

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

Автор урока, учитель: Александрова Жанна Викторовна

Предмет: Технология

Класс: 5

Тема: Блюда из овощей

Тип урока: комбинированный

Цели: Формирование навыков приготовления блюд из сырых овощей

## Планируемые результаты:

<i>Вид планируемых учебных действий</i>	<i>Задачи учителя</i>	<i>Планируемый уровень достижения результатов обучения учащихся</i>
Предметные	обобщить знания об овощных растениях; расширить кругозор учащихся при изучении материала о видах овощей и о месте овощей в питании человека; ознакомить с приемами первичной обработки овощей; научить приемам нарезки овощей; ознакомить с оформлением готовых блюд	- с ролью овощей в питании человека; - познакомиться с классификацией овощей; - сформировать знания о технологических операциях механической обработки овощей; - изучить основные приемы нарезки овощей; - создать ориентировочную основу действий при оформлении готовых блюд
Регулятивные	развивать у учащихся умение организовывать работу в группах (парах); умение анализировать, ставить себе и другим оценки	- выполнять действия по обслуживанию рабочего места (до, во время и после работы), контролю выполнения заданий; - выполнить рефлексию
Познавательные	формировать навыки анализа проблемы, поиска способов ее решения; развивать познавательные и творческие способности; формировать навыки самостоятельной	- выделять и принимать учебную цель (задачи) на урок; - выполнить практическую работу по составлению технологической карты приготовления блюда из свежих овощей

<i>Вид планируемых учебных действий</i>	<i>Задачи учителя</i>	<i>Планируемый уровень достижения результатов обучения учащихся</i>
	практической деятельности, самоанализа, взаимонализа	
Коммуникативные	учить доносить свою позицию до других; приобщать учащихся к работе в коллективе	- учиться осуществлять диалоговое общение, словесную презентацию итога своей работы
Личностные	воспитывать эстетический вкус и аккуратность во время работы	- осознание ответственности за качество своей деятельности через ознакомление с правилами и важностью правильного приготовления блюда; - проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - выполнить самооценку результатов своей работы, рефлексию

Деятельность педагога	Деятельность обучающихся	
МОТИВАЦИОННО-ЦЕЛЕВОЙ ЭТАП		
I. Организационный момент		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ приветствие</li> <li>➤ проверка явки учащихся</li> <li>➤ заполнение классного журнала</li> <li>➤ проверка готовности учащихся к уроку, настрой учащихся на работу.</li> <li>- Для того чтобы определить тему урока, послушайте историю: * Звучит стихотворение Юлиана Тувима (пер. С. Михалкова) «Овощи».</li> <li>- Предложите название темы урока (названные темы записать на доске). * показать учащимся на слайде запланированное учителем название темы, сравнить с названными и выбрать близкую к цели.</li> <li>- Запишите ее в тетрадь.</li> <li>- И о чём мы будем с вами сегодня разговаривать? *Сегодня на уроке мы поговорим....</li> <li>- доведение до учащихся плана урока. Слайд №2 (Приложение 1) <u>План урока</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация овощей.</li> <li>2. Первичная обработка овощей.</li> <li>3. Блюда из овощей.</li> <li>4. Правила приготовления салата из овощей.</li> <li>5. Письменная работа «Технологическая карта. Салат «Здоровье».</li> <li>6. Оформление готового блюда.</li> </ol> </li> <li>- Но для начала давайте вспомним, что было задано на дом.</li> </ul>	Личностные УУД	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмоциональный настрой на урок и т.д.</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление эмоционального отношения в учебно-познавательной деятельности и т.д.</li> </ul>
	Познавательные УУД	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное слушание</li> <li>- выдвижение предположений о теме урока и т.д.</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулирование собственных ожиданий</li> </ul>
	Коммуникативные УУД	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- слушание собеседника</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- построение понятных для собеседника высказываний.</li> </ul>
II. Проверка выполнения домашнего задания		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- На предыдущем занятии вы узнали о значении питания в жизни человека.</li> <li>- Что получает с пищей наш организм? *Необходимые для жизнедеятельности белки, жиры, углеводы, а также минеральные соли и витамины</li> <li>- В чем заключается роль витаминов для организма человека??</li> <li>- Какой витамин называют витамином роста? * Витамин А</li> <li>- Дома вы должны были составить таблицу «Содержание питательных веществ в продуктах питания». Объединитесь в пары и проанализируйте таблицы друг друга. Оцените работу собеседника и запишите отметку под таблицей в его тетради.</li> <li>- В каких продуктах содержится много витаминов? * в овощах.</li> </ul>	Личностные УУД	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повторение ранее изученного материала</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление эмоционального отношения в учебно-познавательной деятельности</li> </ul>
	Регулятивные УУД	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролируют правильность ответов</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивание результата по алгоритму</li> <li>- адекватное восприятие оценки учителя</li> </ul>
	Познавательные УУД	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимоконтроль и внесение корректив в учебно-познавательную деятельность</li> </ul>

		<p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности</li> </ul>								
	<p><b>Коммуникативные УУД</b></p>	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействуют с учителем во время опроса</li> </ul>								
		<p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продолжение развития умения использовать простые речевые средства для передачи своего мнения</li> <li>- умение полно и точно выражать свои мысли</li> </ul>								
<p><b>III. Актуализация знаний</b></p>										
<p>- А о чем мы сейчас говорили? *Правильно! Это овощи. Овощи очень разнообразны по вкусу и внешнему виду. Они имеют большое значение в питании человека. Овощи – основной источник витаминов</p> <p>- В зависимости от того, какую часть растения используют в пищу, овощи делят на группы: корнеплоды, клубнеплоды, капуста, тыквенные, бобовые, пасленовые, листовые, луковичные, пряности. <i>Слайд №3-11 (Приложение 1)</i></p> <p>* Работа в тетрадях. Учащимся предлагается заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="203 740 1050 887" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Группа овощей</th> <th>Овощи, относящиеся к данной группе</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">...</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>В овощах содержатся ароматические и вкусовые вещества, способствующие возбуждению аппетита, а яркая окраска многих из них придает блюдам из овощей аппетитный вид.</p> <p>Овощи содержат большое количество воды, поэтому большинство из них в свежем виде плохо сохраняется. Хранить свежие овощи следует в темном, прохладном (+1...3 градуса) и не слишком сухом месте. Для длительного хранения их консервируют: солят, маринуют, сушат, замораживают.</p> <p><i>*Повторение правил по технике безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе с пищевыми продуктами</i></p> <p><b>Санитарно-гигиенические требования:</b> Необходимо готовить пищу в специальной одежде. Руки должны быть тщательно, вымыть щеткой с мылом, ногти коротко отстрижены, волосы убраны под косынку.</p>	Группа овощей	Овощи, относящиеся к данной группе				...			<p><b>Личностные УУД</b></p>	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активизация имеющихся ранее знаний</li> <li>- активное погружение в тему</li> <li>- высказывание различных вариантов решения данной проблемы</li> </ul>
	Группа овощей	Овощи, относящиеся к данной группе								
		...								
<p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение слушать в соответствии с целевой установкой</li> <li>- принимать и сохранять учебную цель и задачу</li> <li>- дополнять, уточнять высказанные мнения по существу полученного задания</li> </ul>										
<p><b>Познавательные УУД</b></p>	<p><b>Осуществляемые действия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности</li> <li>- слушают вопросы учителя</li> <li>- отвечают на вопросы учителя</li> <li>- осуществляют актуализацию личного жизненного опыта</li> </ul>									
	<p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умения извлекать информацию из иллюстраций, текстов</li> <li>- формирование умения выявлять сущность, особенности объектов;</li> <li>- формирование умения на основе анализа объектов делать выводы</li> <li>- формирование умения обобщать и классифицировать по признакам</li> <li>- формирование умения находить ответы на вопросы</li> </ul>									
<p><b>Коммуникативные УУД</b></p>	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- слушание собеседника</li> <li>- взаимодействуют с учителем во время беседы</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p>									

		<p>- формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности</p> <p>формирование умение слушать, вести диалог в соответствии с целями и задачами общения</p>
--	--	---

#### VI. Физкультминутка



Учащиеся за учителем повторяют движения:

Из-за парт мы выйдем дружно,  
Но шуметь совсем не нужно,  
Встали прямо, ноги вместе,  
Поворот кругом, на месте.  
Хлопнем пару раз в ладошки.  
И потопаем немножко.

А теперь представим, детки,  
Будто руки наши – ветки.  
Покачаем ими дружно,  
Словно ветер дует южный.  
Ветер стих. Вздохнули дружно.  
Нам урок продолжить нужно.  
Подравнялись, тихо сели  
И на доску посмотрели.

#### ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭТАП

#### IV. Проблемное изложения нового знания

- Прежде чем готовить какое-либо блюдо из овощей, их необходимо обработать. Существуют два способа обработки продуктов – первичная (механическая) и тепловая. Познакомимся с первичной обработкой.

##### Первичная обработка овощей.

Первичная обработка заключается в сортировке, мойке, очистке, промывании и нарезке. *Слайд №12 (Приложение 1)*

*\*Просмотр видео о первичной обработке овощей (2 мин.)*

- Блюда будут иметь красивый вид, если овощи будут нарезаны одинаково по величине и форме. От вида нарезки овощей зависит продолжительность варки блюда, поэтому надо следить, чтобы овощи были нарезаны одинаково. Нарезать овощи можно различными способами. Давайте познакомимся со способами нарезки овощей.

*\*Просмотр видео о первичной обработке овощей (5 мин.)*

*\*После просмотра видео учащимся предлагается вырезать из раздаточного материала картинки приклеить в тетрадь и подписать названия нарезок (в качестве подсказки слайд с названиями нарезок). Слайд №15 (Приложение 1)*

\*Во время выполнения работы озвучить следующий материал (проходя по проходам и следя за выполнением работы, при необходимости помочь учащимся):

- Брусочки и кубики – для приготовления овощных супов, рагу из овощей;
- Кубики и ломтики – для приготовления сборного овощного салата, ломтика-

Регулятивные УУД	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное определение темы урока</li> <li>- осознание целей и задач обучения</li> <li>- восприятие, осмысление, запоминание учебного материала</li> <li>- осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих к усвоению</li> </ul>
	<p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умения учиться высказывать своё предположение на основе работы с раздаточным материалом</li> <li>- формирование умения оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей</li> <li>- формирование умения прогнозировать предстоящую работу (составлять план)</li> <li>- формирование умения слушать и понимать других</li> <li>- формирование умения формулировать свои мысли в устной форме</li> <li>- формирование умения работать в парах, в группах</li> </ul>
Познавательные	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности</li> <li>- развитие умения получать информацию из рисунка, текста</li> </ul>

ми овощи нарезают и для винегрета;  
 - Соломка, кружочки, кольца – для приготовления закусок, салатов.  
 - При ручной обработке овощей применяют различные инструменты и приспособления (овощерезки, шинковки, терки, выемки, специальные ножи). При обработке овощей следует пользоваться ножами и инструментами из нержавеющей стали, так как витамин С от соприкосновения с железом разрушается. На предприятиях пищевой промышленности для нарезки овощей используют различные машины: картофелечистки, овощечистки.

- Посмотрите на слайд и скажите, какие блюда можно приготовить из овощей.

*Слайд №18 (Приложение 1)*

\*Из овощей готовят самые разнообразные холодные и горячие блюда:

- ✓ закуски (салаты, винегреты),
- ✓ первые блюда (овощные супы, щи, борщ, свекольник и др.),
- ✓ вторые блюда (картофель жареный или отварной, рагу, котлеты);
- ✓ Овощи также используют для приготовления гарниров к рыбным, мясным блюдам и соков.

- Ну а какое же самое простое блюдо можно приготовить из овощей? Чтобы ответить на этот вопрос, отгадайте кроссворд. *(Приложение 3)*

				1.	С	В	Е	К	Л	А
2.	Р	Е	П	К	А					
				3.	Л	У	К			
			4.	К	А	П	У	С	Т	А
5.	К	А	Р	Т	О	Ф	Е	Л	Ь	

- Что же такое салат, и какие существуют правила приготовления салатов?  
 Салат – это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и др. продуктами. *Слайд №19 (Приложение 1)*

- и строить сообщения в устной форме
- развитие умения проводить сравнение изученных объектов по самостоятельно выделенным основаниям
- развитие умения осуществлять поиск необходимой информации, используя дополнительные источники информации
- развитие умения строить простые рассуждения

**Формируемые способы деятельности:**  
 - формирование умения осуществлять познавательную и личностную рефлексию

**V. Первичное закрепление знаний учащихся**

- Внимание вопрос! Какими могут быть продукты, входящие в состав салата?  
 \*Входящие в состав салата продукты могут быть **сырыми** (редис, огурцы, помидоры, лук,), **вареными** (свекла, картофель, морковь), **маринованными, солеными** (квашеная капуста, огурцы) и **продуктами, прошедшими сложную и длительную обработку** (колбасы, консервы, копченая

Личностные УУД

**Осуществляемые действия:**  
 - осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению  
 - применение на практике и последующее повторение нового материала

<p>рыба).</p> <p><i>(Обратиться по поводу ответа учащейся к классу с предложением: дополнить, уточнить, исправить, взглянуть на изучаемую проблему с иной стороны)</i></p> <p>Проверить ответы учащихся по слайду. Записать кратко в тетрадь. <i>Слайд №20 (Приложение 1)</i></p> <p>- Внимание вопрос! Вспомните, какие заправки мама использует для салатов?</p> <p>* Салаты можно заправлять по своему вкусу – майонезом, растительным маслом, сметаной или специально приготовленными заправками.</p> <p><i>(Обратиться по поводу ответа учащейся к классу с предложением: дополнить, уточнить, исправить, взглянуть на изучаемую проблему с иной стороны)</i></p> <p>Проверить ответы учащихся по слайду. Записать кратко в тетрадь. <i>Слайд №21 (Приложение 1)</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Коммуникативные УУД</b></p>	<p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умения высказывать своё отношение к новому материалу, выражать свои эмоции</li> <li>- формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности</li> <li>- формирование умения оценивать поступки в соответствии с определённой ситуацией</li> </ul>
<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умения учитывать позицию собеседника, осуществлять сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умения строить речевое высказывание в соответствии с поставленными задачами</li> </ul>		
<p><b>VI. Проблемное изложения нового знания</b></p>		
<p>- Пока руки отдыхают от письма, давайте запомним некоторые <u>правила</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Овощи и зелень мыть сырой водой, затем кипяченой</li> <li>✓ Салат надо готовить непосредственно перед подачей на стол</li> <li>✓ Все продукты должны пройти механическую и при необходимости тепловую обработку</li> <li>✓ Нельзя соединять теплые и холодные овощи - салат быстро испортится</li> <li>✓ Овощи можно готовить заранее</li> <li>✓ Заправлять и украшать салаты надо непосредственно перед подачей на стол</li> <li>✓ Нельзя готовить и хранить салаты в металлической посуде</li> <li>✓ Соблюдать сроки хранения салатов</li> <li>✓ Срок хранения в холодильнике не заправленных салатов не более 12 часов, заправленных – 6 часов. <i>Слайд №22 (Приложение 1)</i></li> </ul> <p>- <b>Технология приготовления салатов из свежих овощей следующая:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первичная обработка овощей, входящих в салат.</li> <li>2. Нарезка овощей. Овощи должны быть нарезаны одинаковой формы.</li> <li>3. Заправка салата. Перемешивать продукты надо осторожно, чтобы они не мялись.</li> <li>4. Выложить в салатницу и украсить. <i>Слайд №23 (Приложение 1)</i></li> </ol> <p>*Письменная работа с учебником. Учебник стр. 137, практическая работа № 21 «Приготовление салата из свежих овощей», табл. 28 – Технологическая карта. Салат «Здоровье» – переписать в тетрадь. <i>Слайд №24 (Приложение 1)</i></p> <p>- <b>Оформление готового блюда.</b></p> <p>Готовый салат укладывают горкой в салатник, а сверху украшают красиво вы-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Регулятивные УУД</b></p>	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное определение темы урока</li> <li>- осознание целей и задач обучения</li> <li>- восприятие, осмысление, запоминание учебного материала</li> <li>- осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих к усвоению</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умения учиться высказывать своё предположение на основе работы с раздаточным материалом</li> <li>- формирование умения оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей</li> <li>- формирование умения прогнозировать предстоящую работу (составлять план)</li> <li>- формирование умения слушать и понимать других</li> <li>- формирование умения формулировать свои мысли в устной форме</li> <li>- формирование умения работать в парах, в группах</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Познавательные УУД</b></p>	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности</li> <li>- развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме</li> <li>- развитие умения проводить сравнение изученных объектов по самостоятельно выделенным основаниям</li> </ul>	

<p>резанными кусочками овощей, хорошо сочетающихся между собой по цвету. Сбоку в салатник кладут столовую ложку или специальную лопатку. Можно использовать для подачи и маленькие салатники. <i>Слайд №25 (Приложение 1)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие умения осуществлять поиск необходимой информации, используя дополнительные источники информации</li> <li>- развитие умения строить простые рассуждения</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умения осуществлять познавательную и личностную рефлексию</li> </ul>
---	--

#### VI. Физкультминутка



Мы все вместе улыбнемся,  
 Подмигнем слегка друг другу,  
 Вправо, влево повернемся ( повороты влево- вправо)  
 И кивнем затем по кругу. (наклоны влево-вправо)  
 Все идеи победили,  
 Вверх взметнулись наши руки. ( поднимают руки вверх- вниз)  
 Груз забот с себя стряхнули  
 И продолжим путь науки. ( встряхнули кистями рук)

#### V. Первичное закрепление знаний учащихся

<p>- Игра «Вопросики от овощей» – желающие принять участие в игре учащиеся подходят, выбирают овощ, читают вопрос и отвечают. <i>(Приложение 4)</i></p> <p><b><u>Вопросы (на обратной стороне овощей):</u></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. Перечислите способы нарезки овощей.</li> <li>6. Какие заправки салатов вы знаете?</li> <li>7. В каком виде их используют в кулинарии?</li> <li>8. Какие блюда можно готовить из овощей?</li> <li>9. Какие правила личной гигиены надо соблюдать при приготовлении пищи?</li> <li>10. Какие инструменты и приспособления используют для первичной обработки овощей?</li> </ol>	<p>Личностные УУД</p>	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению</li> <li>- применение на практике и последующее повторение нового материала</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умения высказывать своё отношение к новому материалу, выражать свои эмоции</li> <li>- формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности</li> <li>- формирование умения оценивать поступки в соответствии с определённой ситуацией</li> </ul>
	<p>Коммуникативные УУД</p>	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умения учитывать позицию собеседника, осуществлять сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умения строить речевое высказывание в соответствии с поставленными задачами</li> </ul>

#### РЕФЛЕКСИВНО-ОЦЕНОЧНЫЙ ЭТАП (10 мин.)

#### VIII. Инструктаж учителя по выполнению домашнего задания

<p>Домашнее задание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ сообщение о теме следующего урока:</li> </ul> <p>- На следующем уроке мы будем изучать тепловую обработку овощей.</p> <p>Для работы необходимы: учебник, рабочая тетрадь, цветные ручки, карандаши, ножницы, клей-карандаш.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Составить технологическую карту приготовления салата из свежих овощей (салат выбрать любой). Вклеить/записать ее в тетрадь.</li> </ul>	<b>Познавательные УУД</b>	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отработка алгоритма по изученной теме</li> <li>- творческая переработка изученной информации</li> <li>- поиск информации в традиционных источниках (в алфавитном, в предметном каталоге, в каталоге вторичных источников, в словарях, в энциклопедиях)</li> <li>- поиск в компьютерных источниках (в сети Интернет, в электронных книгах, в электронных каталогах, архивах, с помощью поисковых программ, в базах данных)</li> <li>- поиск в других источниках (в социуме, в радиовещании, телевидении, в аудио-, видеоисточниках)</li> <li>- переработка (на основе анализа, на основе синтеза)</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности</li> <li>- поиск и выделение информации</li> <li>- применение методов информационного поиска, в том числе и с помощью компьютерных средств</li> </ul>
<b>IX. Уборка рабочих мест</b>		
<b>X. Рефлексия учебной деятельности на уроке</b>		
<p>Учащиеся заполняют анкету урока (Приложение №6)</p>	<b>Коммуникативные УУД</b>	<p><b>Осуществляемые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка и самооценка учебной деятельности</li> <li>- обобщение и систематизация знаний</li> <li>- учащиеся выражают свои эмоции по поводу урока</li> </ul> <p><b>Формируемые способы деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование умений полно и точно выразить свои мысли</li> </ul>

Слайды из презентации к уроку



Слайд №1



Слайд №2

**Классификация овощей**

Изображение	Группа овощей	Овощи, относящиеся к данной группе
	Корнеплоды	Брюква, свёкла, морковь, репа, редис, редька, хрен, петрушка корневая, пастернак, сельдерей корневой

Слайд №3-11



Слайд №12



Слайд №15



Слайд №18

## Блюда из овощей

**Салат** – холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и др. продуктами



Слайд №19



Сырые овощи (редис, помидоры, огурцы, лук, зеленый салат)

Маринованные, соленые овощи (капуста, огурцы)

Вареные овощи (картофель, морковь, свекла)

Копченые, вяленые, консервы

Слайд №20



растительное масло

сметана

уксус

чеснок

соусы

Слайд №21

## Правила приготовления салатов из овощей

1. Овощи и зелень мыть сырой водой, затем кипяченой
2. Салат надо готовить непосредственно перед подачей на стол
3. Все продукты должны пройти механическую и при необходимости тепловую обработку
4. Нельзя соединить теплые и холодные овощи - салат быстро испортится
5. Овощи можно готовить вареные
6. Заправлять и украшать салаты надо непосредственно перед подачей на стол
7. Нельзя готовить и хранить салаты в металлической посуде
8. Соблюдать сроки хранения салатов

Слайд №22

- 1 Механическая обработка овощей
- 2 Нарезка овощей
- 3 Заправка овощей
- 4 Выкладывание в салатницу и украшение



Слайд №23

## Письменная работа

Учебник стр. 137, практическая работа № 21 «Приготовление салата из свежих овощей», табл. 28 – Технологическая карта. Салат «Здоровье» – переписать в тетрадь



Слайд №24

Оформление готового блюда



Слайд №25

### Раздаточный материал для работы в тетради



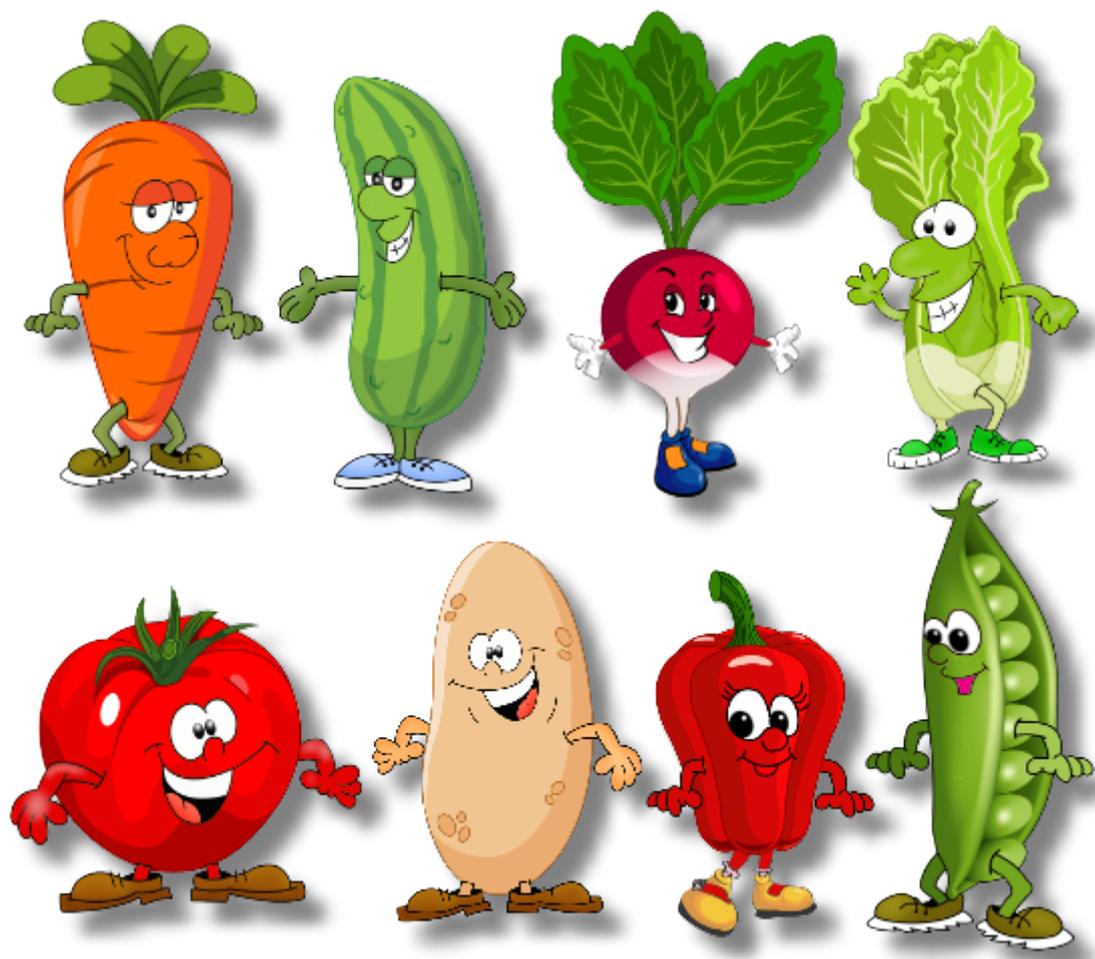
1. Соломкой
2. Брусочками
3. Кубиками
4. Ломтиками
5. Кружочками

### Раздаточный материал для определения блюда

Отгадайте загадки, запишите ответы в соответствующие строки. В выделенном столбце прочтите самое простое блюдо из овощей:

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хотя я сахарной зовусь,<br/>Но от дождя я не размокла,<br/>Крупна, кругла, сладка на вкус.<br/>Узнали вы? Я - ....</li> <li>2. Кругла, а не месяц,<br/>Желта, а не масло,<br/>Сладка, а не сахар,<br/>С хвостом, а не мышшь.</li> <li>3. Прежде чем его мы съели,<br/>Все наплакаться успели.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Зеленая толстуха<br/>Надела уйму юбок,<br/>Стоит теперь на грядке<br/>Как балерина в пачке.</li> <li>5. Закопали в землю в мае<br/>И сто дней не вынимали,<br/>А копать под осень стали<br/>Не одну нашли, а десять.</li> </ol> |
|--|---|

				1.						
2.										
			3.							
		4.								
5.										



### Анкета для релаксации

<b>Тема урока: <u>Блюда из овощей</u></b>				
<b>Фамилия, имя _____ класс _____</b>				
На уроке вела себя	Активно	<input type="checkbox"/>	Пассивно	<input type="checkbox"/>
Своей работой на уроке	Довольна	<input type="checkbox"/>	Не довольна	<input type="checkbox"/>
Урок для меня показался	Увлекательным	<input type="checkbox"/>	Скучным	<input type="checkbox"/>
За урок я	Не устала	<input type="checkbox"/>	Устала	<input type="checkbox"/>
Мое настроение	Стало лучше	<input type="checkbox"/>	Стало хуже	<input type="checkbox"/>
Материал урока мне был	Понятен	<input type="checkbox"/>	Не понятен	<input type="checkbox"/>
	Полезен	<input type="checkbox"/>	Бесполезен	<input type="checkbox"/>
	Интересен	<input type="checkbox"/>	Скучен	<input type="checkbox"/>
Домашнее задание мне кажется	Легким	<input type="checkbox"/>	Трудным	<input type="checkbox"/>

