**Технологическая карта к внеклассному занятию по окружающему миру в 3 классе по теме:**

 **«Виды пищевых продуктов. Вкус различных овощей. Сохранение продуктов»**

**Тип занятия: открытия нового знания (ОНЗ)**

|  |  |
| --- | --- |
| Тема занятия  | Виды пищевых продуктов. Вкус различных овощей. Сохранение продуктов |
| Тип занятия | Открытие нового знания (ОНЗ) |
| Цель  | Создать условия для ознакомления учащихся с видами пищевых продуктов, их вкусом и сохранением продуктов |
| Планируемыйрезультат |  | Универсально учебные действия (УУД)  |
|  | -Изучение продуктов питания;-формирование понятий виды пищевых продуктов, вкус различных овощей;-понимание сущности и важности процессов сохранение продуктов. | **Личностные:** осознание алгоритма учебного действия, способность к самооценке на основе критерия успешности учебной деятельности.**Регулятивные:** освоение умения принимать и сохранять учебную роль и задачи; планировать собственную деятельность в соответствии с поставленной задачей и искать средства ее осуществления; формирование умения контролировать и оценивать свои действия, принимать на себя ответственность, проявлять инициативность и самостоятельность; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок, высказывать свое предположение.**Познавательные:** формирование умения использовать логические операции сравнения, анализа, обобщения, классификации, установление аналогий, отнесения к известным понятиям. **Коммуникативные:** формирование умения сотрудничать с учителем и сверстниками при решении учебных проблем; принимать на себя ответственность за результат своих действий; наблюдать за действиями партнера, находить неточности и корректировать. |
| Основные понятия | Продукты питания, виды продуктов,соление, квашение, маринование, замораживание, сушка, консервирование сахаром |  |
| Межпредметные связи | Химия, физика, биология |  |
| Организация пространства  | Фронтальная работа, работа в парах, проектная деятельность |  |
| Образовательные ресурсы | ИКТ (презентация), раздаточный материал. |  |

Сценарий занятия.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этап** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся** | **Универсальные действия** |
| **I. Мотивация к учебной деятельности** | 1. Приветствие.

-Здравствуйте, дети. Я проведу у вас внеклассное занятие2. Проверка готовности рабочего места.Проверьте, есть ли все у вас на столах, ручки, тетради, пеналы.3. Мотивация.-Прозвенел звонок для нас, Потрудиться в самый раз! Эй, дружочек, не зевай, Новые знания добывай! (Слайд) | Организовываютрабочее место  | **Личностные:**самоопределение;**Регулятивные:**целеполагание;**Коммуникативные:**планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. |
| **II. Актуализация знаний и выявление индивидуальных затруднений** | -Посмотрите что изображено на слайде?- Какие продукты вы видите? (*называют продукты)*-Можно ли их объединить в одну группу? *(да)*-Как мы назовем эту группу или как можно объединить их? *(продукты питания или пищевые продукты)*-Молодцы, сегодня мы с вами отправимся в страну под названием пищевые продукты. | называют продукты | **Коммуникативные:**планирование учебногосотрудничества с учителем исверстниками.**Познавательные:**логические - анализ объектовс целью выделенияпризнаков. |
|  **III. Постановка учебной задачи** | - Дети, так о чем мы сегодня будем с вами говорить?- Правильно, сегодня мы поговорим о вкусе различных овощей, о сохранении продуктов, о видах пищевых продуктов. |  | **Регулятивные:** контроль,коррекция, выделение и осознание того, что уже освоено, и что ещё подлежит усвоению;**Личностные:** самоопределение. |
| **IV. Построение проекта выхода из затруднения** | Вот первое задание, которое приготовила для нас страна пищевых продуктов:-Вам нужно отгадать загадки, для того что бы узнать какие пищевые продукты бывают:Под землей живут семейки,Поливаем их из лейки.И Полину, и АнтошкуПозовем копать... *(картошку)*  Голова, а сверху ус.Нет, не сладок он на вкус.Прибежали со всех ногМы к обеду рвать... *(чеснок)*Эти крепкие ребяткиВ листьях прячутся на грядке.Лежебоки-близнецыЗеленеют... *(огурцы)* Он в теплице летом жил,С жарким солнышком дружил.С ним веселье и задор.Это — красный... *(помидор)*-Каким названием можно объединить эти продукты? (*овощи)*-Правильно овощи.-Итак, один из видов пищевых продуктов это: Продукты растительного происхождения – это все те виды продуктов питания, что дарят нам именно растения (грибы и водоросли сюда не относятся). Среди них выделяют виды:* [**фрукты**](http://sostavproduktov.ru/produkty/frukty) – плоды деревьев. Они богаты углеводами, витаминами, водой и клетчаткой. Добавляя их в наше питание, мы обеспечиваем себя энергией и повышаем иммунитет.
* [**овощи**](http://sostavproduktov.ru/ovoshchi) – различные части травянистых растений или кустарников. Это могут быть корни – как, например, у моркови, или стебли, как у спаржи, а могут быть даже листовые почки – как у капусты. Эти виды продуктов питания также богаты влагой и витаминами, но содержат немного белков и жиров.
* [**зерновые продукты**](http://sostavproduktov.ru/produkty/zlaki-i-bobovye), употребляемые в виде круп и мучных изделий. К ним относятся злаки, бобовые и некоторые другие виды. Особенностью этих видов пищевых продуктов является большое количество белка и совсем немного влаги. Усваиваются в нашем организме они тяжелее, чем фрукты и овощи, но при этом обладают большей питательностью.
* [**ягоды**](http://sostavproduktov.ru/produkty/yagody) – плоды многих кустарников и травянистых растений. По своим свойствам эти группы пищевых продуктов очень похожи на фрукты, но в большинстве своём содержат ещё больше органических кислот, создавая большую нагрузку на пищеварительный тракт и зубы.
* [**орехи**](http://sostavproduktov.ru/produkty/orehi) – один из наиболее полноценных по своему составу видов продуктов питания растительного происхождения. Содержат белки, жиры, углеводы, витамины, вспомогательные вещества. Кроме того, орехи легко усваиваются. Удивительно, что они до сих пор не вытеснили из нашего рациона хлебобулочные изделия.
* [**травы**](http://sostavproduktov.ru/produkty/pryanosti), используемые в качестве пряностей. Обычно их виды используются для придания блюдам оригинального вкуса, но при этом сами обладают многими полезными свойствами: в них содержатся витамины, вещества, улучшающие пищеварение и просто клетчатка, способствующая лучшей работе пищеварительного тракта.
* [**соки**](http://sostavproduktov.ru/produkty/vidy-svezhevyzhatyh-sokov) – жидкое содержимое овощей, фруктов и ягод с различными растворёнными в них сахарами, витаминами и кислотами. Эти виды пищевых продуктов очень полезны для всего организма и крайне щадяще действуют на пищеварительный тракт.
 |  | **Коммуникативные:**продуктивное сотрудничествои взаимодействие со сверстниками **Регулятивные:**оценка**Познавательные:** осознанное построение речевого высказывания в устной форме |
| **V. Реализация построенного проекта** | -Отгадайте следующие загадки: Посреди двораЗаплелись густые травы,Закудрявились луга,Да и сам я весь кудрявый,Даже завитком рога. (*Баран)*\* \* \*С бородой родится,Да никто этому не дивится. *(Козёл)*\* \* \*Есть рога, а не баран,Хвост свечой, а не белка,Не корова, а молоко даёт. (*Коза)*\* \* \*Спереди — пятачок,Сзади — крючок,Посредине — спинка,На спинке — щетинка. (*Свинья)*-Каким названием можно объединить всех эти ответы? *(домашние животные)*-Молодцы, следующий вид пищевых продуктов, это:Продукты животного происхождения, богатые белками, жирами и витаминами.* [**мясо**](http://sostavproduktov.ru/produkty/myasnye/myaso) и **[субпродукты](http://sostavproduktov.ru/produkty/myasnye/subprodukty)** - все употребимые в пищу части животных, обитающих на суше – птиц и млекопитающих. В современной кулинарии в большинстве случаев перед приготовлением проходят термическую обработку, лишающую эти продукты питания многих полезных свойств.
* [**рыбные**](http://sostavproduktov.ru/produkty/myasnye/ryba)-  по многим свойствам виды рыбных продуктов похожи на мясные, но и имеют свою специфику.
* [**яйца**](http://sostavproduktov.ru/produkty/myasnye/yayceprodukty) – в пищу используются яйца птиц и пресмыкающихся. Эти виды продуктов питания богаты белками и жирами, но содержат мало углеводов.
* [**молочные**](http://sostavproduktov.ru/produkty/molochnye): молоко, творог, сметана, кефир, сыр и др. Употреблять их в питание очень полезно: они наиболее богаты белками и жирами, содержат также углеводы, витамины и различные ферменты. Каждое молочное изделие очень специфично в способности быть усвоенным, и потому проверять его усвояемость нужно индивидуально.

**грибы и водоросли** - эти продукты необходимо вынести в отдельный список, поскольку сегодня учёные едины во мнении, что к растениям грибы не относятся. К их пищевым особенностям стоит отнести большое количество белков и углеводов, наличие витаминов и очень часто – сильных ядов, расщепляющихся только при приготовлении. В целом по степени усваивания уступают большинству продуктов растительного и животного происхождения.-Следующий вид продуктов это: Неорганические продукты.К ним относятся различные виды солей, сахаров и минеральных компонентов, необходимых нам для нормального протекания всех химических реакций в организме или улучшения качества пищи. |  | **Коммуникативные:**продуктивное сотрудничествои взаимодействие со сверстниками**Познавательные:** осознанное построение речевого высказывания в устной форме |
| **Физкультминутка** | Раз - подняться, потянуться.Два - нагнуться, разогнуться.Три - в ладоши, три хлопка.Головою три кивка. На четыре - руки шире, Пять - руками помахать, Шесть - на место тихо сесть. |  |  |
| **VI. Реализация построенного проекта(продолжение)****VII. Обобщение новых знаний** | Все продукты питания имеют срок годности, потому что со временем они могут испортиться. - Ребята, а вы знаете, какими способами можно сохранить продукты?Правильно!К основным способам сохранения продуктов относятся: консервирование нагреванием, квашение и соление, маринование (с использованием уксуса), консервирование сахаром, сушка, копчение, вяление, мочение, замораживание, желирование.Соление. В процессе соления из пищевых продуктов удаляется большая часть воды, сам продукт пропитывается солевым раствором, в котором большинство разрушающих бактерий неспособны развиваться. Благодаря этому эффекту соление часто используется в различных видах пищевых заготовок. Квашение. Представляет собой комбинацию биологического консервирования продукта органическими кислотами и соления. Молочнокислые бактерии выделяют органические кислоты, которые препятствуют распространению плесени и грибков.Маринование. Для маринования продуктов используются органические кислоты, которые пригодны для употребления человеком, но губительны для бактерий. Как правило, чаще всего в маринаде используются молочная и уксусная кислота. Замораживание. Замораживать можно любую зелень, фрукты, ягоды, овощную смесь. Продукты должны быть в чистом виде их нужно тщательно вымыть, хорошо высушить и только потом замораживать в пищевом контейнере или в пакетах. Сушка. Это самый простой, самый дешевый и нетрудоемкий способ заготовки. Сушить можно все, что угодно: ягоды, фрукты, овощи, зелень. Их целиком или нарезанными кусочками сушат на свежем воздухе или в теплой духовке. Можно делать это и в микроволновке. Консервирование сахаром. Блокирование деятельности бактерий возможно также и при высокой концентрации сахара, или других консервантов, разрешенных в пищевой промышленности. В частности, нередко засахаривание используется при высушивании пропитанных сладким раствором продуктов - варенье, желе, цукаты.Страна пищевых продуктов приготовила, следующее задание: Вкус различных овощей.-Скажите, а что нам помогает, определять вкус овощей? *(язык)*-Молодцы, а кто знает какие участки языка, помогают нам в определении вкуса? *(дети говорят, если же нет, то мы показываем по слайду, там все написано).*-Какие вкусы овощей вы знаете? *(горькие, кислые, сладкие, вяжущие, острые)*-Наш головной мозг способен запоминать вкусы овощей. Если вы когда-нибудь пробовали тот или иной фрукт, овощ, то его вкус и представление о нем останутся у вас в памяти Представьте, что вы едите лимон- опишите его вкус - опишите его внешне- какой витамин он содержит в себе (*С)*Представьте, что вы едите огурец:- опишите его вкус- опишите его внешне- чем он полезен?Представьте, что вы едите капусту:- опишите ее вкус- опишите ее внешнеПредставьте, что вы едите лук или чеснок- опишите его вкус- опишите его внешне- чем они полезны? |  | **Коммуникативные:**продуктивное сотрудничествои взаимодействие со сверстниками**Познавательные:** осознанное построение речевого высказывания в устной форме**Познавательные:**рефлексия способов и условийдействия**Личностные:**самооценка на основе критерия успешности**Коммуникативные:** умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли |
| **VIII. Самостоятельная проверка с самопроверкой по эталону** | 1. Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

А 1.Какое растение относится к овощам? а) рис б) редис в) кукуруза г) бобы А 2.У каких овощей съедобна подземная часть? а) огурцы б) свекла в) сладкий перец г) капуста А 3.Какие овощи относятся к некрахмалистым? а) чеснок и огурцы б) кабачки и тыква в) картофель и свекла В 1. Как лучше приготовить картофель, чтобы сохранить в нем витамин С? а) сварить б) поджарить в) запечь в кожуре С 1. Какие овощи растут в нашей местности? (приведи пять примеров)1. Список продуктов разделить по колонкам:
2. Продукты растительного происхождения
3. Продукты животного происхождения
4. Неорганические продукты

Слайд | Работают с тестом на презентацииСоставление таблицы | **Личностные:**самооценка на основе критерия успешности**Коммуникативные:** умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли |
| **IX. Включение в систему знаний** | - Скажите, что нового вы узнали сегодня на занятии, что вас заинтересовало?-Чему вы научились?- Какой вывод для себя сделали?Молодцы, ребята! |  | **Личностные:**самооценка на основе критерия успешности |
| **X.Рефлексия деятельности** | А теперь давайте подведем итог, посмотрите на слайд и продолжите фразы.1. Сегодня я узнал (а) …
2. Было интересно…
3. Было трудно…
4. Я выполнял (а) задания…
5. Теперь я могу…
6. Я почувствовал (а), что…

Мне захотелось…- Дети, наведите порядок на своих рабочих местах.- Встаньте дети, занятие окончено. До свидания! | Осуществляют рефлексию собственной деятельности | **Регулятивные:**оценка |