# Сценарий урока технологии по теме "Овощи" (5-й класс)

# Учитель Виноградова Э.А.

**Цели деятельности учителя**: показать на конкретных примерах роль овощей в питании человека; сформировать представление об особенностях кулинарной обработке овощей, познакомить с инструментами и приспособлениями для обработки овощей.

**Универсальные учебные действия**:

**Личностные результаты**

* Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
* Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
* Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
* Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
* и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

* Планирование процесса познавательной деятельности.
* Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
* Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

*В познавательной сфере*:

* распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*В трудовой сфере*:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* приготовление кулинарных блюд из овощей с учетом требований здорового образа жизни;
* формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
* соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

*В мотивационной сфере*:

* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*В эстетической сфере*:

* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
* соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере*:

* умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
* формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Планируемые результаты освоения:**

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Ученик получит возможность научиться:*

• *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

• *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*

• *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

**Тип урока:**лекция с элементами беседы

**Форма проведения урока**: традиционная с применением компьютерной технологии.

**Универсальные учебные действия (метапредметные)**

**Место урока в учебном плане:**кулинарные работы, овощи, первичная обработка овощей.

Оборудование: УМК, компьютер, презентация “Овощи ”, проектор, экран.

**Межпредметные связи:**ботаника, история и география.

### Ход урока

### ****1. Организационный момент****

Взаимное приветствие учителя и учащихся, определение отсутствующих, проверка подготовленности учащихся к уроку.

Вступительное слово учителя (введение в тему урока)

**Учитель:** Человек в своем питании использует растительную пищу, наверное, с момента своего появления на свет. Сначала это были различные растения, плоды деревьев, коренья, дикие виды овощей и злаков, которые сейчас мы с вами выращиваем на грядках.

Какие овощи вы знаете?

Ученики по очереди перечисляют названия овощей.

Запись темы урока “Овощи” в тетрадь.

**Учитель:** Роль овощей в рационе питания очень велика. Исстари овощи на Руси рассматривали скорее как добавку к хлебной, мучной и крупяной пище, которая всегда являлась основной. Из записи, иностранных гостей, читаем: “Есть там и разного рода овощи, в особенности спаржа, толщиною в большой палец, также хорошие огурцы, лук и чеснок в огромном количестве…”.

– Назовите, пожалуйста, основные особенности данной группы овощей, по которым вы смогли бы определить, к какой группе относится тот или иной овощ.

Ученицы называют основные особенности данной группы овощей, опираясь на свой жизненный опыт.

* Луковичные (плод покрытый чешуйками)
* Плодовые (растут на веточке)
* Корнеплоды (растут в земле)
* Листовые

Запись в тетрадь: овощные культуры делятся на группы:

* Луковичные
* Плодовые
* Корнеплоды
* Листовые
* Цветковые
* **Учитель:** Девочки скажите мне, пожалуйста, а как давно мы используем в пище овощи, о которых мы сейчас с вами говорили?
* Ученицы, опираясь на знания по ботанике, истории и естествознания, рассказывают о том, что некоторые из овощей завезены в Россию из разных стран.
* – Сейчас мы с вами познакомимся с историей и пищевой ценностью овощей, которые чаще всего использовались в питании русского народа.

