

Паспорт урока СБО по теме: «Хранение продуктов и готовой пищи. Замораживание продуктов питания».

Компоненты	Предмет Класс	Социально - бытовая ориентировка 6 класс
Целевой компонент	Ф.И.О. учителя	Борова Мария Андреевна
	Название ОУ	ГБОУ школа - интернат с. Малый Толкай
	Тема урока	«Хранение продуктов и готовой пищи. Замораживание продуктов питания.».
	Цель	Расширение знаний учащихся о правилах хранения продуктов в холодильнике и без него.
	Задачи	Образовательные: - познакомить учащихся с назначением и сферой применения бытовых холодильников, с правилами пользования холодильником; - научить правильному расположению продуктов в холодильном шкафу; - углублять знания детей о способах замораживания продуктов. Коррекционно - развивающие: - способствовать развитию мыслительной деятельности обучающихся; - развивать умение работать по словесной инструкции; - способствовать развитию познавательных интересов, умения самостоятельно решать учебные и возникающие жизненные ситуации. Воспитательные: - воспитывать самостоятельность обучающегося как одну из основных функций личности; - формировать позитивные качества личности (воспитание бережливости, рачительного отношения к бытовой технике, продуктам питания).
	Планируемые образовательные результаты (формируемые)	Познавательные: уметь вести поиск информации, применять ранее полученные знания для достижения учебной цели, знать основные правила заморозки) Регулятивные: самостоятельно организовывать своё рабочее место, ставить

	БУД)	цели учебной деятельности, находить пути их достижения. Личностные: проявлять способность к самооценке собственных знаний и умений. Коммуникативные: уметь выражать свои мысли, суждения, участвовать в диалоге.
	Программные требования	Обучающийся научится и получит возможность научиться Предметные: Знать, что продукты питания имеют определённые условия хранения и сроки реализации. Уметь выбирать способы хранения продуктов питания, оперировать данными умениями в самостоятельной жизни. Личностные: формировать навыки принятия самостоятельных решений в отношении хранения продуктов питания согласно требованиям. Метапредметные: формировать у обучающегося практический опыт работы в парах, умения извлекать необходимую информацию из учебных пособий и рассказа учителя.
Содержательный компонент	Программное содержание	Раздел «Питание». Обучающийся знакомится с разнообразием продуктов питания, правилами их хранения.
	Мировоззренческая идея	Для поддержания жизни необходима еда. Сегодня как никогда на прилавках продовольственных магазинов появилось много продуктов питания, требующих специального условия хранения (пониженной температуры). Это всевозможные полуфабрикаты, мясные, рыбные изделия, молочные продукты. При неправильном хранении они могут принести вред организму. Поэтому вопрос правильного хранения продуктов питания в современном мире очень актуален. Необходимо научить школьников всегда иметь дома определённый запас свежих продуктов, правильно хранить их. Это позволяет решать

		различные жизненные задачи.
	План содержания темы.	Актуализация знаний об основных продуктах питания. Знакомство со способами хранения, при которых питательные вещества в продуктах сохраняются на определённый срок.
	Основные понятия	Использование бытового холодильника увеличивает срок годности продуктов питания.
Организационно - деятельностный	Тип урока	Сообщение новых знаний.
	Форма урока	Беседа, фронтальная работа, работа в парах, в группах, индивидуальная работа.
	Образовательные технологии	Личностно - ориентированные, игровые, информационно – коммуникационные, здоровьесберегающие.
	Оснащение урока	Таблицы «Сроки годности продуктов питания», карточки «Распредели продукты по местам хранения», образцы продуктов для дидактических игр
	Место проведения	Кабинет СБО
	Мизансцена урока	Дети сидят за столами по три человека. На каждом столе корзинка с небольшим набором продуктов питания.
	Домашнее задание	Правильно расположить в холодильнике продукты питания

Проект урока СБО в 6 кл. по теме: «Хранение продуктов и готовой пищи. Замораживание продуктов питания».

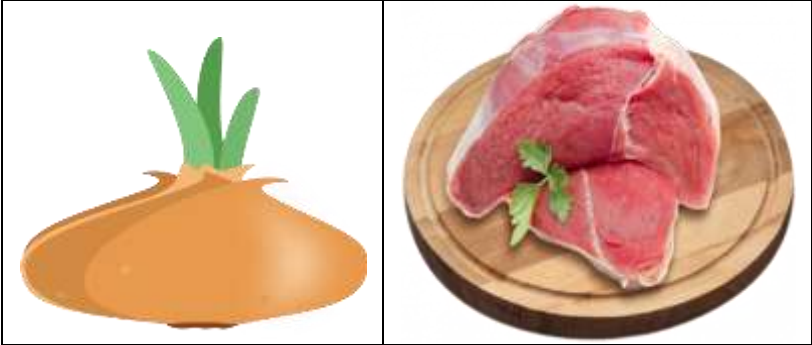
Ф.И.О. учителя	Борова Мария Андреевна
Тема урока	«Хранение продуктов и готовой пищи. Замораживание продуктов питания»
Цель урока	Расширение знаний учащихся о правилах хранения продуктов в холодильнике и без него.
Задачи	Образовательные: - познакомить учащихся с назначением и сферой применения бытовых холодильников, с правилами

	пользования холодильником; - научить правильному расположению продуктов в холодильном шкафу; - углублять знания детей о способах замораживания продуктов. Коррекционно - развивающие: - способствовать развитию мыслительной деятельности обучающихся; - развивать умение работать по словесной инструкции; - способствовать развитию познавательных интересов, умения самостоятельно решать учебные и возникающие жизненные ситуации. Воспитательные: - воспитывать самостоятельность обучающегося как одну из основных функций личности; - формировать позитивные качества личности (воспитание бережливости, рачительного отношения к бытовой технике, продуктам питания).
Планируемые результаты (БУД)	Познавательные: уметь вести поиск информации, применять ранее полученные знания для достижения учебной цели, знать основные правила заморозки) Регулятивные: самостоятельно организовывать своё рабочее место, ставить цели учебной деятельности, находить пути их достижения. Личностные: проявлять способность к самооценке собственных знаний и умений. Коммуникативные: уметь выражать свои мысли, суждения, участвовать в диалоге.
Программные требования	Обучающийся научится и получит возможность научиться Предметные: Знать, что продукты питания имеют определённые условия хранения и сроки реализации. Уметь выбирать способы хранения продуктов питания, оперировать данными умениями в самостоятельной жизни. Личностные: формировать навыки принятия самостоятельных решений в отношении хранения продуктов питания согласно требованиям.

	Метапредметные: формировать у обучающегося практический опыт работы в парах, умения извлекать необходимую информацию из учебных пособий и рассказа учителя.
План изучения нового материала	Актуализация знаний о способах хранения продуктов питания. Знакомство с правилами хранения продуктов в холодильнике, сроками хранения.
Основные понятия	Использование бытового холодильника увеличивает срок годности продуктов питания
Формулы	
Тип урока	Сообщение новых знаний
Форма урока	Фронтальная, групповая
Образовательные технологии	Личностно ориентированные, игровые, информационно - коммуникационные, здоровьесберегающие.
Мизансцена	Дети сидят за столами по три человека. На каждом столе корзинка с небольшим набором продуктов питания.
Оборудование	Таблицы «Сроки годности продуктов питания», карточки «Распредели продукты по местам хранения», образцы продуктов для дидактических игр
Домашнее задание	Правильно расположить в холодильнике продукты питания.

№	Этап урока, содержание	Действия учителя	Действия учащихся	Планируемые результаты
---	------------------------	------------------	-------------------	------------------------

1. Организационная часть. Цель: создать комфортную психологическую атмосферу.				
	<i>Пальчиковая гимнастика.</i> Мы работать начинаем Каждый пальчик разминаем: Раз, два, три, четыре, пять- Разминаем их опять. Психологический настрой: - А теперь потрите ладошки так, чтобы они стали горячими. Быстро передайте тепло соседям, соединив свои ладошки с ладошками товарищей. Пусть тепло вашей души поддерживает вас и помогает вашим одноклассникам.	Приветствует. Осуществляет психологический настрой на урок.	Воспринимают на слух готовность к уроку и эмоциональный настрой на урок. Выполняют инструкции учителя.	Активизация внимания обучающихся. Положительный эмоциональный настрой. Развитие культуры общения в коллективе.
2. Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной деятельности учащихся. (Кейс – метод) Цель: осуществление межличностного контакта, обсуждение возникших затруднений; нацелить каждого ученика на решение учебной задачи.				
	<i>Работа над вопросами, обсуждение с использованием наглядного материала.</i> -Как вы понимаете слова «правила хранения продуктов?» -Вы знаете, как надо хранить продукты? - Для чего вам нужны эти знания? 2.Тема занятия. Сегодня продолжим изучение правил сохранения продуктов питания на длительный срок. -Как вы думаете, какая сегодня будет тема занятия? Отгадайте, что это? Полюбуйся, посмотри – полюс северный внутри! Там сверкает снег и лёд, там сама зима живёт. Навсегда нам эту зиму привезли из магазина. -Как вы думаете, что объединяет эти две картинки?	Направляет деятельность обучающихся на выполнение данного задания. Даёт возможность обучающимся самостоятельно озвучить тему урока и задачи.	Выполняют задание . Отвечают на вопросы. Рассуждают в группах, советуются, приходят к общему мнению. Каждая группа высказывает своё мнение. затем формулируют тему урока, задачи. Записывают тему урока в тетрадь	Осуществляют актуализацию жизненного опыта. Умение слушать, рассуждать в соответствии с целевой установкой. Умение выделить и сформулировать познавательную цель урока.

	 В итоге обсуждения и защиты команд выписывается на доске: Что общего выявилось в данных картинках? В чём различие? -Как вы думаете, о чём мы будем с вами сегодня разговаривать? - Какие задачи будут стоять перед нами?			
3. Актуализация знаний Цель: систематизация знаний				
	<i>Беседа по уточнению и конкретизации знаний о правильном хранении продуктов питания.</i> -Как вы считаете, есть ли сроки хранения у продуктов? - Где это можно увидеть?  - Что вы знаете о холодильнике? - Из каких отделов состоит холодильник и для чего они предназначены? - Распределите эти продукты в холодильнике?	Проводит вступительную беседу, подводя к основной теме и задачам урока. Моделирует игровую ситуацию для решения возникшей проблемы.	Высказывают свои предположения. Работают в группах (достаю́т из корзи́н упаковки и находят дату изготовления и сроки хранения продуктов. Высказывают свои варианты ответа, выясняют, что полуфабрикаты надо поместить в морозильную камеру, поместив их	Развитие слухового и зрительного восприятия, формирование умения выделить главную информацию

	Проблема? Предлагаю вместе найти её решение.		в чистый полиэтиленовый мешок. Использовать до даты реализации выбитой.на упаковке .	
4. Первичное усвоение новых знаний. Технология «Работа в парах». Самостоятельная работа.				
1. Цель: вовлекать обучающихся в конкретную деятельность по решению учебных задач; убеждение в правильности вариантов решения поставленных задач				
	1. Беседа на тему «Какие продукты требуют заморозки» 2. Дидактическая игра. <i>Работа в парах</i> - Ваша мама пришла из магазина и попросила вас разложить покупки по местам. По 2 человека от команды (группы) выходят к доске и раскладывают карточки с продуктами: магнитами прикрепляют их под картинки кухонного шкафа, морозильной камеры или холодильника.	Проводит беседу о том, какие продукты нуждаются в заморозке. Обобщает и даёт оценку работе обучающихся.	Слушают учителя, вступают с ним в диалог Принимают участие в дидактической игре	Обучение навыкам коммуникации, развитие образного мышления, мелкой моторики.
5.Физминутка.				
Цель: снятие позостатического напряжения.				
	Руки за голову, локти отведены в стороны. 1- Прогнитесь, потянитесь, голову наклоните назад, напрягите все мышцы тела, сделайте вдох. 2- Слегка наклонитесь вперёд, сделайте выдох.	Проводит физминутку	Обучающиеся выполняют упражнения на укрепление «мышечного корсета»	Учатся общаться и взаимодействовать друг другом
6. Усвоение новых знаний. Рассказ . Практическая работа.				

Цель: умение добывать знания в разных условиях, выполнять практическую работу			
1.Беседа. Важно не только знать, куда надо положить продукты, чтобы они оставались свежими, но и как их правильно разместить в холодильнике. Вы, придя из магазина, положили купленный кусочек колбасы, аккуратно завернутый продавщицей в целлофановый мешочек, как и положено, в холодильник. Но вспомнили о нём только на третий день. Достали, а кусочек колбасы стал скользким, неприятным. Что же произошло? Да, колбаса – продукт скоропортящийся, на поверхности её в замкнутом пространстве, которое создал полиэтиленовый мешочек, стали быстро развиваться болезнетворные микробы. Такой продукт употреблять нельзя, может произойти отравление. Поэтому санитарные требования к хранению пищи надо строго соблюдать. Как можно было сохранить покупку? Сделайте вывод. 2.Сообщение новых знаний. Замораживание фруктов, ягод, овощей. В питании человека фрукты, овощи, ягоды занимают, чуть ли, не самое главное место. В них много витаминов, минеральных солей, клетчатки. Но вот одна беда - срок потребления у них короткий- 3 – 4 месяца. Как разнообразить питание в холодное время года свежими овощами, фруктами, ягодами? Сегодня большую популярность получили замороженные овощи. Такие овощные полуфабрикаты используют для приготовления как первых, так и вторых блюд. Перед заморозкой овощи следует перебрать, вымыть и высушить. Срок хранения замороженных овощей, ягод, фруктов от 6 до 9 месяцев. Из ягод варят компоты, кисели, овощи добавляют в супы, готовят вторые блюда, салаты.	Рассказывает о значении правильного распределения продуктов питания для жизни человека. Наблюдает за выполнением практической работы	Слушают рассказ учителя, принимают участие в диалоге Находят пути решения проблемы: сохранить кусочек колбасы в морозильнике.	Умение классифицировать, работать в группах , развивая логическое мышление, зрительную и моторную память. Умеют контролировать выполнение задания, добиваться положительных результатов.
	Есть красавица одна – И румяна, и стройна; Хоть в землянке век живёт,		

	Отгадав загадку, вы узнаете, что мы сегодня будем замораживать. Сегодня мы научимся замораживать морковь, потому что если нет погреба или подвала, морковь в квартире быстро высыхает, портится. 3.Практическая работа. Итак, какая проблема стоит перед нами? Какие стадии механической обработки овощей существуют? Посмотрите стадии механической обработки овощей (моркови) на иллюстрациях. Озвучьте стадии обработки моркови. Работу выполняем в группах. На столах в лотках у вас морковь уже прошедшая все стадии обработки. Вам осталось её правильно нарезать и поместив ей в мешочек, убрать в морозильник для длительного хранения. Перед работой вспомним правила безопасной работы с ножом	А большой от всех почёт; Кто проходит близко- Кланяется низко. Контролирует выполнение практической работы Подводит итог практической работы	Отгадывают загадку. -Провести первичную обработку моркови. Это сортировка, мойка, очистка, промывка и нарезка моркови. Вспоминают правила ТБ. Выполняют практическую работу. .	Формируются жизненно важные компетенции : умение работать с инструментами и приспособлениями, развивается аккуратность, глазомер, формируются навыки коммуникации
6. Рефлексия.				

--	--