

Паспорт урока по технологии в 5 классе

Юнгова Наталья Петровна, учитель технологии ГБОУ СОШ с.Алексеевка		
Целевой компонент	Тема урока:	«Физиология питания»
	Образовательная цель	Формирование знаний о пище и питательных веществах и составление меню
	Планируемые образовательные результаты	<p>По окончании изучения темы ученик:</p> <p>ЛР: установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом; умение конкретизировать и анализировать полученную информацию; применять полученные знания в жизни, формируя здоровый образ жизни в области питания.</p> <p>МР: <u>регулятивные</u> - умение планировать промежуточное действие, чтобы достигнуть полученный результат, <u>коммуникативные</u> – умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, <u>познавательные</u> – выполнение работы по выявлению наиболее ценных в пищевом отношении пищевых продуктов.</p> <p>ПР: освоение новых знаний о физиологии питания, выявление характерных особенностей пищевых продуктов, рационального питания. Приобретения умения – ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные.</p>
	Программные требования к образовательным результатам раздела «Кулинария»	<p>Ученик научиться: осуществлять поиск необходимой информации в области кулинария</p> <p>Ученик получит возможность научиться: развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающей технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам)</p>
Содержательный компонент	Программное содержание	Здоровое и рациональное питание
	Мировоззренческая идея	Культура питания и усвоение пищи помогает людям вести здоровый образ жизни
	Ценностно-смысловые ориентиры	-
	План изучения учебного	1. Понятие о процессе пищеварения

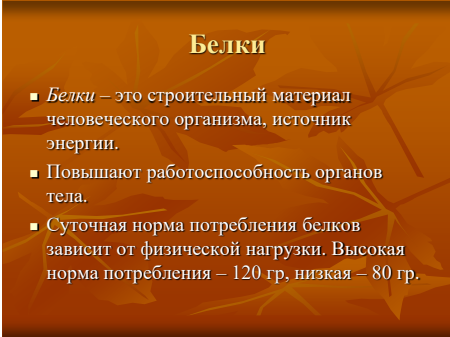
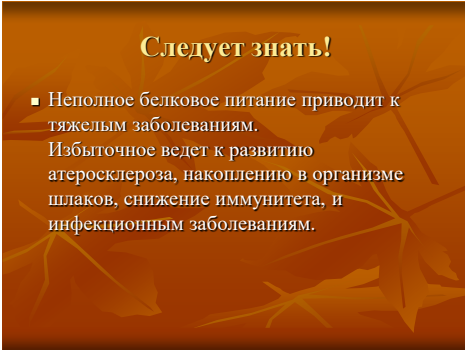
	материала	2. Общие сведения о питательных веществах и витаминах 3. Рациональное питание
	Основные понятия	Пища, питательные вещества, рациональное питание
	Основные законы, закономерности	- Питание. - Здоровое питание. - Значение пищи в жизни человека.
Организационно-деятельностный компонент	Тип урока	Комбинированный
	Форма урока	Коллективная, групповая
	Образовательная технология	Технология развивающего урока
	Оснащение урока	Проектор, ноутбук, карточки с изображением продуктов питания.
	Мизансцена урока	4 группы по 3 человека
	Предварительная подготовка к уроку учащихся	
	Домашнее задание	Составление меню к завтраку

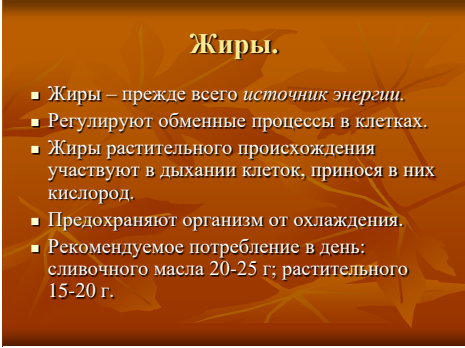
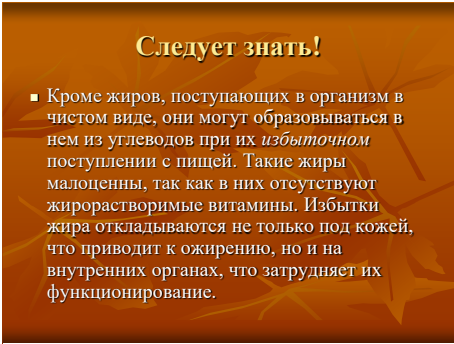
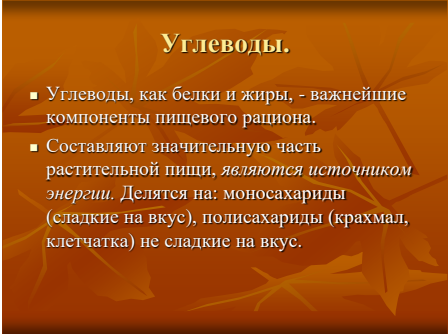
Технологическая карта урока

№ этапа урока	Этап урока	Цель	Деятельность учителя	Деятельность ученика	Формируемые УУД
1.	Мотивация (самоопределение) к учебной деятельности.	<p>Включение в учебную деятельность на личностно значимом уровне.</p> <p>1. Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности («надо»)</p> <p>2. Организовать деятельность по установке тематических рамок («могу»)</p> <p>3. Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность («хочу»).</p>	<p><i>На доске цитата:</i> <i>« Мы живём не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить.» Сократ</i></p> <p style="text-align: center;">Начинаем урок:</p> <p>-Как вы думаете , как звучит (формулируется) тема нашего урока ?</p> <p>- Верно, давайте приступим к уроку получения новых знаний!</p> 	<p>Предполагаемые ответы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Питание. - Здоровое питание. - Значение пищи в жизни человека 	<ul style="list-style-type: none"> -Л. Самоопределение, самоорганизация, -К. планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем. -Р. умение контролировать свои действия.

2.	Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии.	Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания. Мотивировать к пробному учебному действию («надо», «могу», «хочу»). Организовать самостоятельное выполнение пробного задания. Выявить затруднения в организации работы.	<p>«Интересные сведения» «Биологическое значение пищи».</p> <p>- Кто как считает, важна ли пища для нашего организма? - Что вы знаете о пище ?</p> <div data-bbox="1010 416 1503 783" data-label="Complex-Block"> <p>Необходимые сведения о физиологии питания.</p> <p>Пища – основной источник существования человека.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Содержит около 600 химических элементов. - 90% из них обладают лечебными свойствами. - Каждому необходимо знать пищевую ценность продуктов! </div> <p>- Из каких полезных веществ состоит пища?</p> <div data-bbox="1010 858 1447 1185" data-label="Complex-Block"> <p>Биологическое значение пищи</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Наиболее важные вещества, влияющие на рост, развитие организма, восполнение энергетических затрат – являются: ■ Белки, жиры, углеводы, витамины, вода, мин. вещества и т.д.  </div> <p>«Состав пищи»</p> <p>- А что вы знаете о белках, жирах, углеводах и витаминах, входящих в состав пищи?</p>	<p>Выясняем то, что нам известно, что вызывает затруднение. Определяемся с тем, что важно знать, о пище, её составе, если мы говорим о здоровой пище, полноценном питании, т.е предполагаем какие знания пригодятся при характеристике полезных свойств продуктов питания.</p> <p>Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения.</p> <p>ЗАТРУДНЕНИЕ!</p> <p>ОСТАНОВИТЬСЯ И ПОДУМАТЬ!</p>	<p>- П.Синтез, обобщение, классификация</p> <p>-Р. Выполнение пробного учебного действия, фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии</p> <p>- К. Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью, учёт разных мнений.</p>
3.	Выявление места и	Постановка цели учебной	В каком месте испытали	- Я не знаю что	-П. анализ, синтез,

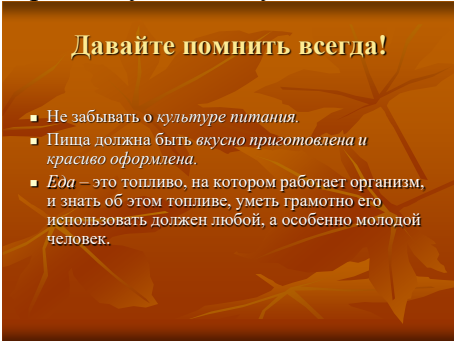
	причины затруднения.	<p>деятельности,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовать восстановление выполненных заданий. 2. Организовать фиксацию места, где возникло затруднение. 3. Организовать соотнесение своих действий с используемым алгоритмом. 4. На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднения - тех конкретных знаний, которых недостаёт для решения исходной задачи. 	затруднение? Почему?	<p>такие белки, жиры, углеводы?.</p> <p>- Какие продукты отличаются высоким или наоборот низким содержанием этих веществ?</p> <p>- Какие продукты являются все-таки более полезными?</p>	<p>классификация, постановка и формулирование проблемы, структурирование знаний.</p> <p>- К. выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.</p>
4.	Построение проекта выхода из затруднения.	<p>Организация построения проекта выхода из затруднения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Учащиеся ставят цель проекта 2. Учащиеся уточняют, согласовывают тему урока. 3. Учащиеся определяют средства. 4. Учащиеся формулируют шаги, которые необходимо сделать для реализации поставленной цели. 	<p>Какую цель поставите на уроке?</p> <p>Как будем открывать новое знание?</p> <p>Вспомним правила работы в группах; с различными источниками информации.</p>	<p>Научиться классифицировать пищевые продукты по составу, наличию в них полезных веществ.</p> <p>Итогом нашего урока будет выполнение лаб. работы «Составление меню».</p>	<p>-Л. Самоопределение, смыслообразование.</p> <p>-П. самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, выбор наиболее эффективных способов решения задачи.</p> <p>-Р. Планирование, прогнозирование.</p> <p>-К. учёт разных</p>

					мнений, аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений.
5.	Реализация построенного проекта.	<p>Построение и фиксация нового знания.</p> <p>1. Организовать реализацию построенного проекта в соответствии с планом.</p> <p>2. Организовать фиксацию нового способа действия речи.</p> <p>3. Организовать фиксацию преодоления затруднения.</p> <p>4. Организовать уточнение общего характера нового знания.</p>	<p>« Белки».</p> <p>Представитель каждой из групп называет наиболее полезные продукты по содержанию белков.</p>   <p>« Жиры».</p> <p>Представитель каждой из групп называет наиболее полезные продукты по низкому содержанию</p>	<p>Учащиеся работают по группам, после каждого выполненного действия делают вывод о том, почему важно получать пищу насыщенную белками, клетчаткой, витаминами. И как меньше употреблять пищу насыщенную жирами, сахарами.</p>	<p>-Л . смыслообразование</p> <p>-П. анализ, синтез, обобщение.</p> <p>Классификация, выдвижение гипотез и их обоснование, построение логической цепи рассуждений, доказательство.</p> <p>-Р. Познавательная инициатива.</p> <p>-К. учёт разных , координирование разных позиций, формулирование и аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, достижение договорённости и согласование общего решения.</p>

			<p>жиров.</p>  <p>Жиры.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Жиры – прежде всего <i>источник энергии</i>.■ Регулируют обменные процессы в клетках.■ Жиры растительного происхождения участвуют в дыхании клеток, принося в них кислород.■ Предохраняют организм от охлаждения.■ Рекомендуемое потребление в день: сливочного масла 20-25 г; растительного 15-20 г.  <p>Следует знать!</p> <ul style="list-style-type: none">■ Кроме жиров, поступающих в организм в чистом виде, они могут образовываться в нем из углеводов при их <i>избыточном</i> поступлении с пищей. Такие жиры малопользуются, так как в них отсутствуют жирорастворимые витамины. Избытки жира откладываются не только под кожей, что приводит к ожирению, но и на внутренних органах, что затрудняет их функционирование. <p>« Углеводы». «Продукты с низким и высоким содержанием углеводов?»_</p>  <p>Углеводы.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Углеводы, как белки и жиры, - важнейшие компоненты пищевого рациона.■ Составляют значительную часть растительной пищи, <i>являются источником энергии</i>. Делятся на: моносахариды (сладкие на вкус), полисахариды (крахмал, клетчатка) не сладкие на вкус.	<p>- Правильно.</p>	
--	--	--	--	---------------------	--

			<p style="text-align: center;">Это необходимо знать!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Суточная норма потребления углеводов: ■ - 450-500 г норма потребления делится на- потребление моносахаридов –до 100 г; клетчатки –до 30 г; сахаридов и крахмала – до 370 г. <p>- <u>в какой колонке представлены продукты с высоким, а к какой колонке – с низким содержанием углеводов?</u> Представитель каждой из групп называет наиболее полезные продукты по содержанию полезных углеводов.</p> <p>« Витамины». Представитель каждой из групп называет наиболее полезные продукты по содержанию витаминов.</p>		
6.	Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи.	Применение нового знания в типовых задания. 1. Организовать усвоение детьми нового способа действия при решении данного класса задач с их проговариванием во внешней речи: - фронтально.	- Что нового вы узнали о продуктах питания? - Можно ли для пищи применять такие понятия, как полезная и вредная? -Давайте самостоятельно сформулируем правила здорового питания?	Выполняют работу, проговаривают каждый шаг во внешней речи. Работа в парах	-П. Анализ, синтез, обобщение, классификация. -Л. Осознание ответственности за общее дело. -К. учёт разных мнений координирование разных позиций,

			<p style="text-align: center;">Помни!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Питание человека зависит от возраста, характера труда, пола, аппетита, вкуса, воспитания, обычаев семьи, географических и экономических факторов, и не менее важное доступности. ■ Полноценное, разумное, правильное, регулярное питание - все это основа рационального питания. <p>Проверяем правильность выполненного задания – Проговариваем принципы рационального питания, самые важные моменты новых знаний о еде и пище.</p> <p style="text-align: center;">Принципы рационального питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Правильный режим питания</i> – принимать пищу в одни и те же часы (5 раз). ■ <i>Умеренность в употреблении пищи:</i> не недоедать и не переедать. ■ <i>Разнообразное питание:</i> чередование пищи растительного и животного происхождения. 		<p>достижение договорённостей и согласование общего решения, управление поведением партнёра.</p>
7.	<p>Самостоятельная работа, работа с предложенными источниками информации.</p>	<p>Самопроверка умения применять новое знание в типовых условиях. 1. Организовать самостоятельное выполнение учащимися типовых заданий на новый способ действия. 2. По результату выполнения</p>	<p>Самостоятельная работа выполнение лабораторной работы «составление меню».</p> <p>Учителем предложены карты пищевой ценности продуктов питания, с указанием содержания белков, жиров, углеводов.</p>	<p>Учащиеся выполняют, предложенную лаб. работу «Составление меню».</p>	<p>-П. Анализ, синтез, обобщение, классификация, выполнение действий по алгоритму, доказательство. -Р. Контроль, оценка, волевая саморегуляция в</p>

		самостоятельной работы организовать рефлексию деятельности по применению нового способа действия.	Проверка учителем.		ситуации затруднения. -К.Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью, использование критериев для обоснования своего суждения.
8.	Включение в систему знаний и повторение.	Включение нового знания в систему знаний, повторение и закрепление ранее изученного. 1. Организовать повторение учебного содержания, необходимого для обеспечения содержательной непрерывности.	Анализируем меню, с учётом предложенных критериев. -Что произойдёт, с учеником, если он будет питаться по предложенной схеме, сидящему по 6- 8 часов у компьютера и телевизора? - Поможет ли данное меню ученику – спортсмену, продолжать и дальше активный образ жизни? А взрослому человеку?	Ответы детей.	-Л. Нравственно-эстетическое оценивание усваиваемого содержания. -П. Анализ, синтез, обобщение, умение видеть причинно – следственную связь в фактах и событиях.
					
9.	Рефлексия учебной деятельности.	Соотнесение цели урока и его результатов,	Подведём итог урока. Какие новые знания вы сегодня открыли?	Предполагаемые ответы учащихся:	-П. рефлексия способов и условий

		<p>самооценка работы на уроке, осознание метода построения нового знания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовать фиксацию нового содержания, изученного на уроке. 2. Организовать рефлексивный анализ учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся. 3. Организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке. <p>Организовать обсуждение и запись домашнего задания.</p>	<p>Пригодятся ли вам полученные на сегодняшнем уроке знания ? Что вы открыли новое для себя в полученных знаниях?</p> <p>Оцените свою работу на уроке.</p> <p>Дома постарайтесь составить меню на неделю, учитывая принципы полноценного и разнообразного питания.</p> <p>Спасибо большое за сотрудничество на уроке, до свидания!</p>	<p>-Мы познакомились с понятиями: здоровое питание, полезные продукты; - Полученные знания помогут нам ориентироваться в многообразии наиболее распространенных продуктов питания. - Будем стараться питаться правильно, выбирать наиболее полезные продукты питания.</p>	<p>действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности -Л. Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха или неуспеха в учебной деятельности, следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям, формирование здорового образа жизни в области питания. -К. планирование учебного сотрудничества.</p>
--	--	--	--	---	--