

VI Всероссийский фестиваль методических разработок
"КОНСПЕКТ УРОКА"
сентябрь - декабрь 2015 года

Шпенглер Лариса Андреевна

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Белоярская средняя общеобразовательная школа №3»

П.г.т. Белый Яр, Сургутский район, Тюменская область, ХМАО-Югра

«БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ» 5 КЛАСС

Цели для ученика

1. Знакомство с видами и полезными свойствами круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Знать алгоритм, технологию приготовления блюда из круп и макаронных изделий.
3. Уметь читать маркировку на упаковках.

Цели для учителя

Образовательные: знакомство учащихся с видами и полезными свойствами макаронных изделий, круп и бобовых, технологией приготовления блюд из них.

Развивающие: развитие познавательных интересов, коммуникативных, компетентностных, организаторских способностей.

Воспитательные: воспитание трудолюбия, самостоятельности, аккуратности и ответственности

Тип урока: урок изучение нового материала

Форма урока: урок объяснения

Опорные понятия, термины: Пищевые вещества, белки, жиры, углеводы, витамины, пищевая пирамида

Новые понятия **Крупы:** гречневая, рисовая, овсяная, пшено, **бобовые; макаронные изделия; рассыпчатая, вязкая и жидкая каши**

Формы контроля: фронтальная, групповая, индивидуальная, самоконтроль, взаимоконтроль

Домашнее задание: Как устроена кастрюля-кашеварка? Стр.58 вопросы

ФОУД (форма организации учебной деятельности обучающихся) Фронтальная, индивидуальная, парная, групповая

Конференц-зал
электронный журнал



электронное средство массовой информации

ISSN 2223-4063
www.konf-zal.com
konf-zal@mail.ru

Оборудование и образовательные ресурсы: Учебник Технологии ведения дома 5 класс, В.Н. Сеница, В.Д. Симоненко, 2013				
Этап урока	Деятельность учителя		Деятельность ученика	Формируемые УУД
Орг. момент	Проверка организации рабочего места		Подготовка всех необходимых материалов	Личностные: мобилизация внимания Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками Регулятивные: уметь организовывать рабочее место
Мотивация	<p>Мотивирует учащихся к учению.</p> <p>- Я думаю, что каждый человек за свою работу желает получать отметки. Чтобы вам легко было оценить свою деятельность на уроке, объективно поставить отметку за урок, предлагаю по ходу урока заполнять лист самооценки «Моё продвижение на уроке». На каждом этапе урока оценивать свою работу по критериям. Используя шкалу, полученные баллы перевести в отметку.</p>		Учащиеся подписывают листы самооценки.	Личностные: мотивация к учению. Ценностно-смысловая ориентация учащихся. Регулятивные: оценка, самооценка
Актуализация знаний	<p>-Для чего человеку нужно питаться?</p> <p>-С какими питательными веществами мы познакомились на прошлом уроке?</p> <p>-Из каких продуктов человек получает белки, жиры, углеводы?</p> <p>-Для чего необходимы витамины?</p>		<p>-Для того чтобы жить, человеку необходимо питаться.</p> <p>Белки, жиры, углеводы, витамины</p> <p>-Фрукты, ягоды, мясо, картофель, орехи, мед и т.д.</p> <p>-Необходимы для роста, жизнеспособности. Они усиливают сопротивляемость организма болезням.</p>	Коммуникативные: строить монологические высказывания; Развитие мотивов и интересов познавательной деятельности.
	Отгадайте загадки: Бабушка достанет банку С гречкой, рисом или манкой. Вскипятит потом бабуля С молоком крупу в кастрюле. Ешьте, ешьте утром, дети,	Мы порой как будто ушки, Бантики, рожки, ракушки. Любят взрослые и дети И колечки, и спагетти.	Отгадывают загадки	

	<p>Лучшую еду на свете! (Каша) В зелёном чулочке, Камешки в ряд, В стручках созревают, Как их называют? (Бобы)</p>	<p>А добавь в нас тертый сыр Будет настоящий пир. (Макароны)</p>		
<p>Проблемная ситуация</p> <p>Проблемный вопрос</p> <p>Проблемное задание</p>	<p>Посмотрите, что находится в первом ярусе пищевой пирамиды, кроме хлеба. Источниками каких питательных веществ являются эти продукты?</p> <p>-Вы можете приготовить кашу? Какие нам необходимы знания?</p>		<p>Крупы, макаронные изделия, бобы.</p> <p>Не можем справиться с заданием, потому что не владеем способом деятельности.</p> <p>Нет. Не умеем готовить. Знать технологию приготовления каши.</p>	
<p>Постановка темы урока (Частично-поисковый метод)</p>	<p>Просит выдвинуть предположение о теме урока. -А как вы думаете, какая тема урока у нас сегодня?</p> <p>Предлагает оценить свою работу в листе самооценки.</p>		<p>Выдвигают предположение о теме: -<u>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</u></p> <p>Записывают тему урока в тетради. Учащиеся ставят баллы за работу в лист самооценки.</p>	<p>Регулятивные: анализ ситуации и моделирование, оценка, самооценка</p>
<p>Целеполагание.</p> <p>Планирование деятельности (Частично-поисковый метод)</p>	<p>-Подумайте и скажите, что в итоге изучения темы вы должны знать и уметь, какова цель урока?</p> <p>-Что вы при этом будете знать и уметь?</p> <p>Просит составить план действий по достижению цели урока. -Как можно сегодня поработать, чтобы достичь цели урока? Учитель фиксирует на доске цель, задачи, план урока. (На доске по ходу обсуждения появляется схема).</p> <p>Задаёт вопрос:</p>		<p>1. Познакомимся с видами и полезными свойствами круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>2. Будем знать алгоритм, технологию приготовления блюда из круп.</p> <p>3. Уметь применять знания на практике</p> <p>Называют этапы урока: Узнать о видах и полезных свойствах круп, бобовых и макаронных изделиях, узнаем технологию приготовления блюд из круп, подвести итог урока.</p>	<p>Коммуникативные: Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.</p> <p>Регулятивные: Способность прогнозировать деятельность на уроке, оценка, самооценка</p>

	-Какие качества вам помогут достичь цели урока? Учитель фиксирует на доске ответы учащихся. (На доске появляется кластер). -Желаю вам проявить данные качества и достичь цели урока.	-Ответственность. - Внимательность. -Дисциплинированность и т.д. Работают с листом самооценки.	
Изучение нового материала	-Что вы видите на столе? Разделите эти продукты на группы. Таблица «Виды круп»	Крупы, бобовые, макаронные изделия Дети делят на группы: крупы, бобовые, макаронные изделия	Личностные: Проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.
Физминутка	<i>На внимание. На слово крупы—руки поднять вверх, макаронны—хлопок в ладоши, бобовые—присесть.</i>		
Работа по учебнику.	Предлагает работу по учебнику стр.52-53 Запишите опорные слова. Источниками каких питательных веществ являются крупы? Как вы думаете?	1 ученик читает о гречке, 2 о рисовой крупе, 3 о пшенице, 4 о овсяной крупе Запись в тетради опорных слов (Крупы: гречневая, рисовая, овсяная, пшено) -Витамины В1,2, РР, крахмал, белки, жиры, углеводы	Познавательные: извлечение необходимой информации из текстов Регулятивные: выполнение учебного действия
Контроль	Предлагает работу в парах. Задание: распределите злаковые культуры и виды круп, получаемых из них	Работают в парах. Проверка по слайду 6. Работают с листом самооценки.	Коммуникативные: учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью
(Объяснительно иллюстративный метод)	Таблица «Бобовые» Предлагает работу по учебнику стр.53 Источниками каких питательных веществ являются бобовые? Запишите в тетради опорные слова	1 ученик читает о бобовых (стр.56) Пользуются Таблицей «Бобовые» Запись в тетради опорных слов (бобовые)	Личностные: следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки
	Таблица «Макаронные изделия» Предлагает работу по учебнику стр.53-54 Источниками каких питательных веществ являются макаронные изделия?	1 ученик читает о макаронных изделиях (стр.53-54) Пользуются таблицей «Макаронные изделия»	



	Запишите опорные слова	Запись в тетради опорных слов (макаронные изделия)	
(Метод – исследования)	Предлагает выполнить творческое задание в группах. Заполнить таблицу, пользуясь материалом в учебнике стр.54 Как вы будете работать в группе? Что для этого нужно сделать? Оцените сою работу в листе самооценки «Моё продвижение на уроке».	Сообща, дружно. Распределить обязанности, обсуждать, прийти к единому мнению. Работают с листом самооценки.	Познавательные: извлечение необходимой информации Регулятивные: выполнение учебного действия, оценка, самооценка Коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в парах и группах. Личностные: реализация творческого потенциала
	Какую используют посуду для приготовления блюд? -Какие блюда из круп вы знаете? -Для каких блюд применяют крупы?	Ответы детей Запеканки, пудинги, котлеты Для первых блюд (супы) Гарниров ко вторым блюдам Самостоятельные блюда (каши)	Коммуникативные: учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью
(Метод исследования)	Норма жидкости для варки каш (Таблица 1, стр. 55) Как сварить рассыпчатую кашу? Как сварить вязкую кашу? Как сварить жидкую кашу? Технологическая последовательность приготовления блюд из круп Оцените сою работу в листе самооценки «Моё продвижение на уроке».	Работа по таблице учебника стр.55 Работают по учебнику стр.55 Составление технологической последовательности приготовления блюд из круп Работают с листом самооценки	Познавательные - выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ. Регулятивные – определение технологической последовательности приготовления блюд из круп и макаронных изделий
Физминутка	<i>Определить на ощупь Что это? (Крупа, макароны или бобовые)</i>		
Лабораторная работа. Метод исследования	1.Изучить упаковку какой-либо крупы. 2.О чём может рассказать маркировка и штриховые коды на упаковках круп и макаронных изделий? (стр.57)	Изучают упаковки. Дату изготовления, срок хранения и правила хранения, состав продукта, Способ приготовления. Пищевая	Личностные: развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

ния		ценность. Изготовитель.	Метапредметные: выполнение различных творческих работ
Д\задание Метод исследования	Выясни, как устроена кастрюля-кашеварка. Почему в ней каша не пригорает и не «Убегает» (стр. 58) Что означает значок на стр. 58	Запись задания в дневник. Найти сведения в Интернете.	Регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью
Итог урока. Рефлексия	Подведём итог урока. Какие новые знания вы сегодня получили? Я узнала.... Я научилась.... Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить? Мне пригодится это.... Оцените свою работу на уроке?	Оценка личного вклада в совместную деятельность Ответы детей Я узнала.... Я научилась.... Мне пригодится это.... Заполнение листа самооценки Заполнение «Мишени»	Регулятивные: самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности. Личностные: понимание и сопереживание чувствам других людей Метапредметные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ.

