|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Художественный труд** | | **Школа: Школа-гимназия №9 имени Некрасова** | | | | |
| **Дата:** | | **Имя учителя:Куланова Н.А** | | | | |
| **Класс: 5** | | **Число участников:** | | | **Отсутствуют:** | |
| **Раздел:** | | **Культура питания** | | | | |
| **Тема урока:** | | Технология приготовления салатов из овощей и фруктов | | | | |
| **Цели обучения** | | 5.2.4.4 Знать и применять технологию приготовления холодных блюд и напитков. | | | | |
| **Цель урока:** | | формировать знания учащихся в применении технологии приготовления холодных блюд и напитков | | | | |
| **Ход урока** | | | | | | |
| **Период / время урока** | **Действие учителя** | | **Действие ученика** | **Оценка** | | **Ресурсы** |
| **Начало** | **Психологический настрой**  **"**Лист пожеланий" Каждый ученик на листе бумаги пишет лист пожеланий и закидывает в урну, после листы перемешиваются и каждый берет себе лист и получает пожелания  **Загадки.Анаграммы**  Я длинный и зеленый ,вкусен я соленый Вкусен и сырой .Ктоже я такой(огурец)  Как на нашей грядке Выросли загадки Сочные да крупные Вот такие круглые Летом зеленеют К осени краснеют (помидор)  Что вы знаете об этих овощах?  Что из них можно приготовить?  Как вы наверное уже догадались сегодня на уроке мы будем учиться ....(ответы детей)  Сегодня на уроке мы научимся первичной обработке овощей и приготовлению холодных блюд | | Ученики приветствуют друг друга и желают друг другу удачи |  | |  |
| **Середина** | **Актуализация знаний**  **(К.)Ответьте на вопросы***)*  В чем заключается роль витаминов для организма человека**?** (способствуют укреплению нервной системы, улучшают общее состояние человека, увеличивают сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.)  Какой витамин называют витамином роста? ( витамин А)  В каких продуктах содержатся много витамина С? (капуста, лимон, черная смородина, шиповник, лук и чеснок).  Какие правила т.б.и личной гигиены нужно соблюдать при приготовлении пищи? | | Работая в группах, ученики самостоятельно изучают новый материал. |  | | Рисунки овощи  Карточки со словами  Косынки фартукиТарелки ножи вилки салфетки |
|  | Деление на группы(с помощью пазла)1 группа "Огурцы"  2 группа- 2"Яблоко"  **(П). 1 задание" Кто быстрей"**  Игра соревнование" Кто быстрей". Расставить цифрами последовательность выполнения операций при первичной обработке овощей и фруктов  Сортировка, Мойка ,Очистка, Промывание ,Нарезка  **Дескриптор**  ***Готовить простые салаты из овощей и фруктов***  **(Г)2задание." Салат здоровье".**  Что же такое салат и какие существуют правила приготовления салатов?  Салат -это холодное блюдо ,состоящее из одного или нескольких блюд  Приготовление салата из свежих овощей и фруктов. Салат здоровье "Здоровье"  **Технологическая карта**  1Все плоды хорошо промывают  2Нарезают одинаково ,красиво  3Заправляют по своему вкусу  4Оформление готового блюда.Готовый салат укладывают горкой в салатники и украшают красиво вырезанными кусочками овощей или зеленью.  5Сбоку в салатниккладут столовую ложку  Готовый салат должен соответствовать следующим требованиям  Внешний вид -нарезанные овощи перемешаны, заправлены, выложены в порционную посуду  Вкус -соответствует входящим ингредиентам салата  Запах- соответствует входящим ингредиентам салата  **Критерии оценивания**:Понимают значение здоровой пищи в жизни человека готовят простые салаты  **Дескрипторы:**  - соблюдают ТБ  - нарезают одинаково по величине и форме овощи и фрукты  -определяют вкусовые качества  *-* оформляют салат  **Презентуют свою работу обьясняют полезные свойства овощей и фруктов**  **(Г)Задание**  **3**Каждая группа презентуют свою работуобьясняют какие полезные свойства сохраняется при приготовлении холодных блюд из овощей и фруктов  **Критерии оценивания**  Презентуют свою работу обьясняют полезные свойства овощей и фруктов  " | | .  Обсуждают в паретехнологию приготовления холодных блюд и напитков, знают полезные свойства овощей и фруктов  Расставляют правильно последовательность выполнения операций при первичной обработке овощей и фруктов  Учащиеся работая в паре правильно расставляют последовательность первичной обработки овощей и фруктов  **Дескриптор**  Готовят .Оформляют.  Презентуют | **Критерии оценивания** Знают технологию приготовления холодных блюд и напитков  **Ф.ОСамооценивание" Знаковый символ"**  "!"-выполнил без ошибок,"+"-допустил ошибку,"\_"не справился с заданием  **Ф.О**.Словесный метод " Молодцы" ""Класс". "Супер"  **Ф.О**." С помощью метода "Большой палец | | **https://youtu.be/dlJZN2Mgx90?feature=shared** |
| **Конец урока** | **Рефлексия** «Метод утверждения» | | Мне понравился...  Мне это пригодится в жизни..  Я доволен своей работой.... |  | |  |
|  | | | | | | |