px;">гречиха</p> <p style="padding-left: 40px;">овес</p> <p style="padding-left: 40px;">просо</p> <p style="padding-left: 40px;">пшеница</p> <p style="padding-left: 40px;">ячмень</p> <p>(просмотр презентации)</p> <p>Отлично, а теперь возьмем бумагу и в центре листа напишем крупно слово «КРУПЫ».</p> <p>Сделаем ответвление стрелочкой и оформим группу понятий <b>ЗЕРНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>, из которых получают крупы.</p> <p>Давайте возьмем в руки этикетки</p>	<p>Получают и анализируют информацию, задают вопросы, отвечают на вопросы, структурируют знания, группируют понятия, графически оформляют полученную информацию. Работают с текстом, таблицами. Смотрят презентацию, осмысливают видеоряд, устанавливают взаимосвязь между понятиями, овладевают методами чтения технической информации.</p>	<p><b>Коммуникативные:</b>  - умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли;  - умение слушать и вступать в диалог;  <b>Регулятивные:</b>  - самостоятельно выполнять проблемные поисковые действия, отбирать оптимальное решение  - предлагать технологические решения  <b>Познавательные:</b>  - Искать и отбирать необходимую информацию для решения учебной задачи в учебнике, тетради  - перерабатывать полученную информацию: сравнивать и классифицировать факты и явления; определять причинно-следственные связи изучаемых явлений, событий,</p>

	<p>от пачек готовых круп и поговорим о питательных веществах, входящих в их состав. Читаем, и достраиваем вторую стрелочку СОСТАВ питательных веществ. В состав круп входят 60-88 % углеводов, а также белки, жиры и минеральные вещества.</p> <p>Рассмотрим поподробнее слово ВКУСНО. Вкусным блюдо получается тогда, когда сделано оно из качественного продукта. (просмотр презентации) <i>Ответы обучающихся:</i> качество определяется по запаху, цвету, вкусу. Оформление следующей группы понятий – требования к качеству круп</p> <p>Ну, а теперь поговорим о подготовке Круп к процессу приготовления блюд из них. Оформим следующую группу понятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перебрать или просеять .</li> <li>2.Промыть, просушить или обжарить, замочить.</li> </ol> <p>Ну, вот мы и добрались до конечного пункта-приготовление блюд из круп . (просмотр видеоматериала) Оформляем очередную группу понятий. Каши по консистенции м.б. рассыпчатыми, вязкими и жидкими. Зависит это от соотношения количества жидкости и количества крупы. а также способа ее предварительной обработки.</p> <p>Давайте рассмотрим правила приготовления каши. (просмотр видеоматериала) Запишите самостоятельно</p>		<p>использовать её для выполнения предлагаемых и жизненных задач;</p>
--	--	--	---

	информацию, которую вы запомнили при просмотре. Давайте обменяемся правилами – кто и что запомнил и записал.		
4. Закрепление изученного материала.	Поставьте на листе еще одну стрелочку. Назовите ее РЕЦЕПТЫ и откройте кулинарные книги, лежащие у вас на столе. Я предлагаю вам выбрать один из рецептов и завершить нашу сегодняшнюю кулинарную картину.	Работают со специальной литературой, осуществляют осознанный выбор рецепта.	<p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение с достаточно полнотой и точностью выражать свои мысли;</li> <li>- умение работать в команде</li> </ul> <p><b>Познавательные УУД:</b></p> <p><i>Логические</i> – умение работать по схемам;</p> <p><b>Личностные УУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно приобретать новые знания и практические умения</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b> - внесение необходимых дополнений и корректив</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно выполнять проблемные поисковые действия, отбирать оптимальное решение</li> <li>- предлагать технологические решения</li> </ul>
5. Подведение итогов (рефлексия).	<p>Каши издавна готовились на Руси. Об этом нам говорят пережившие века пословицы и поговорки.</p> <p>Гречневая каша – матушка наша, а хлеб ржаной – отец родной.</p> <p>Каша – кормилица наша.</p> <p>Русского мужика без каши не накормишь.</p>	Делятся впечатлениями об уроке, обмениваются мнениями, дают оценку урока.	<p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение с достаточно полнотой и точностью выражать свои мысли;</li> <li>- умение работать в команде</li> </ul> <p><b>Личностные :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- установление учащимися связи между целью, и тем, ради чего она осуществляется</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b></p>

	<p>Кашу маслом не испортишь.</p> <p>Щи да каша – пища наша.</p> <p>Каша-то густа, да чашка пуста.</p> <p>Было бы пшено, а каша будет.</p> <p>Если про кашу не забудешь, здоровым будешь.</p> <p>Проводит анализ итогов урока путем опроса обучающихся.</p>		<p>- осуществлять текущий и итоговый контроль выполненной работы</p> <p><b>Познавательные:</b></p> <p>- делать выводы на основе обобщения полученных знаний и освоенных умений</p>
Самоанализ	<p>Приготовьте листы оценки своих знаний. Оцените, каковы ваши знания по данной теме.</p>		<p><b>Регулятивные:</b></p> <p>- осуществлять текущий и итоговый контроль выполненной работы,</p>
Домашнее задание	<p>Приготовить блюдо из крупы. В тетради описать технологию приготовления. Получить рецензию мамы.</p>		<p>уметь проверять модели в действии, вносить необходимые конструктивные доработки</p> <p><b>Познавательные:</b></p> <p>- делать выводы на основе обобщения полученных знаний и освоенных умений</p>

## Технологическая карта урока

### «Приготовление блюд из яиц»

**Цель урока:** способствовать формированию представлений обучающегося о видах и питательной ценности яиц, навыков технологий проверки качества яиц, возможностях использования их в кулинарии. Создать условия для овладения обучающимися УУД в процессе учебной деятельности.

**Тип урока:** изучение и первичное закрепление новых знаний о приготовлении блюд из яиц.

#### Планируемые результаты

**Предметные:** освоение новых знаний о строении и видах яиц; формирование навыка по определению доброкачественности яиц и приготовлению блюд из яиц.

#### Метапредметные:

*Регулятивные* - уметь определять и формулировать цель на уроке с помощью учителя; планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок; высказывать своё предположение;

*Коммуникативные* - формирование умения работать в коллективе, рационально распределять функции между его членами с учетом творческих и других способностей каждого обучающегося, справедливо оценивать его результат при выполнении задания;

*Познавательные* - уметь формулировать проблему, определять тему урока; способствовать формированию умения извлекать необходимую информацию из разных источников и творчески ее перерабатывать; формирование умения проводить анализ первоначальных идей и выбору наиболее рационального способа приготовления блюда, умения проводить сравнительный анализ вкусовых качеств приготовляемого блюда.

**Личностные:** воспитывать у обучаемых качества аккуратности и собранности при выполнении приёмов труда, трудолюбие, умение провести самоанализ выполненной работы.

**Формы и методы обучения:** объяснительно – иллюстративный, метод проблемного изложения, метод исследования, практическая работа, игра; формы: групповая, индивидуальная, фронтальная.

#### Оборудование:

- компьютер, проектор.

*Для лабораторной работы:* тарелка, стаканы, ложка, вода, яйца.

*Для практической работы:* электрическая плита, набор кухонной и столовой посуды, разделочные доски, скатерти, салфетки, продукты.

Инструкционная карта «Меры предосторожности при работе с яйцами». Приложение 1.

- Инструкционная карта «Определение доброкачественности яиц». Приложение 2
- Инструкционная карта «Технология приготовления яичницы – глазуньи» Приложение 3.
- Правила безопасности труда. Приложение 4.

№ этапа урока	Этап урока	Деятельность учителя	Содержание педагогического взаимодействия УУД, формирующиеся на данном этапе Деятельность обучающихся
1  2	Организационный момент.  Мотивация (самоопределение) учебной деятельности	Приветствует обучающихся. Фиксирует отсутствующих в журнале. Проверяет готовность к учебному занятию. Организует погружение в проблему, создает ситуацию разрыва. Загадки: 1. В беленькой комнатке желтая барыня сидит. 2. На столе — бело, упало со стола — желто. 3. В доме еда, а дверь заперта. 4. Может и разбиться, может и свариться, Если хочешь - в птицу может превратиться. Ребята, как вы думаете, о чем у нас сегодня урок? <i>«Виды яиц».</i> Яйцо - продукт питания исключительно высокой питательной ценности.	<b>Познавательная</b> Фиксируют проблему <b>Коммуникативная</b>  уметь организовывать и планировать деятельность в сотрудничестве. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем. Слушают учителя, строят высказывания  Ответы обучающихся: - яйцо. - блюда из яиц  <b>Регулятивная</b>  Волевая саморегуляция <b>Личностная</b> Самоопределение  самоорганизация
3	Актуализация знаний и фиксирование индивидуально затруднения в пробном действии	Совместная выработка темы и задач урока; постановка проблемы. Повторяем то, что нам пригодится для открытия новых знаний. Скажите, в пищу мы употребляем яйца каких птиц? Из чего же состоит яйцо? <i>«Строение яйца».</i> Яйцо состоит из скорлупы, под которой находятся две оболочки. Между ними – воздушная камера	Извлечение необходимой информации из текстов. Умение структурировать знания



		<p>обработаны. На яйцах могут быть возбудители многих заболеваний, например сальмонеллеза — очень опасной для человека инфекции, которая поражает желудочно – кишечный тракт человека. Поэтому нужно соблюдать санитарно – гигиенические правила при кулинарной обработке яиц. Хранить яйца нужно в холодильнике в специальной ячейке тупым концом вверх.</p> <p><i>Работа с учебником.</i> «Меры предосторожности при работе с яйцами».</p> <p><u>Приложение 1.</u> <i>«Доброкачественность яиц».</i></p> <p>Итак, очень важно, чтобы яйца были свежими. Как проверить свежесть яиц? Свежесть яйца можно определить путем его просвечивания в овоскопе. Испорченное яйцо в овоскопе не просвечивается. А если нет овоскопа? Как еще можно проверить свежесть яиц?</p>	<p>Обучающиеся не знают как ответить на этот вопрос</p>
4	Первичное усвоение новых знаний	<p>Организовывает устный коллективный анализ учебной задачи. Фиксирует выдвинутые обучающимися гипотезы, организует их обсуждение</p> <p>Свежесть яиц можно определить путем погружения их в подсоленную воду. Самое свежее яйцо опустится на дно сосуда с водой. При длительном хранении яйцо высыхает, между белком и скорлупой образуется воздушное пространство – пуга. Отсюда яйцо будет плавать.</p> <p><i>Лабораторная работа.</i> «Определение доброкачественности яиц». (Работа в группах по инструкционной карте). Проведем опыт и определим свежесть яиц.</p> <p><u>Инструкционная карта.</u></p>	<p>Постановка и формулирование проблемы</p> <p>Познавательный интерес</p> <p>Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения... Выполнение пробного учебного действия</p> <p>Умение взаимодействовать с учителем и сверстниками</p> <p>Умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание; умение структурировать знания Учёт разных мнений, аргументация своего мнения</p> <p>Ответы обучающихся: салаты, тесто и т.д.</p>

	<p>«Определение доброкачественности яиц».  <u>Приложение 2.</u>  Отчёт по лабораторной работе слайд №10</p> <p>Назовите блюда, в состав которых входят яйца.</p> <p>Яйца в кулинарии используются в зависимости от их свойств. «Свойства яиц». Различают свойства яиц: связывающие, осветляющие, пенообразующие. Связывающие свойства яиц используют для приготовления котлет, выпечки. Осветляющие – для приготовления бульона, заливного. Пенообразующие – для приготовления сладостей (зефира, безе, крема). Какие самые несложные блюда можно приготовить из яиц? Блюда из яиц не счесть. Но самая древняя еда – вареное яйцо.</p> <p><i>«Вареное яйцо».</i>  Как можно сварить яйца?  1. Яйца всмятку варят – 2 минуты.  2. Яйца «в мешочек» – 4 - 5 минут.  3. Яйца варят вкрутую – 8 - 10 минут.  4. Яйца-пашот (вареные «в мешочек» без скорлупы). Яйцо разбивают из скорлупы в едва кипящую воду, где оно припускается в спокойной воде 4 минуты. Белок становится плотным, образуя овал, а внутри него желток остается жидким. Яйца-пашот – рецепт французской кухни, в настоящее время популярный во всём мире.</p>	<p>Ответы обучающихся: вареные яйца, яичницу.</p> <p>Ответы обучающихся: вкрутую, всмятку</p>
--	--	---

5	Первичная проверка понимания	<p>Какая цель нашего урока?</p> <p>Какие блюда из яиц вы знаете?</p> <p>Омлет, яичница – глазунья, яйцо запеченное.</p>	<p><b>Ответы: учиться готовить блюда из яиц.</b></p> <p>Аргументация своего мнения и учёт разных мнений.</p> <p>Участвуют в обсуждении: вареные яйца, салат, яичница.</p> <p>Строят рассуждения, понятные для собеседника.</p> <p>Выбор наиболее эффективных способов решения задач; умение формулировать проблему Умение определять цель деятельности на уроке с помощью учителя. Умение планировать, прогнозировать и учитывать разные мнения Самостоятельное выделение и формирование познавательной цели</p>
6	Первичное закрепление	<p>Выявление пробелов первичного осмысления изученного материала; контроль и помощь в работе обучающихся; коррекция выявленных пробелов.</p> <p><i>Работа с учебником.</i></p> <p>Познакомимся с инструкционной картой «Технология приготовления яичницы – глазуньи» (стр.70).</p> <p>Инструкционная карта «Технология приготовления яичницы - глазуньи».</p> <p><u>Приложение 3.</u></p> <p>Какова последовательность приготовления блюда из яиц – яичницы? Сравним свои высказывания с инструкционной картой.</p>	<p>Смысловое чтение и умение строить речевое высказывание; умение строить логические цепи рассуждений</p> <p>Строят рассуждения, понятные для собеседника.</p> <p>Учатся использовать речь для регуляции своего действия</p> <p>Ответы обучающихся.</p> <p>Развитие умения осуществлять самоконтроль</p>
8	Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону	<p>Консультирование, оказание помощи обучающимся; организация и коррекция деятельности обучающихся путем постановки наводящих вопросов.</p> <p><i>«Требования к качеству блюд из яиц».</i></p> <p>Как определить качество готового блюда?</p> <p>А сейчас мы будем выполнять</p>	<p>Осуществляют работу по приготовлению блюда. Умение анализировать, прогнозировать и контролировать результат</p> <p>Учатся формулировать собственное мнение и позицию Развитие умения осуществлять самоконтроль; контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном Осознание ответственности за общее дело</p>

		<p>самостоятельную работу по приготовлению блюда из яиц, используя инструкционную карту последовательности приготовления блюда.</p> <p>Но, сначала вспомним правила ТБ.</p> <p><i>Инструктаж по ТБ. Правила безопасности труда.</i></p> <p><u>Приложение 4.</u></p> <p><i>Самостоятельная работа.</i></p> <p>«Приготовление блюда – яйцо запеченное».</p> <p>Используя инструкционную карту обучаемые выполняют самостоятельную работу.</p> <p><u>Приложение 3.</u></p>	
9	Включение в систему знаний и повторение	<p>Контролирующая и оценочная деятельность.</p> <p>Что же, сегодня, мы научились делать? Нам эти знания и умения пригодятся в жизни?</p> <p><i>Закрепление изученных знаний.</i></p>	<p>Ответы обучающихся</p> <p>Дегустация приготовленных блюд.</p>
10	Рефлексия учебной деятельности	<p>Оценка деятельности всех участников учебного процесса.</p> <p>Подведём итог урока.</p> <p><i>Рефлексия.</i> Аргументированные ответы на вопросы:</p> <p>1. Что вы ожидали от урока и что получилось? 2. Какие этапы урока вы считаете наиболее удачными и почему? 3. Какие события (действия, мнения и т.п.) вызвали наиболее яркие ощущения? 4. Была ли польза от такого рода работы?</p> <p><i>Домашнее задание.</i></p> <p>Выполнить эскиз художественной росписи яиц.</p>	<p>Умение анализировать и оценивать результат.</p> <p>Умение структурировать знания.</p> <p>Строят рассуждения, понятные для собеседника</p> <p>Формирование умения осуществлять контроль вкусовых качеств приготовленного блюда. Осознание ответственности за общее дело</p> <p>Самопроверка.</p>

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Данная методическая разработка, состоящая из серии материалов для пяти уроков по труду (технология), позволяет активизировать познавательную деятельность обучающихся, путем разнообразных видов, форм и методов работы. Тема очень интересная для пятиклассников, т.к. обучающиеся не только познакомились с технологическими процессами приготовления блюд из вареных овощей, но и пытались формулировать и записывать последовательность технологического процесса приготовления салата.

Разные виды работ (индивидуальная и групповая) позволяют развить умение, выполнять задания, опираясь на атмосферу сотрудничества.

Во время проведения уроков, стараясь развить технологическое мышление и навыки планирования трудовой деятельности, требуя при этом усидчивости, аккуратности, знаний по технике безопасности, материал излагается на научном уровне, в течение урока прослеживается соотношение практического и теоретического материала. Всё это соответствует программе и уровню знаний обучающихся.

Методическая разработка серии уроков насыщена информативными ресурсами, что позволяет учителю охватить большой объем учебного материала, но при этом не допустить перезагруженности и усталости обучающихся.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТОННЫХ РЕСУРСОВ

1. Технология. 5 класс: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова и др.]; под ред. В. М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017.
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учеб. для общеобразоват. Учреждений / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014.
3. учебник «Технология. Технологии ведения дома».  
[www.novostioede.ru](http://www.novostioede.ru) ;
4. Электронный учебный модуль-тест <http://fcior.edu.ru/>;
5. Видеоурок «Блюда из яиц» [http://videouroki.net/view\\_post.php?id=294](http://videouroki.net/view_post.php?id=294)

## **Приложение 1**

### **Инструкционная карта. «Меры предосторожности при работе с яйцами»**

1. Хранить яйца отдельно от других пищевых продуктов( в холодильнике – в специальных лотках).
2. Мыть руки после того, как брали в руки сырые яйца.
3. Перед приготовлением блюд из яиц вымыть их в теплой воде с помощью щетки.
4. Не употреблять в пищу яйца с треснутой скорлупой.

## **Приложение 2**

### **Инструкционная карта. «Определение доброкачественности яиц»**

Порядок выполнения:

1. Опустить в стакан с солёной водой яйца и определить степень их свежести:
  - А) в стакан с водой насыпать ложку соли и размешать;
  - Б) опустить в стакан яйцо и определить его свежесть;
  - В) сделать выводы. В какой емкости будет самое свежее яйцо?

## **Приложение 3**

### **Инструкционная карта. «Технология приготовления яичницы - глазуньи»**

1. Вымыть яйца в тёплой воде с содой.
2. Осторожно разбить яйца на разогретую сковороду и посолить.
3. Яичницу жарить на слабом огне до загустения белка. Желток должен остаться полужидким и сохранять круглую форму.
4. Яичницу выкладывают на тарелку и украшаем готовое блюдо.

## **Приложение 4**

### **Правила безопасности труда**

1. Воду для варки яиц не доливать до краев кастрюли.
2. Крышку с горячей посуды снимать прихваткой и открывать от себя постепенно, чтобы не обжечься паром.
3. Горячую сковороду брать прихваткой.
4. Яйца или смесь яиц и молока на горячую сковороду выливать осторожно, чтобы не разбрызгалось масло.
5. Яичницу выкладывать на тарелку с помощью лопаточки.

### **Варианты творческого домашнего задания к разделу «Технологии обработки пищевых продуктов»**

- 1) Мини-книга «Здоровое питание»
- 2) Страничка в ВК «Я за ЗОЖ»
- 3) Макет (блюда из яиц, блюда из крупы или из овощей для детей ) (выставка экспонатов)
- 4) Видео как я готовлю салат «Винегрет»
- 5) Реклама готового блюда из крупы «Моя самая полезная каша»
- 6) Коллаж «Готовить – это интересно!»
- 7) Экскурсия на консервный комбинат
- 8) Интерактивный словарь «Приготовление пищи из фруктов и овощей»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 201238376697895853320780557420615072302087238998

Владелец Силин Алексей Сергеевич

Действителен с 14.04.2025 по 14.04.2026