

Учитель: учитель технологии Фомичева Ольга Анатольевна
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 16»

Предмет: технология

Класс 5 «а»

Учебник: Технология. Технология ведения дома: 5 класс / уч. для обуч-ся обр. учр. / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2015

Тема урока: «Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания».

Тип урока: Комбинированный урок.

Цель урока: Познакомить обучающихся с правилами санитарии и гигиены, сформировать у учащихся знания о здоровых принципах питания.

Задачи урока:

Образовательные: Ознакомить с правилами санитарии и гигиены, изучить безопасные приемы труда; познакомить учащихся с посудой и приспособлениями, правилами ухода за ней; ознакомить с приемами оказания первой помощи при порезах, ожогах паром или кипятком; способствовать формированию представления о значении пищи в жизни человека, о питательных веществах.

Развивающие: Способствовать развитию мышления, речи, памяти, внимания. Формировать познавательный интерес к предмету.

Воспитательные: Воспитание культуры безопасного труда и стремления к здоровому образу жизни. Обобщить у обучающихся знания и сферах трудовой деятельности, профессиях, карьере: повара.

Методическое оснащение:

1. Материально-техническая база: компьютер
2. Дидактическое обеспечение: карточки – задания, УМК

Методы обучения: словесный, беседа, самостоятельная работа с учебником, наглядный, эвристический.

Методы проверки ключевых компетенций учащихся:

Формы организации деятельности учащихся: Участие в беседе с применением презентации. Совместная работа в группах

Планируемые образовательные результаты:

Предметные: познакомить учащихся с кухонным инвентарем, правилами ухода за посудой, ознакомить с правилами безопасной работы на кухне, ознакомить с приемами оказания первой медицинской помощи при порезах, при ожогах паром или кипятком; освоение новых знаний о физиологии питания, рационального питания, выявление характерных особенностей пищевых продуктов, рационального питания. Приобретение умения - ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные.

Метапредметные: самостоятельная постановка и формулировка темы и задач урока; планирование собственной познавательной деятельности; формирование навыков работы с учебной литературой; формирование навыков анализа и систематизации; организация сотрудничества и совместной деятельности с учителем и одноклассниками.

Личностные: 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.

Содержание урока

этап урока	деятельность учителя	деятельность обучающихся	формируемые УУД
1. Организационный этап. 1.1. Приветствие 1 мин	Добрый день всем, кто пришел на наш урок. Встаньте красиво, поприветствуйте наших гостей, посмотрите как их сегодня много. Я думаю, что мы их порадуем хорошей работой. Я вам предлагаю искренне улыбнуться друг другу, а теперь и я вам дарю свою искреннюю улыбку и приглашаю вас на урок. Садитесь	приветствуют учителя	Л. Самоопределение, самоорганизация, Р. Умение контролировать свои действия.
1.2. Проверка готовности к уроку 1 мин	Сегодня на занятии присутствуют все? Спасибо. У вас есть всё необходимое для урока (тетрадь, учебник)? На рабочем месте должен быть порядок	проверяют письменные принадлежности	К. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.
1.3. Настрой учащихся на работу 1 мин	И с хорошим настроением начинаем наш урок. Я уверена, что вы все всё знаете. И все получите хорошие отметки		
II. Мотивация учебной деятельности 5 мин	Свой урок я хотела бы начать со следующего отрывок из стихотворения К. Чуковского «Федорино горе» «Скачет сито по полям, А, корыто по лугам»... «И помчались по улице ножи: «Эй, держи, держи, держи, держи, держи!»... Вот и чайник за кофейником бежит, Тараторит, тараторит, дребезжит... И бежит, бренчит, стучит сковорода: «Вы куда? Куда? Куда? Куда? Куда? А за ними вдоль забора	слушают	П. анализ, синтез, обобщение. Классификация, выдвижение гипотез и их обоснование, построение логической цепи рассуждений, доказательство. Л. смыслообразование Р. Познавательная инициатива. К. учёт разных ,

	<p>Скачет бабушка Федора: «Ой–ой–ой! Ой–ой-ой! Воротитесь домой!» Мимо курица бежала И посуду увидала: «Куд – куда! Куд – куда! Вы откуда и куда?» И ответила посуда: «Было нам у бабы худо, Не любила нас она, Била, била нас она, Запылила, закоптила, Загубила нас она!»</p> <p>Вопросы: 1.Почему посуда сбежала? 2.Как вы думаете, какая проблема рассматривается в этом стихотворении? 3.Как называется тема сегодняшнего урока? «Санитария и гигиена на кухне» Прослушайте, пожалуйста, еще одно стихотворение, оно вам должно быть знакомо:</p> <p>Робин Бобин Барабек Скушал сорок человек, И корову, и быка, И кривого мясника, И телегу, и дугу, И метлу, и кочергу, Скушал церковь, скушал дом, И кузницу с кузнецом, А потом и говорит: "У меня живот болит".</p> <p>Вопросы: 1.Почему заболел живот у Робина Бобина? 2.Опасно ли переедание? 3.А какую проблему вы видите в этом стихотворении?</p>	<p>Отвечают на вопросы Предполагаемые ответы: - Посуда была грязная, потому, что Федора не мыла ее из-за своей лени. - Посуду надо мыть</p> <p>записывают тему «Санитария и гигиена на кухне»</p> <p>отвечают на вопросы Предполагаемые ответы: - Р. Б. объелся ел все подряд</p>	<p>координирование разных позиций, формулирование и аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, достижение договорённости и согласование общего решения.</p>
--	--	---	---

	<p>Записываем «Физиология питания». Итак, тема урока Слайд «Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания». Сегодня у нас первый урок по кулинарии, а знаете ли вы что такое кулинария? -Кулинария - это искусство приготовления пищи. Слайд Определения - <i>Запишите в тетрадь определение понятия «кулинария»</i>. - Какие профессии связаны с кулинарией? <i>-Запишите в тетрадь названия этих профессий</i>. Сегодня на уроке речь пойдет о посуде, о правилах ухода за ней, а также о безопасных приемах работы на кухне и первой помощи при порезах и ожогах паром или кипятком. А так же поговорим о здоровом и правильном питании</p>	<p>- Здоровое питание. - Значение пищи в жизни человека</p> <p>записывают тему: «Физиология питания». ответы учащихся запись определения Ответы учащихся: <i>повар, помощник повара, официант, санитарный врач</i></p>	
<p>III. Актуализация знаний 10мин</p>	<p>-Давайте для начала вспомним, что такое кухня? Слайд. Фото кухни Слово «кухня» заимствовано из немецкого языка и означает «место для варки». Слово кухня в русском языке не упоминалось до конца 18в. Специального помещения для приготовления пищи в крестьянских избах не было. Примерно ¼ избы занимала русская печь, она служила для обогрева и приготовления пищи. Здесь были сосредоточены все принадлежности для готовки. <i>Вопрос.</i> - Как выдумаете, из чего была сделана посуда? <i>(из камня, керамическая, металлическая, из бересты)</i>. Кремневые ножи, служили и оружием и для нарезания пищи. Сотни тысяч лет потребовалось, чтобы примитивные ножи приобрели ручку, затем из грозного орудия преобразились в столовый нож. Когда появились ложки, сказать трудно, но две тысячи лет тому назад они были уже известны. Без ложки обойтись труднее, чем без вилки, поэтому и знают ее уже давно почти все народы. Вилки вошли в</p>	<p>ответы</p> <p>ответы учащихся <i>(из камня, керамическая, металлическая, из бересты)</i>.</p>	<p>II. Построение логической цепи рассуждений, доказательство, поиск и выделение информации</p> <p>Л. Заинтересованность в приобретении и расширении знаний и способов действий</p> <p>К. Планирование (определение цели, функций участников, способов взаимодействия). Постановка вопросов (инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации). Управление поведением партнёра точно и выразительно свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выразить</p>

	<p>обиход сравнительно недавно – два, три века тому назад, а в России – во времена Петра 1. Вначале вилки, использовали, как особо ценные предметы сервировки для десерта.</p> <p>К помещению кухни предъявляют особые требования – прежде всего это – «Как вы думаете, что?» - <i>чистота</i></p> <p><i>Вопрос.</i> Почему приготовление пищи требует безупречной чистоты? Хорошо. Посмотрите ответ в учебнике с.30</p> <p><i>Очень часто причиной желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений могут быть не только недоброкачественные продукты, но и антисанитарное состояние кухни, кухонного инвентаря и приспособлений.</i></p> <p><i>Вопросы.</i> Что нужно делать для поддержания чистоты на кухне? Слайд. Стихотворение о правилах гигиены на кухне</p> <p>-Давайте теперь с вами выясним, каким должен быть основной набор кухонной посуды и инвентаря?</p> <p>- Молодцы! Давайте проверим. Проверяем и я вношу пояснения насчет посуды. Слайд. Название посуды: кухонная, столовая (кастрюли, сковородки и т.д.; чайный, кофейный, столовый сервизы)</p>	<p>работа с учебником с. 30, отвечают на вопрос</p> <p>отвечают на вопросы</p>	<p>свои мысли)</p>
<p>IV. Первичное усвоение новых знаний (первичное закрепление с проговариванием во внешней речи) 6мин</p>	<p>Задание 1. Записано на доске</p> <p>Главное требование к помещению столовой и кухни. Выберите один из 3 вариантов ответа:</p> <p>1) освещенность 2) оснащенность</p> <p>3) чистота</p> <p>Задание 2. Каждая из вас мыла посуду. А умеете ли вы мыть посуду правильно? В какой последовательности вы это делаете?</p> <p>- Раздаю карточки. Где нужно пронумеровать последовательность мытья посуды. Посоветуйтесь в команде.</p>	<p>Работа в группе: советуются, нумеруют и проверяем по учебнику с.33.</p>	<p>П.Синтез, обобщение, классификация, выбор наиболее эффективных способов решения задачи.</p> <p>Р. Выполнение пробного учебного действия, фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии</p>

	<p><i>Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:</i></p> <p>3. Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.</p> <p>5. Промыть посуду в проточной воде.</p> <p>1. Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца.</p> <p>6. Поставить чистую посуду на сушку.</p> <p>2. Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки, столовые приборы.</p> <p>4. Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений (губки, щетки, ершика) и безопасных для здоровья моющих средств.</p> <p><i>Вопросы.</i></p> <p>Где у вас возникли затруднения? (обсуждение с детьми)</p> <p>Почему сначала моют чайную, потом столовую, а затем уже кухонную посуду?</p> <p>Скажите, а кроме моющих средств, продающихся в магазине, что можно еще использовать для мытья посуды?</p> <p>Задание 3. Укажите, какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу:</p> <p><i>Выберите несколько из 5 вариантов ответа:</i></p> <p>1) Готовить пищу надо в специальной одежде.</p> <p>2) Нельзя употреблять несвежие продукты.</p> <p>3) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом.</p> <p>4) Продукты должны быть вымыты до тепловой обработки.</p> <p>5) Не оставлять зажженную плиту без присмотра.</p> <p>При кулинарных работах нужно соблюдать санитарно-гигиенические требования. Давайте с ними ознакомимся, и в дальнейшем неукоснительно им будем следовать. Откройте стр.30 учебника и найдите</p>	<p>отвечают на вопросы</p> <p><i>Готовить пищу надо в специальной одежде</i></p> <p><i>Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом</i></p>	<p>К. Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью, учёт разных мнений.</p>
--	---	--	---

<p>10мин</p>	<p>их, пожалуйста: <u>Требования к приготовлению пищи</u></p> <p>- А как маркируют доски для разделки продуктов? Слайд. Маркировка разделочных досок <i>Х – хлеб, СО – сырые овощи, ВО – вареные овощи, СР – сырая рыба, СМ – сырое мясо, ВР – вареная рыба, ВМ – вареное мясо, Г – гастрономия, т.е. колбаса, сыр</i></p> <p>- Что из этих правил вы никогда не делаете или редко делаете? Так же существуют <u>правила хранения продуктов и готовых блюд</u>? Самые важные правила надо запомнить, давайте прочитаем с. 31</p>	<p>ищут и зачитывают, записывают в тетрадь.</p> <p>1) <i>Продукты перед тепловой обработкой должны быть вымыты.</i> 2) <i>Фрукты и овощи, которые будут употреблять сырыми, обязательно ополаскивают кипяченой водой.</i> 3) <i>Для разделки мяса, рыбы, нарезки сырых и вареных овощей, хлеба нужно иметь специальные доски, а чтобы их не путать, доски надо промаркировать.</i> 4) <i>Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью.</i></p> <p>ищут и зачитывают, записывают в тетрадь</p> <p>Читают. 1) <i>Нельзя употреблять несвежие продукты, скоропортящиеся продукты надо хранить в холодильнике.</i> 2) <i>Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определенного срока.</i> 3) <i>Готовые к употреблению продукты, хранить в закрытом виде, отдельно от сырых.</i> 4) <i>Перед загрузкой в холодильник все продукты заворачивают в пищевую пленку.</i> 5) <i>Готовые продукты в холодильник помещают остывшими в стеклянной, фаянсовой или эмалированной посуде.</i></p>	
--------------	---	---	--

<p>1.</p>	<p>Все вы любите помогать своим мамам на кухне, но нельзя забывать о том, что кухня таит в себе опасность. При неумелом пользовании ножом можно порезаться, горячей водой или о раскаленную сковородку можно обжечься.</p> <p>Сейчас каждая группа подготовит по три правила безопасного пользования (работа с учебником с. 34):</p> <p>Задание 4. I группа: <u>газовая плита, горячая посуда и жидкость;</u> II группа: <u>эл. нагреват. приборы, ножом и приспособлениями</u></p> <p>Заслушиваем</p> <p>Но, все - таки, работая на кухне, вы вдруг порезались ножом. Каковы ваши действия?</p> <p>Запомните! (т/б при работе с ножом)</p> <p>А, кто - нибудь из вас, когда - либо получал ожог на кухне? Что вы делали?</p> <p>Сейчас проверим и запомним, как правильно поступить в такой ситуации</p>	<p><i>б)Различные продукты и готовые блюда размещают в холодильнике на соответствующих полках.</i></p> <p>Работа в группе: советуются, распределяют роли</p> <p>Работа с учебником с. 34</p>	
<p>физкультминутка а 1мин</p>	<p><i>Рисуй глазами треугольник Рисуй глазами треугольник. Теперь его переверни Вершиной вниз. И вновь глазами ты по периметру веди. Рисуй восьмерку вертикально. Ты головою не крути, А лишь глазами осторожно Ты вдоль по линиям води. И на бочок ее клади. Теперь следи горизонтально, И в центре ты остановись. Зажмурься крепко, не ленись. Глаза открываем мы, наконец. Зарядка окончилась. Ты – молодец!</i></p>		

<p>V. Первичная проверка понимания 10мин</p>	<p>Раздаю каждой команде по карточке. Первая помощь при порезах.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Промыть рану струей кипяченой воды 2. Обработать рану раствором перекиси водорода (слабым раствором марганцовокислого калия) 3. Смазать кожу вокруг раны настойкой йода 4. Наложить стерильную повязку 5. Если рана загрязнена – обратится в травмопункт <p>Первая помощь при ожогах паром или кипятком.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Погрузить обожженный участок тела в холодную воду на 10-15 минут 2. Приложить холодную влажную марлю или бинт 3. Нанести на поверхность противоожоговую мазь <p>- Почему нельзя пользоваться общим полотенцем? - Зачем нужно мыть руки перед едой?</p>	<p>Дети командой отвечают, а затем обмениваются ими (взаимопроверка). Условный порез. Дети обрабатывают «рану» сначала кипяченой водой, потом «перекисью водорода», затем накладывают повязку с помощью бинта. Условный ожог. Дети погружают «ожог» сначала под холодную воду, потом холодный влажный бинт, а затем накладывают противоожоговую мазь или повязку из аптечки, но не тугую</p>	<p>П. анализ, синтез, классификация, постановка и формулирование проблемы, структурирование знаний.</p> <p>Л. Самоопределение, смыслообразование.</p> <p>Р. Планирование, прогнозирование.</p> <p>К. учёт разных мнений, аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений.</p>
<p>2 урок II. Мотивация учебной деятельности 5мин</p>	<p>Задание 1. Подойдите по 1 человеку от команды (даю конверт). Здесь задание, которое содержит всего один вопрос. Вы своей командой обсудите и дайте на него ответ. Если <u>вы оказались на необитаемом острове, заблудились в лесу</u>- что вам необходимо будет в первую очередь? Что общего выявилось в данных ситуациях? Мы с вами пришли к выводу. Что существуют основные потребности человека (<i>жилище, пища, одежда</i>) Сегодня мы будем говорить о нашем питании, а точнее о физиологии питания. Я хочу вам показать отрывок из мультфильма, посмотрите его внимательно Вопросы Какую главную мысль вы можете выделить? О каких веществах мы с вами рассмотрели?</p>	<p>Работа в группе: советуются (<i>жилище, пища, одежда</i>)</p> <p>Ответ (<i>витамины</i>)</p>	<p>П. анализ, синтез, обобщение. Классификация, выдвижение гипотез и их обоснование, построение логической цепи рассуждений, доказательство.</p> <p>Л. смыслообразование</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</p>

	<p>(витамины) Правильно....</p>		<p>согласование общего решения.</p>
<p>III. Актуализация знаний (самостоятельная работа, работа с предложенными источниками информации) 20мин</p>	<p>Питание — это очень важный физиологический процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержки жизни, здоровья и работоспособности. Вот почему человек ест в любом возрасте и всю жизнь (изображены продукты, которые мы едим). с. 40 Пищевая пирамида</p> <p>В нашу пищу растительного и животного происхождения входят полезные вещества. О каких веществах мы уже поговорили? (витамины). Какие вы знаете еще полезные вещества? Слайд. Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ.</p> <p>Задание 2</p> <p>1.Раздаю каждой группе по 3 конвертика, где разрезаны слова «белки», «жиры», «углеводы», «витамины», «вода», «мин.ве-ва»). Ваша задача собрать эти пазлы и ответить на вопрос с помощью учебника с. 37: «В каких продуктах находится больше всего белков, жиров, углеводов?»</p> <p>-Давайте прочитаем про минеральные вещества (с. 38)</p> <p>- Для чего необходимо организму вода</p> <p>-Посмотрите, пожалуйста, на Слайд Недостаток полезных веществ в организме</p> <p>-Какой вывод мы можем вывести из этой</p>	<p>Записывают в тетрадь: <i>белки – строительный материал для клеток (яйцо, рыба, овощи, фрукты, белое мясо и тп)</i></p> <p><i>жиры – источник энергии (орехи, сливочное и растительное масло)</i></p> <p><i>углеводы – поставщик энергии (фрукты, крупы, мука, картофель, макаронные изделия)</i></p> <p>Работа в группе, собирают и получают слова.</p> <p>Называют по одному слову БЕЛКИ и тп (прикрепляют к доске)</p> <p>Предполагаемый ответ: <i>для переваривания пищи, выведения шлаков, поддержания нормальной температуры тела</i></p>	<p>II. Анализ, синтез, обобщение, классификация.</p> <p>Л. Осознание ответственности за общее дело.</p> <p>К. учёт разных мнений координирование разных позиций, достижение договорённостей и согласование общего решения, управление поведением партнёра.</p>

	<p>информации? <i>Вопросы.</i> Как вы думаете, о чем можно рассказать, рассматривая картинку Пищевой пирамиды? с.40 рис.23 (какую пищу необходимо употреблять больше, меньше, те правильно питаться). В основании пирамиды изображены те продукты, которые нужно употреблять больше всего — это фундамент нашего организма, а на самой вершине пирамиды продукты, которых должно быть меньше в нашем рационе или стараться избегать их вообще. Но кроме этого необходимо соблюдать культуру питания или принципы рационального питания. Что для вас значит словосочетание «культура питания»? Молодцы. А, сейчас мы посмотрим на слайд и запишем в тетрадь Режим питания Слайд. Режим питания Мы сейчас с вами вместе попытаемся сформулировать правила питания, анализируя пословицы и поговорки. <i>Поговорки написаны на доске.</i> Запишите в тетрадь Правила питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Завтрак съешь сам, обедом поделись с другом, а ужин отдай врагу». I правило — Есть надо регулярно, не меньше 4 -5 раз в день, в одно и то же время. 2. «Обжора роет могилу себе собственными зубами». II правило — Умеренное потребление пищи. 3. «Когда я ем, я глух и нем». III правило — Еду нужно принимать в спокойной обстановке, не спешить. 4. «Нынче толокно, завтра толокно, да как всякий день одно, так и прискучит оно». IV правило — Рацион должен быть разнообразным и полноценным по составу. <p>Молодцы, очень хорошо справились с заданием!</p>	<p><i>В организме все должно быть в меру</i></p> <p><i>В основании пирамиды изображены те продукты, которые нужно употреблять больше всего</i></p> <p>Предполагаемый ответ: аккуратно, вовремя и тп Записывают 7-8; 10-11; 14; 16-17; 19-20</p> <p>записывают Правила правильного питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Есть надо регулярно, не меньше 4 -5 раз в день, в одно и то же время</i> 2. <i>Умеренное потребление пищи</i> 3. <i>Еду нужно принимать в спокойной обстановке, не спешить.</i> 4. <i>Рацион должен быть разнообразным и полноценным по составу</i> 	
--	--	---	--

<p>Физкультминутка а 1мин</p>	<p>Руки кверху поднимаем, А потом их отпускаем. А потом их развернем И к себе скорей прижмем. А потом быстрее, быстрее Хлопай, хлопай веселей.</p>		
<p>V. Первичное усвоение новых знаний 10мин</p>	<p>Сейчас мы с вами отправимся в магазин, и группа №1 выберет - полезные продукты, а группа №2 — вредные (<i>отбирают продукты</i>) и поясняют</p> <p>Для того чтобы пища принесла максимальную пользу, важно не только соблюдать правильный режим питания и подбирать необходимые рационы, но и правильно хранить и готовить ее. Большинство скоропортящихся продуктов хранят на холоде. Однако надо иметь в виду, что холод убивает не микробов, а лишь задерживает их размножение. Некачественная пища может нанести вред организму, вызвать пищевое отравление. Как же это предупредить? Откройте учебник стр.39 и по очереди давайте прочитаем, как избежать пищевых отравлений.</p> <p>А если вдруг произошло отравление - вы знаете способы доврачебной помощи? с.41 Слайд Первая помощь при отравлениях</p>	<p>Работа в группе: советуются, отбирают продукты и поясняют (<i>копченая колбаса, кока-кола, калорийные булочки, чипсы, печенье, конфеты, жареный картофель, торт</i>) <i>лимоны, яблоки, куриное мясо, рыба, морковь, капуста, масло, макароны, вода</i>)</p> <p>Работа с учебником</p>	<p>П. самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, выбор наиболее эффективных способов решения задачи.</p> <p>Л. Самоопределение, смыслообразование</p> <p>Р. Планирование, прогнозирование.</p> <p>К. учёт разных мнений, аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений.</p>
<p>VI. Информация о домашнем задании 3мин</p>	<p>Домашнее задание: параграф 5,6; Сообщения на тему «Значение минеральных веществ», «Витамины в жизни человека», «Полезные свойства воды для человека»</p>	<p>Запись в тетради</p>	

<p>VII. Рефлексия</p>	<p>Ну, что же. Давайте подведём итоги, сделаем выводы по теме урока.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Что нового узнали на уроке? 2) Что понравилось сегодня? 3) Какие затруднения у вас возникали? <p>Девочки, дайте оценку сегодняшнему уроку пригодятся вам эти знания, переработаете вы их, или вовсе не пригодятся.</p> <p>Наш урок здоровья хочу закончить высказыванием: «Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить». Сократ</p> <p>Будьте здоровы</p>		<p>II. Рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности</p> <p>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.</p> <p>К. К.выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.</p>
-----------------------	---	--	---

Карточка - Задание № 2.(2 штуки) *Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:*

- Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.
- Промыть посуду в проточной воде.
- Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца.
- Поставить чистую посуду на сушку.
- Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки, столовые приборы.
- Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений (губки, щетки, ершика) и безопасных для здоровья моющих средств.

Задание 3. Укажите, какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу. *Выберите несколько из 5 вариантов ответа:*

- 1) Готовить пищу надо в специальной одежде.
- 2) Нельзя употреблять несвежие продукты.
- 3) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом.
- 4) Продукты должны быть вымыты до тепловой обработки.
- 5) Не оставлять зажженную плиту без присмотра.

Первая помощь при порезах.(1 штука)

1. Промыть рану струей кипяченой воды
2. Обработать рану раствором перекиси водорода (слабым раствором марганцовокислого калия)
3. Смазать кожу вокруг раны настойкой йода
4. Наложить стерильную повязку

Первая помощь при ожогах паром или кипятком.(1 штука)

1. Погрузить обожженный участок тела в холодную воду на 10-15 минут
2. Приложить холодную влажную марлю или бинт
3. Нанести на поверхность противоожоговую мазь

Карточка – задание № 4. каждая группа подготовит по три правила безопасного пользования (работа с учебником с. 34)

I группа: газовая плита, горячая посуда и жидкость;

II группа: эл. нагреват. приборы, ножом и приспособлениями

Карточка – задание № 1.2. Что вам необходимо будет в первую очередь? - Если вы оказались на необитаемом острове

Что вам необходимо будет в первую очередь? - Если вы заблудились в лесу