

Применение цифровых образовательных ресурсов на уроках открытия новых знаний по предмету технология

Касимцева А. Ю.

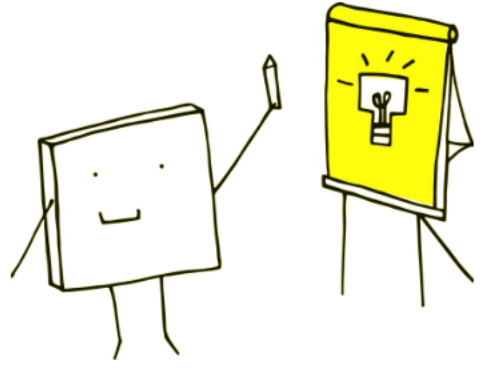
Учитель технологии

МАОУ «МЛ №148 г. Челябинска»

Твой доступ к образовательным электронным ресурсам

Единый доступ к образовательным сервисам и цифровым учебным материалам для учеников, родителей и учителей

Войти



Электронный дневник
Учебный план, расписание, успеваемость, аналитика, информация о событиях и мероприятиях



Библиотека материалов
Электронные книги, курсы, обучающие видео, интерактивный контент и тренажеры



Российская электронная школа
Интерактивные уроки с 1 по 11 класс от лучших учителей страны



Чаты, видеозвонки, конференции
Платформа для учёбы и общения

Популярные госуслуги

Запись в детский сад

Запись в школу

Запись в кружки и секции

Детские путевки с господдержкой

Материалы библиотеки >

Каталог
Каталог цифрового образовательного контента

Подборка
Актуальная тематическая подборка цифрового образовательного контента

Урок
Досуг и увлечения

9 кл | Английский язык

Урок
Колебательное движение

9 кл | Физика

Урок
Симметрия. Осевая симметрия

6 кл | Математика

Видеоуроки РЭШ >

Урок 27
Прыжки через короткую скакалку — техника выполнения

10 кл | Физическая культура

Урок 12
Строение и многообразие грибов

5 кл | Биология

Урок 57
Значение и употребление глаголов в речи

4 кл | Русский язык

Урок 11
Растровая графика


7 кл | Информатика

Урок 24
Площадь круга. Площадь кругового сектора

9 кл | Геометрия

Подборки


 Литература >


 Литературное чтение >

 Математика >

 Музыка >

 ОБЖ >


 ОБЖ (нарушение зрения) >


 ОБЖ (нарушение слуха) >


 ОБЖ ЗПР >


 ОБЖ РАС >

 ОБЖ ТНР >

 Обществознание >


 Обществознание. Углубленный уровень >

 Окружающий мир >


 Русский язык >

 Технология >

 Физика >

 Физика. Углубленный уровень >

 Химия >

 Химия. Углубленный уровень >

Технология

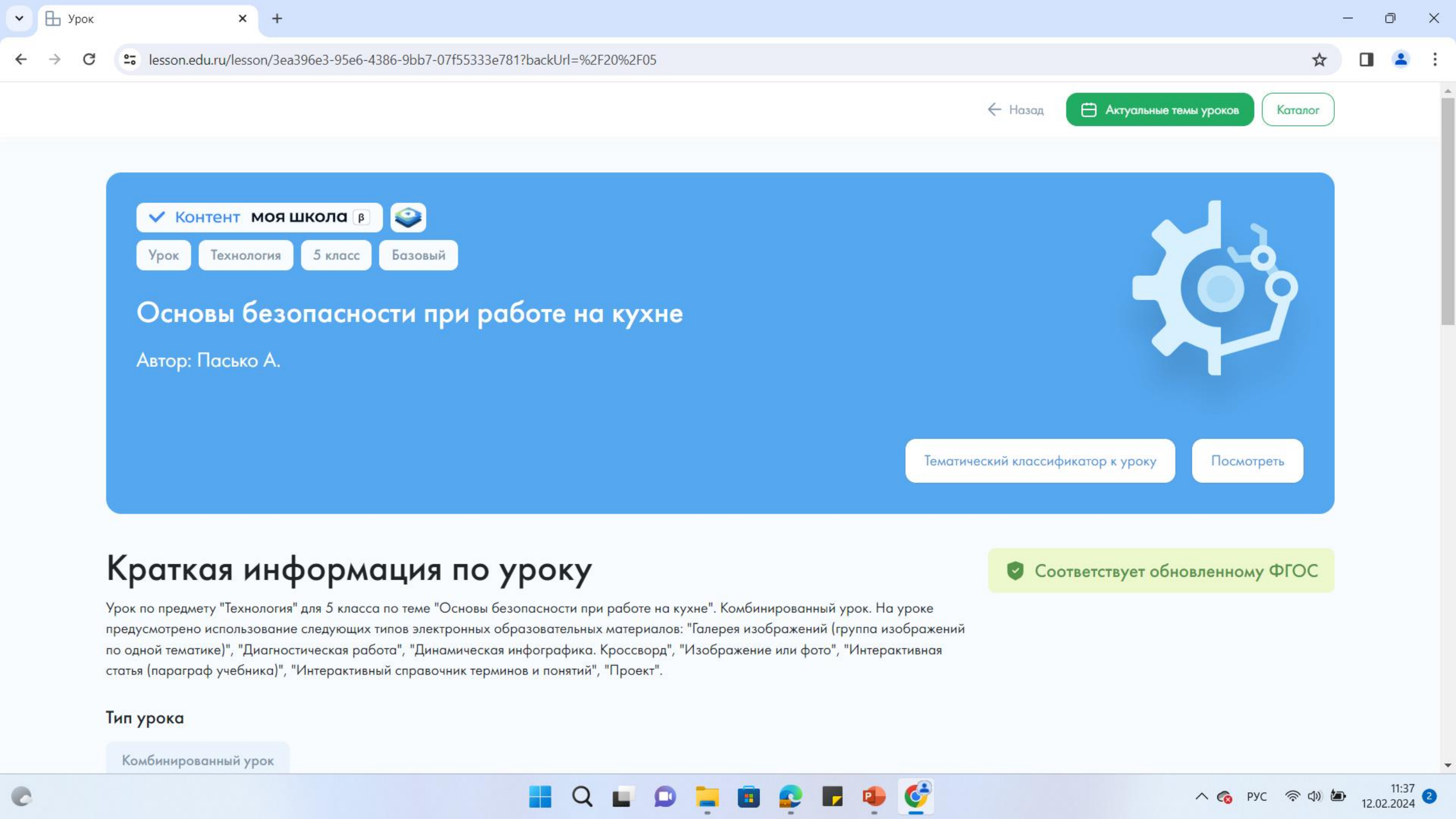
3 класс 4 класс 5 класс 6 класс 7 класс 8 класс 9 класс

Поиск по материалам

Темы уроков Базовые понятия

Экспортировать список

- №1**
Деятельность человек по освоению мира, создание материальной культуры
Егорова И. 6 материалов
- №2**
Материальные и духовные потребности человека. Разнообразие предметов материального мира
Егорова И. 6 материалов
- №3**
Труд и трудовая деятельность человека в современном мире
Питеренко И. 6 материалов
- №4**
Общие правила создания предметов рукотворного мира (образ, форма, размеры, материалы, оформление, соответствие назначению)
Питеренко И. 6 материалов



✓ Контент МОЯ ШКОЛА β



Урок Технология 5 класс Базовый

Основы безопасности при работе на кухне

Автор: Пасько А.



Тематический классификатор к уроку

Посмотреть

Краткая информация по уроку

Урок по предмету "Технология" для 5 класса по теме "Основы безопасности при работе на кухне". Комбинированный урок. На уроке предусмотрено использование следующих типов электронных образовательных материалов: "Галерея изображений (группа изображений по одной тематике)", "Диагностическая работа", "Динамическая инфографика. Кроссворд", "Изображение или фото", "Интерактивная статья (параграф учебника)", "Интерактивный справочник терминов и понятий", "Проект".

✓ Соответствует обновленному ФГОС

Тип урока

Комбинированный урок

← На страницу урока

Мотивирование на учебную деятельность

Рекомендации для учителя

Предложите ученикам разгадать ребусы. В них зашифрованы слова, которые помогут им сформулировать тему урока. При возникновении трудностей дайте подсказки.

Зашифрованные слова: кастрюля, каша, кухня, гигиена.

Вывод, к которому должны прийти ученики: тема урока связана с соблюдением гигиены на кухне при приготовлении пищи.

Ребус с зашифрованной темой урока ⓘ

Изображение или фото

Запустить

- Вхождение в тему урока и создание условий для осознанного восприятия нового материала ^
- Мотивирование на учебную деятельность
 - Изображение или фото
- Целеполагание
 - Галерея изображений (группа изображений по одной тематике)
- Освоение нового материала v
- Применение изученного материала v
- Проверка приобретённых знаний, умений и навыков v
- Подведение итогов, домашнее задание v

Ребус с зашифрованной темой урока



Расшифруй ребусы.

Это поможет тебе понять, о чем пойдет речь на уроке.



$M = K$





Посмотри внимательно на изображения и ответь на вопросы.



Как нельзя вести себя на кухне: нарушение правил безопасной работы с кухонными инструментами.

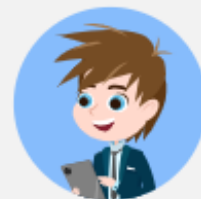


- Что объединяет эти изображения?
- Какие выводы можно сделать?
- Какова роль правил безопасной работы на кухне?

Термины и понятия



Ключевыми словами урока являются «санитария» и «гигиена». Найди значения этих слов в словаре и справочнике.



Санитария (от лат. *sanitas* «здоровье») — система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций с целью укрепления и сохранения здоровья людей.

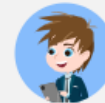


Гигиена (греч. *ὑγιεινός* «здоровый») — раздел медицины, изучающий влияние факторов окружающей среды на здоровье человека, его работоспособность и продолжительность жизни, разрабатывающий нормативы, требования и санитарные мероприятия, которые направлены на оздоровление населенных мест, условий жизни и деятельности людей.

Простые и важные правила на кухне



Прочитай о правилах санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.



Безукоризненная чистота и опрятность на кухне являются важнейшими условиями обеспечения высокого качества приготовления пищи. К чистоте на кухне предъявляются повышенные санитарные требования. Знание гигиенических норм и правил приготовления продуктов позволяет сохранить здоровье людей.

Гигиена является наукой о здоровье человека, изучающей влияние внешних факторов на человеческий организм. С помощью гигиены питания рассматриваются вопросы рационального питания человека, изучаются заболевания, связанные с нарушением питания, и разрабатываются меры по их предупреждению.

Санитария — это мероприятия по соблюдению основных гигиенических правил и норм.

Правила санитарии и гигиены на кухне

1. Перед началом работы закатывать длинные рукава одежды, чтобы они не соприкасались с посудой и пищевыми продуктами. Надевать фартук и косынку или колпак, чтобы волосы и пыль с одежды не попадали в пищу.
2. На руки надевать специальные гигиенические перчатки.
3. Тщательно мыть руки с мылом до и после приготовления пищи.
4. Для приготовления разных продуктов использовать разделочные доски со специальными обозначениями (символами или буквами): для сырых овощей; для варёных овощей; для хлеба; для мяса; для рыбы и т. п.
5. Мыть овощи перед очисткой.
6. Следить за порядком и чистотой в помещении. Уборка помещения должна быть влажной и

← Назад

Вперёд →

Модуль: Проверка первичного усвоения

Замечания и предложения

Задание 1

Базовый уровень

Завершить



1

2

3

4



Что из перечисленного относится к кухонным инструментам?

газовая плита

шумовка

сито

кастрюля



✓ Сохранить ответ

Следующее задание →

[← Назад](#)[Вперёд →](#)

Модуль: Проверка первичного усвоения

[Замечания и предложения](#)**Задание 2**

Базовый уровень

[Завершить](#)

1

2

3

4



Закончи предложение:

Наука о здоровье человека, изучающая влияние внешних факторов на человеческий организм, — это...

[← Предыдущее задание](#)[✓ Сохранить ответ](#)[Следующее задание →](#)



Реши кроссворд

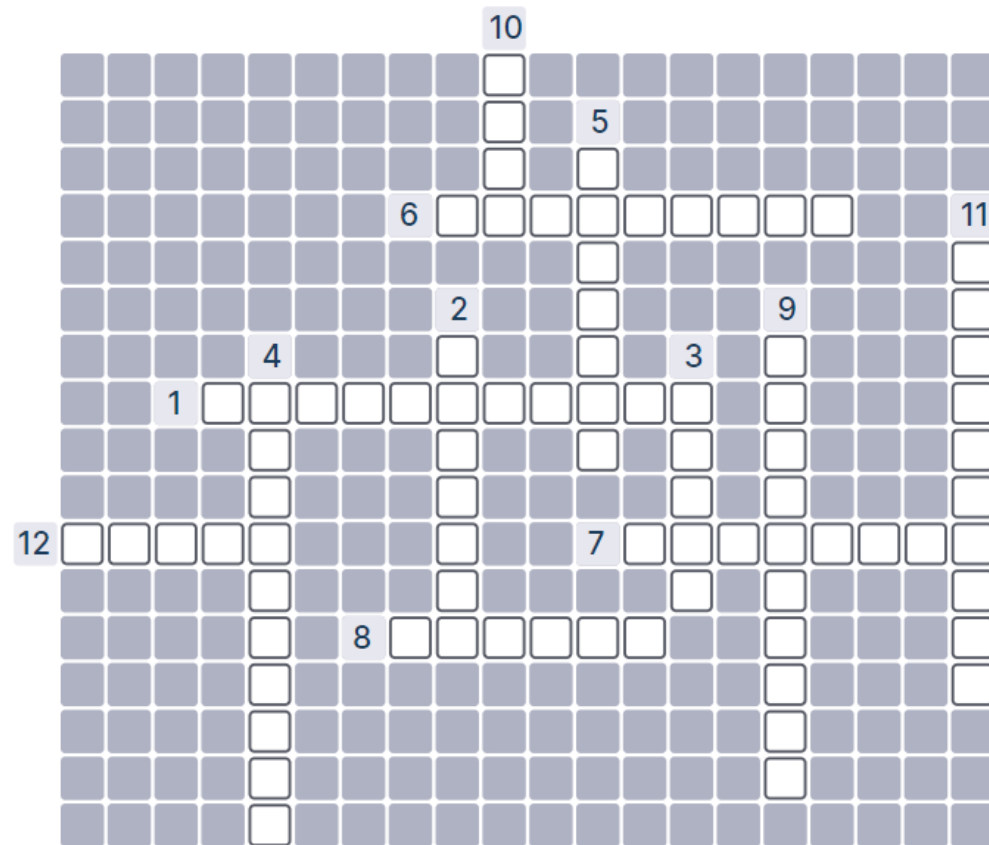
применяя полученные знания.

ВОПРОСЫ ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

1. Техническое устройство, позволяющее сохранять продукты свежими.
6. Мероприятия по соблюдению основных гигиенических правил и норм.
7. Внедрение и размножение в организме человека или животного болезнетворных микроорганизмов.
8. Предмет, предназначенный для защиты одежды от загрязнений при кухонных работах.
12. Кухонное оборудование, позволяющее очистить от загрязнений как посуду, так и продукты.

ВОПРОСЫ ПО ВЕРТИКАЛИ:

2. Согласно пословице - залог здоровья.
3. помещение для хранения и обработки продуктов.
4. Преимущественно остро протекающие заболевания, вызываемые употреблением пищи, массивно обсемененной микробами или содержащей токсические вещества.
5. Медицинская наука о сохранении и укреплении здоровья людей, а также предотвращения отрицательного влияния на здоровье людей окружающей среды и социальных условий.
9. Рабочая поверхность стола.
10. Основной источник энергии для человека.
11. Регулируемый воздухообмен в помещениях, благоприятный для человека; совокупность технических средств, обеспечивающих такой воздухообмен.

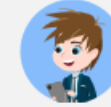


Проверить

Правила поведения за столом



В качестве домашнего задания выполни проект по теме «Правила поведения за столом».



1

Найди в интернете информацию об этикете за столом.

2

Найди в интернете информацию о правилах поведения за столом.

3

Найди в интернете информацию о правилах поведения в школьной столовой.



1) Проблемная ситуация



Что объединяет эти изображения?

Какие выводы можно сделать?

Какова роль правил безопасной работы на кухне?

2) Информация к кейсу.

Санитария (от лат. *sanitas* «здоровье») — система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций с целью укрепления и сохранения здоровья людей.

Гигиена (греч. *ὑγιεινός* «здоровый») — раздел медицины, изучающий влияние факторов окружающей среды на здоровье человека, его работоспособность и продолжительность жизни, разрабатывающий нормативы, требования и санитарные мероприятия, которые направлены на оздоровление населенных мест, условий жизни и деятельности людей.

Безукоризненная чистота и опрятность на кухне являются важнейшими условиями обеспечения высокого качества приготовления пищи. К чистоте на кухне предъявляются повышенные санитарные требования. Знание гигиенических норм и правил приготовления продуктов позволяет сохранить здоровье людей.

Гигиена является наукой о здоровье человека, изучающей влияние внешних факторов на человеческий организм. С помощью гигиены питания рассматриваются вопросы рационального питания человека, изучаются заболевания, связанные с нарушением питания, и разрабатываются меры по их предупреждению.

Санитария — это мероприятия по соблюдению основных гигиенических правил и норм.

Правила санитарии и гигиены на кухне

1. Перед началом работы закатывать длинные рукава одежды, чтобы они не соприкасались с посудой и пищевыми продуктами. Надевать фартук и косынку или колпак, чтобы волосы и пыль с одежды не попадали в пищу.
2. На руки надевать специальные гигиенические перчатки.
3. Тщательно мыть руки с мылом до и после приготовления пищи.
4. Для приготовления разных продуктов использовать разделочные доски со специальными обозначениями (символами или буквами): для сырых овощей; для вареных овощей; для хлеба; для мяса; для рыбы и т. п.
5. Мыть овощи перед очисткой.
6. Следить за порядком и чистотой в помещении. Уборка помещения должна быть влажной и производиться ежедневно.
7. На вымытой посуде не должны оставаться следы моющих средств. Остатки моющих средств, попав в организм человека, могут нанести ему вред.
8. Хранить чистую посуду в шкафах или на закрытых полках.
9. Покупая пищевые продукты, проверять срок их годности, указанный на этикетке. Использовать продукты в пищу можно только в отведенные сроки и с соблюдением правил хранения (температуры и места хранения — в холодильнике или в шкафу).
10. Готовые к употреблению продукты хранить закрытыми, разместив их отдельно от сырых.
11. Пищевые отходы собирать в бачок или ведро с крышкой и своевременно выносить их.

При приготовлении различных блюд пищевые продукты проходят специальную тепловую обработку. Для этого используются специальные нагревательные приборы: газовая или электрическая плита, микроволновая печь (СВЧ-печь), гриль, электрочайник, пароварка и т. п. Обращаться с нагревательными приборами надо очень осторожно, строго соблюдать правила безопасной работы.

Правила безопасной работы на газовых плитах

1. Перед началом работы проветривать помещение.
2. Следить за пламенем горелки плиты, оно должно быть равномерным, синеватого цвета. Если пламя отрывается от горелки или имеет желтый цвет, плита должна быть отрегулирована специалистом. В мастерской специалист — учитель технологии.
4. Кастрюли с большим дном устанавливать на конфорки с большей горелкой, а кастрюли с маленьким дном — на конфорки с меньшей горелкой.
5. Не класть на плиту лишние предметы: прихватки, кухонное полотенце, ложки, ножи, спички и др.
6. Не оставлять зажженную плиту без присмотра.
7. Следить за чистотой плиты, не допускать её загрязнения (особенно горелок) пролитой пищей и т. д. При засоре газ будет сгорать не полностью, с выделением отравляющего угарного газа.

Правила пользования электроприборами

1. Перед началом работы проверять (внешне) исправность электрического шнура и штепсельной вилки.
2. Не касаться электроприборов мокрыми руками.
3. Включать и выключать электроприбор, держась за корпус штепсельной вилки.
4. Не оставлять включенный электроприбор без присмотра.
5. По окончании работы отключить электроприбор от электросети.

При мытье посуды

Соблюдая правила гигиены и санитарии, посуду следует мыть сразу после её использования. Перед мытьём посуду нужно сортировать, например, посуду со следами жира отделять от остальной. Пригоревшую к посуде пищу перед мытьём надо отмачивать.

3) Задание

Нарисовать плакат по технике безопасности на кухне, используя предложенную информацию. Работа в группах.

Три группы.

Задание для 1 группы: Плакат на тему «Правила санитарии и гигиены на кухне».

Задание для 2 группы: Плакат на тему «Правила безопасной работы на газовых плитах».

Задание для 3 группы: Плакат на тему «Правила пользования электроприборами и при мытье посуды».


Задания внутри каждой группы:

- 1) Найти самые значимые правила.
- 2) Нарисовать простым карандашом эскиз выбранных правил.
- 3) Сделать в цвете эскизы.
- 4) Подготовить и сделать доклад по нарисованному плакату для одноклассников.

Правила этикета за столом

Сервировка стола к завтраку

▶ Посмотри видеоролик «Сервировка стола к завтраку».



Сервировка стола к завтраку

Посмотри видеоролик. По ходу просмотра выполни предложенные интерактивные задания.

Историки и биологи считают, что этикет как добровольное самоограничение — это следствие эволюции человека.



Сервировка стола к завтраку

Посмотри видеоролик. По ходу просмотра выполни предложенные интерактивные задания.

Когда на Руси были прописаны первые «правила хорошего тона»?

- В «Поучении Владимира Мономаха» в XII веке.
- В сборнике наставлений «Домострой» протопопа Сильвестра XVI века.
- В сборнике «Юности честное зерцало» Петра I.

Проверить задание

Пропустить

Интерьер кухни

Посмотри внимательно на изображения и ответь на вопросы.



Интерьер кухни в квартире отличается простотой оборудования и мебели.



Отличительной чертой кухонного оборудования является его функциональность и практичность.



В крупных ресторанах или кафе интерьер кухни отличается многофункциональностью и высокой



расстановки оборудования в крупных промышленных кухнях отличается от размещения гарнитуров в обычной

Мотивационная часть

Прочитай статью о кухонной и столовой посуде.



Посуда — предметы, изделия для приготовления, подачи, употребления, а также хранения пищи.

Изначально почти всю посуду делали из **глины** или **дерева**, но уже с VI–VII веков появляются ее металлические аналоги, сначала чугунные, затем — медные.

Из этой статьи ты узнаешь об основных материалах, из которых изготавливают кухонную посуду.



Чугунная посуда характеризуется толстым дном и стенками, что обеспечивает равномерный нагрев поверхности и длительное удержание тепла. Кроме того, этот материал имеет натуральное антипригарное покрытие, достаточно прост в уходе, долговечен. Один из недостатков чугунной посуды — значительный вес.

Алюминиевая посуда легче чугунной. Защитить пищу от пригорания помогает специальное антипригарное покрытие. Посуда из алюминия бывает штампованной и литой.

Получение новых знаний

Интерьер кухни



Зонирование кухни и «рабочий треугольник»

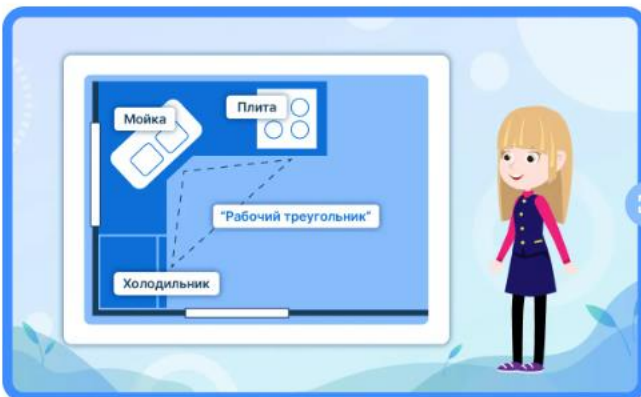
Вся площадь кухни делится на две зоны — рабочую и столовую.

1) Расстановка мебели и оборудования в рабочей зоне должна происходить по принципу «рабочего треугольника», который задается положением мойки, плиты и холодильника.

Рабочая зона предназначена для приготовления пищи. Приготовление пищи является своеобразным технологическим процессом, который состоит из следующих основных операций: хранение продуктов; подготовка продуктов; мытье продуктов; подготовка блюд; приготовление блюд, требующих термической обработки; раздача готовых блюд; мытье посуды; уборка кухонных отходов. Рабочие поверхности кухонного оборудования должны составлять одну непрерывную рабочую линию, позволяющую без помех выполнять все кухонные работы. Кухонную плиту и мойку встраивают в рабочую линию. При этом их верхние плоскости должны быть на одном уровне с рабочими поверхностями столов-шкафов.

Когда кухонное оборудование располагается с учетом последовательности выполняемых операций, это помогает рационально организовать процесс приготовления пищи и сохранить силы и время хозяйки.

Столовая зона. Если площадь кухни больше 7 м² и есть возможность поставить обеденный стол на несколько человек, то таким образом создается зона столовой.



Установи соответствие между изображением кухни и схемой планировки.

- Однорядная
- Двухрядная
- Угловая
- П-образная
- Комбинированная



Задание 1 | Базовый уровень

Что из перечисленного относится к кухонным инструментам?

- кастрюля
- шумовка
- мясорубка
- микроволновая печь

творческий проект по теме «Планировка кухни».



1

Подготовительный этап

Вспомни, какие виды планировки кухни существуют.

С помощью интернет-ресурсов найди картинки, схемы, изображения различных вариантов планировки кухни.

2

Основной этап

Разработай собственную планировку и нарисуй эскиз. Определи, какой вид (вариант) планировки ты использовал при создании эскиза?

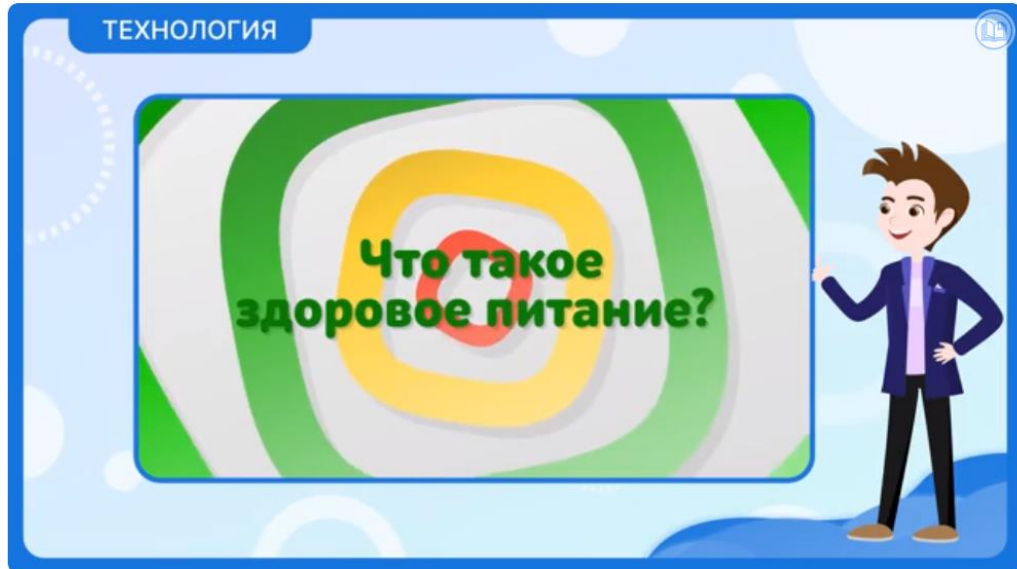
3

Заключительный этап

Оцени размещение оборудования кухни с точки зрения практичности и

Здоровое питание

Посмотри анимационный фильм и ответь на вопросы.











- Что такое рацион питания?
- Что такое энергетическая ценность продуктов?
- Какие полезные вещества содержатся в продуктах?

Видео о здоровом питании

Полезные и вредные продукты

Заполни таблицу: перемести изображение в соответствующий столбец — полезные или вредные продукты

		Полезные продукты	Вредные продукты
			
			
			
			

Задание на систематизацию знаний

Разбор меню

Изучи два меню. Представь одно из них в виде списка продуктов и минеральных веществ, которые входят в их состав.



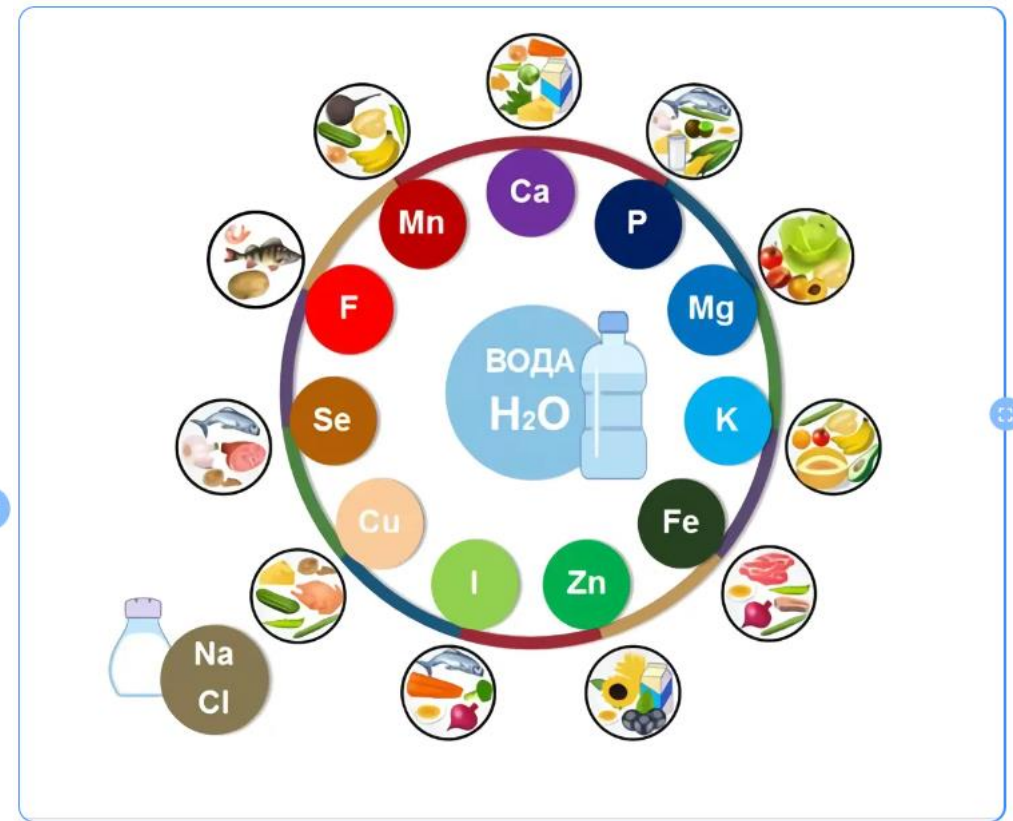
1

Рассмотри пирамиду питания и рацион дня.



2

Изучи, какие минеральные вещества в каких продуктах содержатся.



3

Изучи меню дня №1.



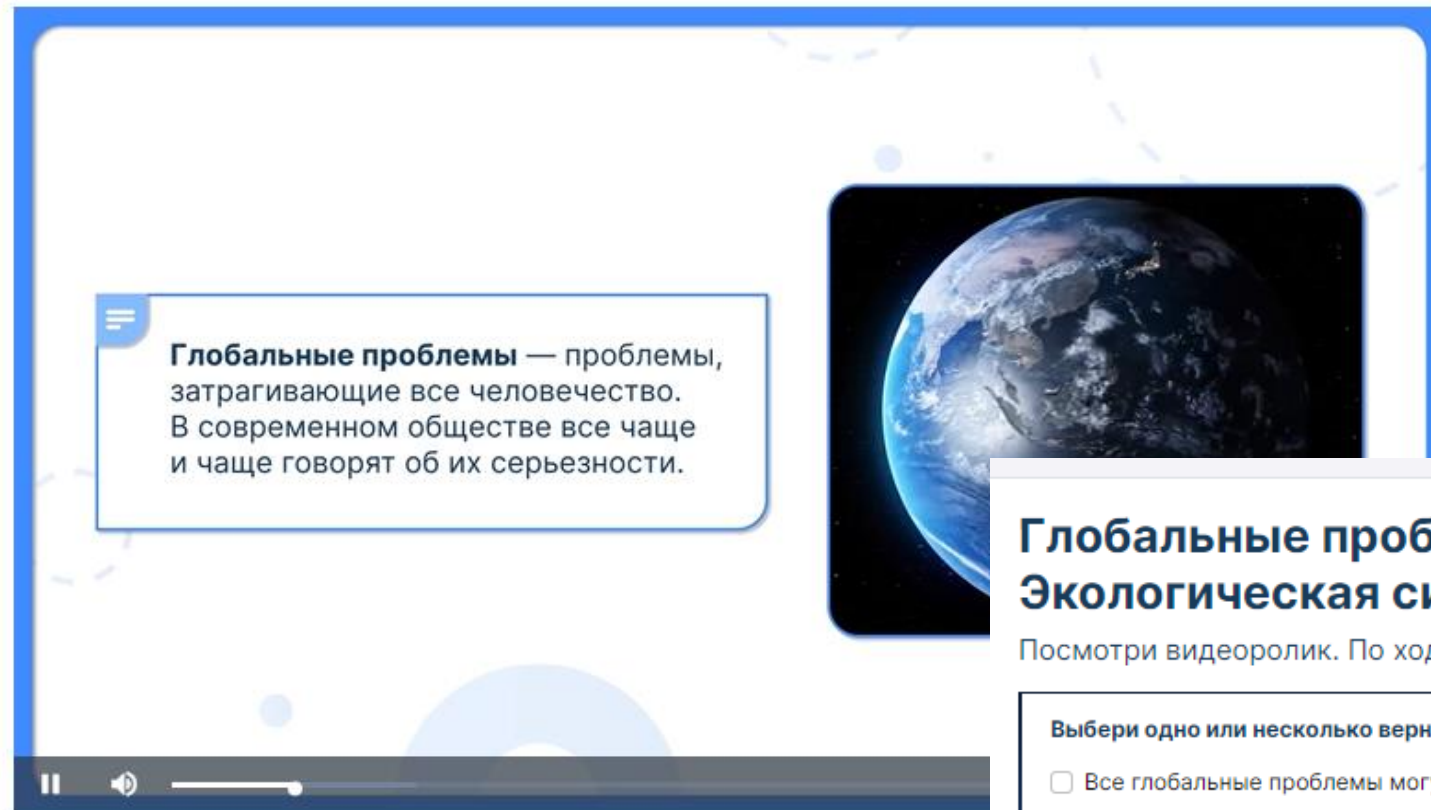
4

Изучи меню дня №2.



Глобальные проблемы и возможности их решения. Экологическая ситуация и способы ее улучшения

Посмотри видеоролик. По ходу просмотра выполни предложенные интерактивные задания.



Глобальные проблемы и возможности их решения. Экологическая ситуация и способы ее улучшения

Посмотри видеоролик. По ходу просмотра выполни предложенные интерактивные задания.

Выбери одно или несколько верных утверждений о глобальных проблемах.

- Все глобальные проблемы могут быть успешно решены современной наукой.
- Глобальные проблемы представляют угрозу существованию человечества.
- Глобальные проблемы – совокупность проблем человечества, которые встали перед ним во второй половине XX в.
- Все глобальные проблемы являются следствием глобализации.
- Одним из негативных результатов экономической деятельности людей стало истощение природных ресурсов.

Проверить задание

Пропустить

Работа с бумагой, древесиной, металлом, тканью, народные ремесла, ДПИ, кулинария и здоровое питание, проектная деятельность, робототехника, современные технологии, профориентация.

Использование ЦОК на практике

Целиком готовый урок

Видеоматериалы, картинки

Текстовый материал

КИМ

Домашнее задание

Минусы ЦОК

Есть материалы не на все темы уроков

Нет систематизации по темам

Нет систематизации по классам



БИБЛИОТЕКА ЦИФРОВОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО КОНТЕНТА

Создай свой урок!

Пособие для учителя
по использованию
электронных
образовательных
материалов





Уважаемые коллеги!

Представляем вашему вниманию пособие по использованию Библиотеки цифрового образовательного контента.

Вы узнаете:

- какие электронные образовательные материалы содержатся в Библиотеке;
- как с их помощью организовать работу на уроке;
- каких метапредметных результатов смогут достичь ученики при использовании контента.

Все материалы, представленные в Библиотеке, разработаны командой российских учителей, чтобы упростить подготовку к урокам и сделать их более интересными и современными. Хочется отметить, что разрабатываемый контент постоянно дополняется и обновляется.

Это пособие расскажет об уникальных возможностях, которые дает учителю Библиотека цифрового образовательного контента. Надеемся, что его материалы помогут вам создавать полезные уроки для ваших учеников.

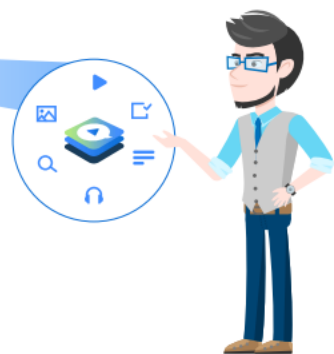
Желаем удачи!

С уважением,
Академия Минпросвещения России.

1	Начало урока _____ (3)
	Организация работы с ЭОМ
	Видеоролик, фрагмент художественного, телевизионного, документального фильма, видеointервью с учеными, репортаж с места событий, аудиофайлы, подкасты 5
2	Освоение новых знаний _____ (7)
	Организация работы с ЭОМ
	Архивные материалы, исторические документы, интерактивная хрестоматия первоисточников, интерактивная статья (параграф учебника), интерактивный справочник терминов и понятий 9
3	Формирование умений и навыков _____ (11)
	Организация работы с ЭОМ
	Самостоятельная работа, интерактивный тренажер 13
4	Практическая деятельность _____ (15)
	Организация работы с ЭОМ
	Кейсы по работе с информацией 17
	Лабораторная работа, практическая работа, эксперимент 19
	Симулятор, виртуальная лаборатория — симулятор, игра-симулятор 21
5	Самооценка и контроль _____ (23)
	Организация работы с ЭОМ
	Тесты с включением медиаобъектов, диагностическая работа, контрольная работа 25
6	Систематизация и обобщение _____ (27)
	Организация работы с ЭОМ
	Архивные материалы, исторические документы, интерактивная хрестоматия первоисточников, интерактивный справочник терминов и понятий, инфографика 29

Организация работы с ЭОМ

- Видеоролик
- Репортаж с места событий
- Фрагмент художественного, телевизионного, документального фильма
- Аудиофайлы
- Подкасты
- Видеоинтервью с учеными



Работа с классом

Учитель

- демонстрирует видео- и аудиоматериалы
- организует обсуждение представленного материала (что уже известно, на какие правила и законы опирается рассказчик, каких знаний недостаточно, что нужно изучить)



Ученики

- обсуждают представленные в видео/аудио факты и явления
- сравнивают с подобными явлениями
- устанавливают связь с изученным ранее
- оценивают знание материала
- совместно определяют цель изучения темы



Работа с группой учеников

Учитель

- организует дискуссию в команде, поддерживает диалог/полилог

Ученики

- задают вопросы к представленному материалу
- выявляют поставленные в видео/аудио проблемы
- предлагают альтернативные решения
- предлагают способы деятельности



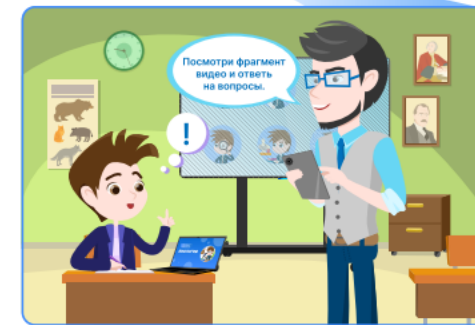
Индивидуальная работа с учеником

Учитель

- ставит задачи по изучению видео- и аудиоматериалов

Ученик

- выявляет известные понятия и явления
- выявляет главное и второстепенное в материале
- выдвигает предположения о развитии показанных/описанных процессов и событий
- выражает и обосновывает свою точку зрения
- сопоставляет с суждениями одноклассников



Применение цифровых образовательных ресурсов на уроках открытия новых знаний по предмету технология

Касимцева А. Ю.

Учитель технологии

МАОУ «МЛ №148 г. Челябинска»