Разработка урока по технологии

Разработала учитель технологии Прокудина Диана Вячеславна

МОУ «СОШ п. Сланцевый Рудник»

Озинский район Саратовская область

 Сценарий урока технологии по теме: «Овощи в нашем питании» 5 класс

Цели:

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

*Развивающая*: развивать мировоззрение учащихся; навыки умений анализировать, сопоставлять и делать выводы.

*Воспитательная*: воспитание у учащихся экономного, бережного отношения к продуктам питания.

Тип урока: лекция с элементами беседы.

Форма проведения урока: традиционная с применением компьютерной технологии.

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

Оборудование: компьютер, презентация “Овощи , проектор (или медиапроектор), акустические колонки, экран.

Межпредметные связи: ботаника, естествознание, 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.*

(*Слайд 1*)

*Запись темы урока “Овощи” в тетрадь.*

(*Слайд 2*)

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…”.

(*Слайд 3*)

– 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 (едим листья)

Цветковые (используем в пищу цветки растения)

*Запись в тетрадь: овощные культуры делятся на группы*:

Луковичные

Плодовые

Корнеплоды

Листовые

Цветковые

Домашнее задание: привести примеры овощей на каждую группу.

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.

(*Слайды 4–12*)

– Чтобы сохранить все питательные свойства овощей их нужно правильно хранить”.

(*Слайд 13*)

*Ученицы делают запись в тетрадь: “Хранение овощей”.*

– Мы не только употребляем в пищу сырые овощи, но и готовим из них разнообразные блюда.

(*Слайд 14*)

*Вопросы*:

Какие названия салатов вы знаете? (*Оливье, Весенний…*.)

Какие блюда из картофеля вы знаете? (*Картофель Фри, пюре…*)

А какие соки из овощей вы пили? (*Томатный, морковный…*)

*Ученицы отвечают на вопросы.*

Учитель: А что нужно сделать с овощами, чтобы употребить их в пищу?

Ученицы: Помыть, почистить, порезать…

Учитель: Правильно, но существует определенная последовательность обработки овощей, давайте с ней познакомимся.

(*Слайд 15*)

*Запись в тетрадь: первичная обработка овощей.*

– Для того чтобы приготовить пищу из овощей, мы с вами пользуемся различными инструментами и приспособлениями. С некоторыми из них мы сейчас с вами познакомимся.

(*Слайд 16*)

– При любой работе мы должны соблюдать правила, какие?

Ученицы: Правила техники безопасности.

Учитель: Что может произойти с человеком, который не соблюдает правила техники безопасности?

Ученицы:: Порезать пальцы рук.

(*Слайд 17*)

*Запись в тетрадь: Правила техники безопасности.*

Учитель: Познакомившись с питательной ценностью овощей, с первичной обработкой, с инструментами и приспособлениями для работы, правилами техники безопасности, мы можем приступать к приготовлению?

Ученицы: Могут быть и "да" и "нет".

Учитель: А о чем мы с вами еще не поговорили?

Ученицы: Как все нарезать.

Учитель: Чтобы красиво и аппетитно выглядело блюдо, надо правильно выбрать форму нарезки овощей. Давайте познакомимся с видами нарезки.

(*Слайд 18*)

(*Слайд 19*)

*В тетради записывается перечень видов нарезки овощей.*

Учитель: Какие формы нарезки использованы?

(*Слайд 20*)

Ученицы: Слева направо, сверху-вниз – кружочки, дольки, кружочки, кружочки, соломка, дольки.

II. Заключительная часть

(*Слайд 21*)

Вопросы для закрепления материала:

С какими овощными культурами вы познакомились?

Зачем мы употребляем в пищу овощи?

Для чего нужно делать первичную обработку овощей?

Какие инструменты мы используем для нарезки овощей?

Как пользоваться острыми инструментами?

Какие виды нарезки вы можете использовать в работе?

*За активную работу на уроке учитель выставляет оценки.*

Домашнее задание

Выучить правила техники безопасности при работе с режущими инструментами;

Привести примеры овощей по следующим группам: луковичные, плодовые, корнеплоды, листовые, цветковые (не менее двух-трех видов овощей на каждую группу).

III. Приложения

Список использованной литературы

Этюды о питании. Скатерть-самобранка. Москва, “Книга”,1991.

Трудовое обучение 4 класс. Москва, “Просвещение”,1988.

Русская кухня: традиции и обычаи. Москва, “Советская Россия”, 1990.

Еда наш друг, еда наш враг. Ридерз Дайджест Лондон-Нью-Йорк-Монрааль-Москва.

Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлебкина. В.В. Похлебкин. Москва, “Центрполиграф”, 2001.

Презентация к уроку