

Г. Н. Некрасова
М. А. Вахрушева
П. М. Глушкова
Т. С. Полуэктова
Д. В. Чеглакова

**Комплекс материалов по предмету
«Технология» для проведения уроков в
дистанционном формате в 5 классах (с
использованием доски Padlet)**

ФГБОУ ВО «Вятский государственный
университет», 2021

Оглавление

| | |
|---|----|
| Введение | 3 |
| Тематическое планирование | 4 |
| Технологическая карта урока по теме «Интерьер и планировка кухни-столовой» | 7 |
| Технологическая карта урока по теме «Здоровое питание» | 11 |
| Технологическая карта урока по теме «Технология приготовления бутербродов» | 15 |
| Технологическая карта урока по теме «Технология приготовления горячих напитков» | 20 |
| Технологическая карта урока по теме «Технология приготовления блюд из овощей и фруктов» | 24 |
| Технологическая карта урока по теме «Технология приготовления блюд из яиц» | 27 |
| Технологическая карта урока по теме «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» | 31 |
| Технологическая карта урока по теме «Влажно-тепловая обработка ткани» | 35 |
| Технологическая карта урока по теме «Декоративно-прикладное искусство» | 39 |
| Технологическая карта урока по теме «Цветовые сочетания в орнаменте» | 44 |

Введение

В настоящее время в России идет становление новой системы образования. Компьютерные технологии стали неотъемлемой частью целостного образовательного процесса. Развивающиеся информационные технологии предоставляют новые, эффективно дополняющие традиционные средства для образовательного процесса.

Использование цифровых образовательных ресурсов (ЦОР) дает принципиально новые возможности для повышения эффективности учебного процесса и развития интеллектуальных способностей учащихся. ЦОР — оперативное средство наглядности в обучении, помощник в отработке практических умений учащихся, в организации и проведении опроса и контроля школьников, а также контроля и оценки домашних заданий, в работе со схемами, таблицами, графиками, условными обозначениями и т. д., в редактировании текстов и исправлении ошибок в творческих работах учащихся.

Сетевой сервис Padlet является сегодня одним из самых популярных онлайн-средств создания виртуальных досок. Преимущества урока на Padlet:

- 1) Вся структура урока целостно представлена на доске
- 2) Видно все этапы урока, задания и требования к выполнению
- 3) На доске размещены домашние работы/результаты практических работ. Они доступны всем, учителю и учащимся, поэтому можно организовывать коллективное обсуждение

Мы считаем, что виртуальная доска Padlet является наиболее подходящим и оптимальным инструментом для использования в работе учителя. При проектировании урока технологии онлайн-доска используется для размещения материалов, оценки работ обучающихся, обмена идеями и мнениями. Кроме того, учитель, используя сервис Padlet, повышает свою компетенцию в сфере цифровизации образования и профессионально развивается в области цифровых технологий, что, в свою очередь, является важнейшим фактором реализации ФГОС.

Тематическое планирование

Важным компонентом в проектировании уроков технологии являются средства обучения, в том числе и цифровые образовательные ресурсы. На таких уроках важно эффективно организовать взаимодействие, продумать место и значение для использования ЦОР, целесообразно подобрать методы и приемы цифровой дидактики. Кроме того, в процессе использования ЦОР важно обратить внимание на вопрос формирования активной позиции ученика в новой цифровой образовательной среде. Познавательная деятельность ученика связана с приобретением знаний и умений, на основе его стремления к интеллектуальным достижениям, а значит его учебной активности, мобилизации воли, интеллекта, нравственных сил.

Непосредственно сам урок предлагается реализовать на информационно образовательной платформе Padlet, но в ходе урока используются и другие ЦОР. Предлагаемые уроки разработаны на основе учебника «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В.Д. Симоненко [[Технология. Традиционная линия. Сеница, Симоненко. 5 класс. Технологии ведения дома. Учебное пособие - Каталог издательства «Просвещение» \(prosv.ru\)](#)].

Тематический план

| Тема урока | Теория | Практика | Система контроля |
|---|--|---|--|
| Интерьер и планировка кухни-столовой https://padlet.com/alenkashulakova/egin8m8eg27u3qrn | Представления об интерьере дома, о кухне, виды кухонь, требования, предъявляемые к ним, правила размещения мебели и оборудования на кухне (рабочий треугольник), цветовые решения кухни. | Начертить в тетради свою кухню, отметив рабочий треугольник. Ниже изобразить кухню, которую хотелось бы иметь в будущем. Изобразить планировку, рабочий треугольник, подписать стиль. | Ответы на вопросы в комментариях к постам, задание на информационной платформе LearningApps, проверка практической работы на отдельной доске Padlet, онлайн-встреча обсуждения результатов урока в ZOOM. |
| Здоровое питание https://padlet.com/polinaglushkova/gb9jgq6085k3tmec | Здоровое питание, вредные продукты, пищевая пирамида, белок, углеводы, жиры, витамины, их полезные свойства, польза воды, | Задание по группам: из большого списка продуктов выбрать те, в которых содержатся: 1 группа – белки 2 группа – жиры | Ответы на вопросы в комментариях к постам, задание на информационной платформе LearningApps, проверка домашней |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | правильный режим питания, основные принципы здорового питания. | 3 группа – углеводы | работы на этой же доске. |
| Технология приготовления бутербродов https://padlet.com/tane4kadobraya99/8y7no9g4e1is8cog | Понятие бутерброд, его виды, техника безопасности при приготовлении бутербродов, технология приготовления бутербродов, история бутерброда. | Просмотр видеоролика и выполнение заданий. | Ответы на вопросы в комментариях к постам, задание на информационной платформе LearningApps, онлайн-встреча обсуждения результатов урока в ZOOM, проверка домашней работы на этой же доске и выявление лучшей работы путём обратной связи учащихся. |
| Технология приготовления горячих напитков https://padlet.com/mariatretyackova123/83yecclnkW3hlx32 | Горячие напитки, чай, история появления чая, кофе, история возникновения кофе, какао, требования, предъявляемые при приготовлении горячих напитков | Приготовление медового чая по рецепту с последующей дегустацией | Ответы на вопросы по видео в комментариях к постам, проверка домашней работы на этой же доске. |
| Технология приготовления блюд из овощей и фруктов https://padlet.com/rykavishanna/ha2z76tmzo9d8e25 | Польза овощей и фруктов, способы их хранения, механическая кулинарная обработка, нарезка овощей и фруктов, технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов, карвинг. | Просмотр видеоролика и выполнение заданий. | Ответы на вопросы в комментариях к постам, задания на информационной платформе LearningApps, проверка домашней работы на этой же доске. |
| Технология приготовления блюд из яиц https://padlet.com/tcheglakova2018/osa5smabyux7eeqk | Структура яйца, польза и вред яиц, категории яиц, способы определения свежести, блюда из яиц. | Выполняют тестовое задание в виде игры «Кто хочет стать миллионером?» | Ответы на вопросы в комментариях к постам, задания на информационной платформе LearningApps, проверка домашней работы на этой же доске. |
| Приготовление завтрака. Сервировка | Меню, из чего состоит завтрак, сервировка стола, | Просматривают теоретический материал и схему, | Ответы на вопросы в комментариях к постам, задания на |

| | | | |
|--|--|---|---|
| стола к завтраку https://ru.padlet.com/mislelovka5555/ursjzryby1oyla7e | правила сервировки стола к завтраку, правила этикета за столом. | выполняют задания. | информационной платформе LearningApps, проверка домашней работы на этой же доске. |
| Влажно-тепловая обработка ткани https://ru.padlet.com/marivakhrusheva95/ihp15vgkskex4q2g | Влажно-тепловая обработка ткани, функции оборудования, правила выполнения ВТО, техника безопасности при выполнении ВТО, основные операции. | Просматривают видео и отвечают на вопросы. | Ответы на вопросы в комментариях к постам, задания на информационной платформе LearningApps, проверка домашней работы на этой же доске. |
| Декоративно-прикладное искусство https://padlet.com/novdarol/afz3wx0w36uwe40q | Декоративно-прикладное искусство, история, для чего служат произведения ДПИ, что к ним относится, виды ДПИ, их отличительные особенности. | Пройти игру «Создай свою дымковскую игрушку», обязательно изучив раздел «О дымковской игрушке». На доске прикрепить коллаж с полученными игрушками. | Ответы на вопросы в комментариях к постам, задания на информационной платформе LearningApps, проверка практической работы на этой же доске проверка домашней работы на отдельной доске Padlet. |
| Цветовые сочетания в орнаменте https://ru.padlet.com/tderbeneva65/19qkie1ev0ji77cl | Орнамент, символика в орнаменте, виды орнаментов, хроматические и ахроматические цветы, виды цветовых гармоний, основные возможности графического редактора Paint. | Создание композиций в графическом редакторе или в тетради: монохромную чёрно-белую, монохромную цветовую и хроматическую цветовую из двух и трёх цветов. Разместить результат на отдельной доске. | Ответы на вопросы в комментариях к постам, задание на информационной платформе LearningApps, проверка практической работы на отдельной доске, проверка домашней работы на отдельной доске Padlet. |

В цифровой образовательной среде организация учебно-воспитательного процесса зависит не только от того какие ЦОР будут использоваться, но и от конкретных учеников, от их познавательных возможностей, личных качеств, степени подготовленности. Поэтому, предлагаемую нами модель урока, учителю придется откорректировать в зависимости от применяемого учебника, от учебной программы, которую он реализует.

Технологическая карта урока по теме «Интерьер и планировка кухни-столовой»

Тема занятия: «Интерьер и планировка кухни-столовой»

Время, отводимое на занятие – 90 мин.

Класс – 5

Тип занятия: комбинированный урок в дистанционной форме.

Цель занятия: ознакомить с вариантами планировки кухни.

Задачи:

Обучающие: дать начальное представление об интерьере дома, о кухне; познакомиться с видами кухонь, требованиями, предъявляемыми к ним; познакомиться с правилами размещения мебели и оборудования на кухне (рабочий треугольник), познакомиться с цветовым решением кухни.

Воспитательные: совершенствовать навыки общения; воспитывать эстетический вкус.

Развивающие: развивать навыки учебного труда – наблюдение, запоминание; мыслительные операции – сравнение, классификация.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные:

- понимание начального представления об интерьере дома, о кухне;
- знакомство с видами кухонь, требованиями, предъявляемыми к ним;
- знакомство с правилами размещения мебели и оборудования на кухне;
- знакомство с цветовым решением кухни.

Метапредметные:

- развитие навыков учебного труда – наблюдение, запоминание;
- мыслительных операций – сравнение, классификация.

Личностные:

- реализация творческих способностей, пространственного воображения, эстетического вкуса;
- умение осуществлять поиск необходимой информации.

Информационная платформа для реализации сетевого урока:
интерактивная доска Padlet.

Методы обучения: словесные, наглядные, практические, игровые.

Дидактические средства: словесные (беседа), наглядные (демонстрация видео), практические (упражнение на сопоставление, практическая работа).

Литература, ЦОР, используемые учителем для подготовки к занятию: Учебник «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В. Д. Симоненко; Padlet; YouTube; LearningApps.

Ссылки на сетевой урок:

<https://padlet.com/alenkashulakova/egin8m8eg27u3qrn>

<https://padlet.com/alenkashulakova/Bookmarks>

Подключиться к конференции Zoom:

<https://us05web.zoom.us/j/3590938841?pwd=RFY0NjJuYnBwQWRCWFUvUEtaYTRVZz09>

Организационная структура урока

| Этапы учебного занятия | Мин. | Деятельность учителя | Деятельность учеников |
|---|------|---|---|
| 1. Оргмомент | 5 | Проверяет готовность, ссылки на сайты. https://padlet.com/alenkashulakova/egin8m8eg27u3qrn | Заходят на образовательный портал, знакомятся с информацией. |
| 2. Усвоение новых знаний и способов действия | 30 | Следит за выполнением работы (отслеживает комментарии, лайки на сайте). | Работают самостоятельно (читают теорию, смотрят видеоролик). |
| 3. Контроль и самооценка знаний и способов действий | | Выполняют задание на сопоставление: https://learningapps.org/4467568 | Переходят по ссылке на образовательную платформу или открывают на доске, выполняют задание. |
| 4. Реализация построенного проекта (решение учебной ситуации) и закрепление изученных способов действий | 40 | Практическая работа. Результаты размещаются на новую доску - https://padlet.com/alenkashulakova/Bookmarks | Выполняют практическую работу самостоятельно. |
| 5. Подведение итогов занятия, | 15 | Подключение в Zoom. | Работа в Zoom. |

| | | |
|--|---|---|
| информация о домашнем задании, рефлексия | https://us05web.zoom.us/j/3590938841?pwd=RFY0NjJuYnBwQWRcWFUvUEtaYTRVZz09 Отвечает на возникшие вопросы. | Спрашивают. Комментируют работу на сайте. |
|--|---|---|

Интерьер и планировка кухни-столовой

Урок технологии 5 класс

Здравствуйте, дорогие ученики!

Прошу вас отметить, написав в комментариях имя и фамилию, а также показать, какое у вас настроение, поставив смайлик 😊 (Win+. (Кнопка windows+точка))

❤️ 4 💬 8

План работы

1. Вам нужно ознакомиться с теоретической информацией (пункты 1, 2, 3)
2. Выполните задание 4.
3. Выполните задание 5.
4. Выполните задание 6.
5. Перейти в зум по ссылке:

Встречаемся в 11:15


<https://us05web.zoom.us/j/3590938841?pwd=RFY0NjJuYnBwQWRcWFUvUEtaYTRVZz09>

Идентификатор конференции: **359 093 8841**

Код доступа: 121314

❤️ 1 💬 0

1. Интерьер - оформление помещения в определённом художественном стиле, а также внутренний вид помещения.



Поставьте лайк под той кухней, планировка которой больше похожа на вашу. А ниже поставьте лайк, как вы думаете, какой стиль кухни у вас..

❤️ 1 💬 0

Все вопросы вы можете задавать в личные сообщения

<https://vk.com/id136887730>

❤️ 1 💬 0

Домашнее задание

Доделать практическую работу, если не успели на уроке.

Сделать фотографии своей практической работы, прикрепить их на доску, перейдя по ссылке <https://padlet.com/alenkashulakova/Bookmarks>

Прикрепить до следующего урока (16.12.2020 включительно)


❤️ 2 💬 0

2.1. Линейная планировка кухни



❤️ 3 💬 0


2.1.



Принцип расположения гарнитура очень прост: он устанавливается вдоль одной из стен так, чтобы холодильник и плита оказались по обе стороны мойки. Идеальная длина рабочей поверхности при этом — от 2 до 3,5 метра, если ее превысить, то кухню вряд ли можно будет назвать достаточно эргономичной.

❤️ 4 💬 0

2.3.



Такой вариант часто выбирают владельцы просторных кухонь (от 12 и больше кв метров). Двухрядный тип планировки идеально подходит для обустройства проходной кухни. Как правило, у одно из стен располагаются мойка и плита, а у противоположной стены устанавливается холодильник и шкафы.

❤️ 1 💬 0

2.3. Параллельная планировка кухни



❤️ 2 💬 0


2.2.



Данный вариант эргономичен, так как позволяет без труда организовать правильную рабочую зону в виде «треугольника» из плиты, холодильника и мойки. Передвигаться по такой кухне и пользоваться всеми бытовыми приборами очень удобно.

❤️ 1 💬 0

2.2. Угловая планировка кухни



❤️ 5 💬 0

2.4. П-образная планировка кухни



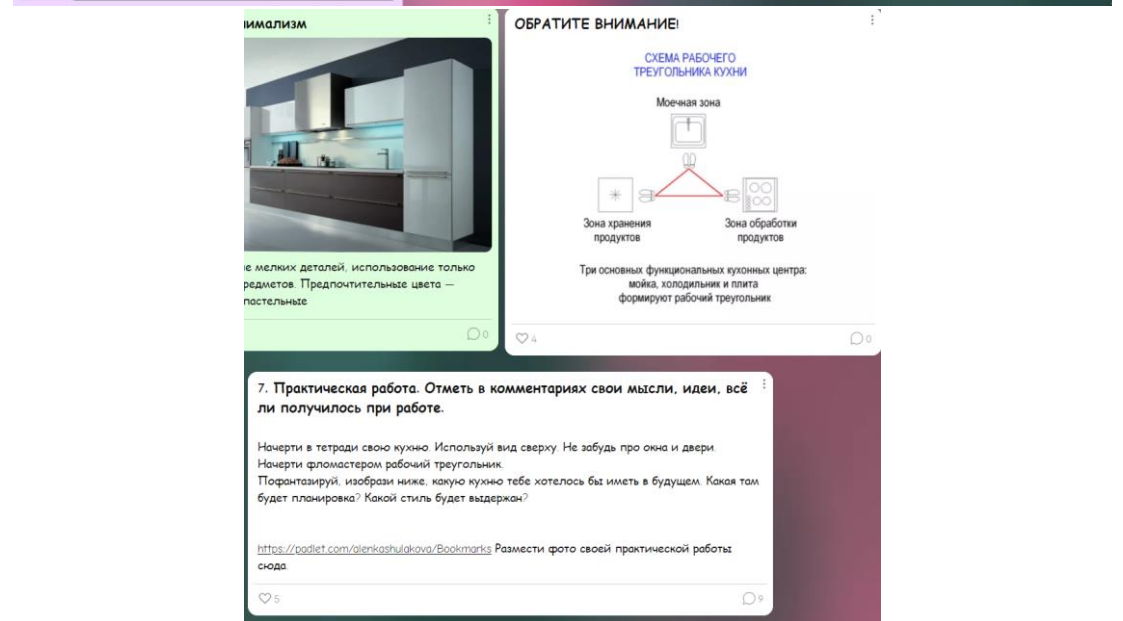
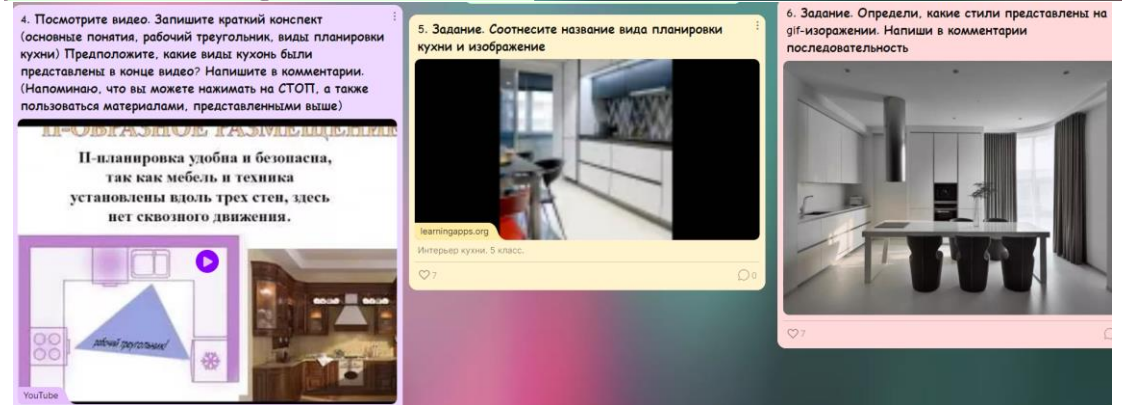
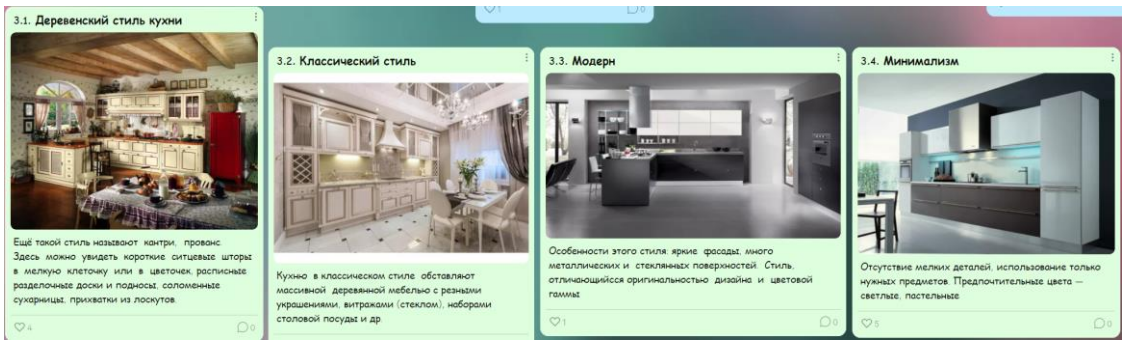
❤️ 1 💬 0

2.4.

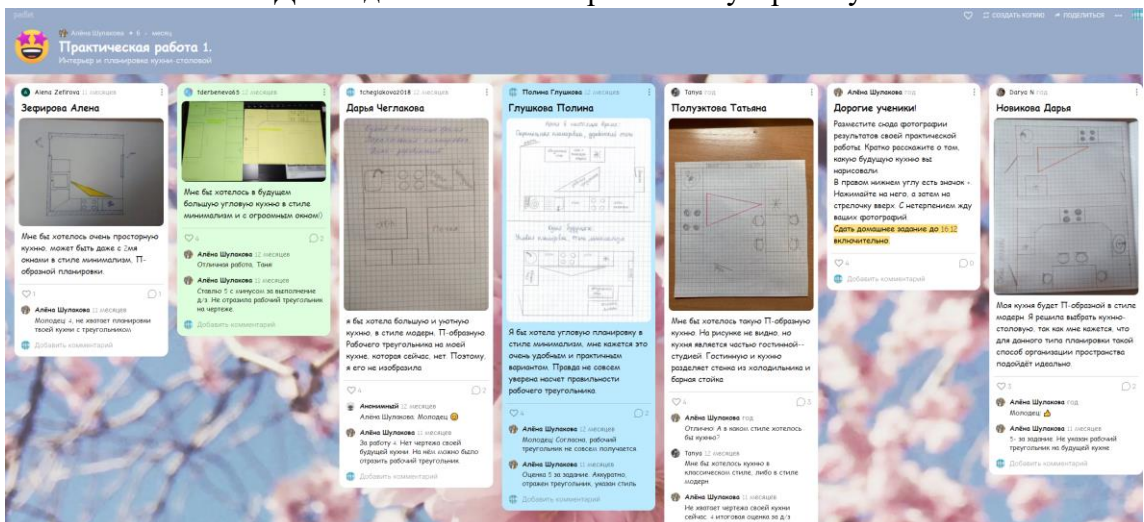


Данный способ обустройства помещения позволяет грамотно расположить гарнитуры с бытовой техникой вдоль трех стен. Такое решение позволяет рационально использовать всю площадь. Каждый элемент «треугольника» устанавливается у одной из стен.

❤️ 1 💬 0



Доска для ответов на практическую работу:



Технологическая карта урока по теме «Здоровое питание»

Тема занятия: «Здоровое питание»

Время, отводимое на занятие – 90 мин.

Класс – 5

Тип занятия: комбинированный урок в дистанционной форме.

Цель занятия: познакомить с важностью рационального питания для активной жизнедеятельности человека, научить правильному отношению к своему здоровью через понятие здоровое питание.

Задачи:

Обучающие: формирование умения выбирать полезные продукты для рационального здорового питания; научить подбирать продукты, которые укрепляют организм.

Воспитательные: воспитывать стремление к здоровому образу жизни; воспитать негативное отношение к вредным продуктам питания.

Развивающие: развивать логическое мышление, внимание, память; сформировать привычку правильно питаться и соблюдать режим питания.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные:

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для применения полученных знаний на практике;
- освоение новых знаний о физиологии питания, выявление характерных особенностей пищевых продуктов, рационального питания;
- приобретение умения – ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные.

Метапредметные:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- познавательные – умение планировать промежуточное действие, чтобы достигнуть полученный результат;

- коммуникативные – умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем;

- познавательные – выполнение работы по выявлению наиболее ценных в пищевом отношении пищевых продуктов.

Личностные:

- анализировать свои действия и управлять ими, сотрудничать со сверстниками и учителем;

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной деятельности.

Информационная платформа для реализации сетевого урока:
интерактивная доска Padlet.

Методы обучения: наглядные (демонстрация видео), практические (практическая работа, упражнения, домашнее задание).

Дидактические средства: компьютер, сеть, ИКТ, видеоролик, схемы, образовательная платформа.

Литература, ЦОР, используемые учителем для подготовки к занятию: Учебник «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В. Д. Симоненко; Padlet; YouTube; LearningApps.

Ссылка на сетевой урок:

<https://padlet.com/polinaglushkovaa/gb9jgq6085k3tmec>

Организационная структура урока

| Этапы учебного занятия | Мин. | Деятельность учителя | Деятельность учеников |
|--|------|---|--|
| 1. Оргмомент | 10 | Контроль посещаемости. Проверка готовности к уроку. | Заходят по ссылке на интерактивную доску, отписываются. https://padlet.com/polinaglushkovaa/gb9jgq6085k3tmec |
| 2. Усвоение новых знаний и способов действия | 45 | Представлен видеоролик и вопросы, на которые необходимо ответить в тетради. Теоретические сведения - https://www.youtube.com/watch?v=jKNKkMa-AAU&feature=emb_logo | Работают самостоятельно – просмотр видеоролика, письменно |

| | | | |
|--|----|--|---|
| | | | отвечают на вопросы в тетради. |
| 3. Контроль и самооценка знаний и способов действия | 10 | Тест для закрепления полученных знаний после просмотра видеоролика - https://learningapps.org/1026527 | Переходят по ссылке на образовательную платформу, выполняют задание и каждый отписывается как он справился. |
| 4. Реализация построенного проекта (решение учебной ситуации) и закрепление изученных способов действий. <i>(Практическая работа)</i> | 10 | Задание по группам - из списка продуктов выбрать те, в которых содержатся: 1 группа – белки 2 группа – жиры 3 группа – углеводы | Совещаются («аудио звонок» ВКонтakte), отвечают. |
| 5. Коррекция знаний и способов действий | 5 | Проверка и отметка выполненных заданий. | Отвечают на пункт с обратной связью (пишут, что им понравилось, а что нет). |
| 6. Подведение итогов занятия, информация о домашнем задании. | 5 | Объяснение домашнего задания, ответы на вопросы. | Читают, выполняют и размещают на Padlet. |
| 7. Рефлексия | 5 | Учитывает мнение учеников для корректировки следующего урока. | Лайки под понравившимися заданиями, комментирование урока в целом (что понравилось, что нет, с чем возникли трудности). |

Здоровое питание
Наше тело — отражение того, что мы едим.

1. Проверка посещаемости

Добрый день! Сегодня изучаем тему "Здоровое питание". Никто в комментариях ставим + или смайлик, кто присутствует сегодня на уроке. Если вы не зарегистрированы - укажите фамилию.

2. Теория

Внимательно посмотрите данный видеоролик.

Зарисовать в тетради:

- Что подразделяется под здоровым питанием?
- Какие продукты являются вредными?
- Зачем необходимо употреблять белок?
- Чем полезны углеводы?
- Полезен жир?
- Определите витаминов, полезные свойства.
- В каких продуктах содержится витамины различного вида (A, D, E, K, B1, B2, B3, B12, C, H)?
- Почему важно пить воду?
- Какой правильный режим питания?
- Основные принципы здорового питания?

3. Пищевая пирамида

Зарисовать в тетради:

По любому возникающим вопросам можно писать сюда - <https://vk.com/polnaglushkova>

4. Тестовое задание

Выполните задание на образовательной платформе - <https://learningapps.org/1026527>

Кто хочет стать здоровым миллионером?

5. Практическое задание

Подожмите всех и приступайте к этому заданию вместе.

Задание для 1 группы (1-3 учащиеся из списка): из предложенных продуктов выбрать те, в которых содержится **белок**.

Задание для 2 группы (4-6 учащиеся из списка): из предложенных продуктов выбрать те, в которых содержится **жир**.

Задание для 3 группы (7-9 учащиеся из списка): из предложенных продуктов выбрать те, в которых содержится **углеводы**.

Список продуктов представлен ниже на картинке.

Свои ответы написать в комментариях к этому посту, подписав номер своей группы (пишете 1 человек от группы).

Связаться группе можно ВКонтакте (при помощи функции "видеозвонок" или диалога).

6. Домашнее задание

Каждому разгадать **крестовод**. Из него выбрать 1 продукт (**не повторяться**) и на доске, (отдельным постом) написать краткий рассказ о его **полезных свойствах** (можно также прикрепить картинку/видео/схему). Срок сдачи: до 19.12.2020.

Работы будут оцениваться по следующим критериям:

- * информативная насыщенность;
- * логичность изложения;
- * креативность.

Даша Чеплакова

КИВИ

Один средний экземпляр содержит две суточных нормы аскорбиновой кислоты. Он оставляет далеко позади такие источники, как **апельсины**, **помело** или черную смородину.

Фрукты богаты фолацином, необходимым для синтеза белков, улучшения свертываемости крови. В меньшей концентрации присутствует бета-каротин, витамин А, ниацин, витамин группы В.

Химический состав этим не ограничен. Киви содержит большой набор микро- и макроэлементов. Среди них особую роль играют калий и магний, которые необходимы для нормальной работы сердца.

Полезные свойства граната

ПОЛЬЗА ГРАНАТА

Полезные свойства ананаса

Про ананас

способствует здоровой диете, стимулирует иммунитет, улучшает деятельность желудочно-кишечной системы, помогает бороться с лишним весом, повышает работоспособность.

Ананас - это универсальный тропический фрукт, который действительно приносит пользу для здоровья. Плод является отличным источником витамина А, богат витаминами В1 и В6 и имеет прекрасный вкус.

Полезные свойства для организма:

- Ананасы полны витаминов и минералов
- Помогает предотвратить тромбы
- Предотвращает и лечит простуду
- Ананасы могут помочь уменьшить симптомы утреннего недомогания
- Укрепляет кости
- Ананасы полезны для гигиены полости рта
- Являются хорошим источником клетчатки
- Ананас может помочь вам

Новиков Дарья

Банан называют плоды травянистого растения банан (листья), которое в высоту нередко достигает 4-9 метров, поэтому многие ошибочно считают, что бананы растут на пальме. Банан представляет собой вытянутый цилиндрический плод, по форме напоминающий полумесяц, с плотной кожурой и нежной упругой мякотью, слегка маслянистой текстуры. Цвет мякоти варьируется от беловато-жёлтой до насыщенно-кремовой.

По мнению диетологов, химический состав бананов настолько гармоничен и сбалансирован, что сложно повторить как природой, так и в искусственных условиях. Регулярное, но в то же время умеренное потребление бананов в пищу принесет пользу вашему здоровью, и вот почему:

- благодаря содержанию калия и магния бананы позитивно влияют на состояние сердечно-сосудистой системы, питают и насыщают кислородом клетки мозга, приводят в норму водно-солевой баланс;
- за счет тех же калия и магния, активно употребляя бананы, удается скорее бросить курить; посредством этих микроэлементов организм проще преодолевает так называемый "барьер зависимости";

7. Обратная связь

Тщательно пережевывайте пищу и ночью не запивайте

кондитерские изделия, картофель, сахар, макароны, фрукты

Давай, молодец! Даже одна правильно справилась с заданием! За урок получаем оценку "5"

Спасибо, Полина Михайловна!

2 группа - Растительное масло, маргарин, сметана, творог, сливочное масло, кондитерские изделия, мясо, рыба

1 группа - мясо, яйца, сметана, творог, рыба, горох, фасоль.

3 группа - Молодые, работали слаженно. Сметану я бы больше отнесла к группе с жирами! Спасибо, всем из группы за урок "5"

Татьяна, нет, ответы на крестовод можно записать в тетради! На доску только "мини-рассказ" о фрукте/овоще.

Апельсин.

ПОЛЬЗА АПЕЛЬСИНА | апельсин польза для здоровья, калорийность апельсина, полезные свойства

Апельсин – плодовая культура субтропических стран. Отличается превосходным вкусом и ароматом, приносит большую пользу здоровью. В одном апельсине содержится суточная норма витамина С.

Польза апельсина представлена в ролике ниже

Давай, молодец! Даже одна правильно справилась с заданием! За урок получаем оценку "5"

Спасибо, Полина Михайловна!

2 группа - Растительное масло, маргарин, сметана, творог, сливочное масло, кондитерские изделия, мясо, рыба

1 группа - мясо, яйца, сметана, творог, рыба, горох, фасоль.

3 группа - Молодые, работали слаженно. Сметану я бы больше отнесла к группе с жирами! Спасибо, всем из группы за урок "5"

Татьяна, нет, ответы на крестовод можно записать в тетради! На доску только "мини-рассказ" о фрукте/овоще.

Гранат - еще с древних времен использовался как лекарственное средство. Сейчас гранатовые деревья растут в странах Средиземноморья, а также на Кавказе, в Крыму и в Краснодарском крае. Целебные свойства граната обусловлены его уникальным составом.

- Гранат обладает противовоспалительным эффектом
- Гранат — средство против рака молочной железы
- Гранат может снизить кровяное давление
- Гранат помогает в борьбе с артритом и болью в суставах
- Гранатовый сок может снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний
- Гранат улучшает память

Ананас - это универсальный тропический фрукт, который действительно приносит пользу для здоровья. Плод является отличным источником витамина А, богат витаминами В1 и В6 и имеет прекрасный вкус.

Полезные свойства для организма:

- Ананасы полны витаминов и минералов
- Помогает предотвратить тромбы
- Предотвращает и лечит простуду
- Ананасы могут помочь уменьшить симптомы утреннего недомогания
- Укрепляет кости
- Ананасы полезны для гигиены полости рта
- Являются хорошим источником клетчатки
- Ананас может помочь вам

Банан называют плоды травянистого растения банан (листья), которое в высоту нередко достигает 4-9 метров, поэтому многие ошибочно считают, что бананы растут на пальме. Банан представляет собой вытянутый цилиндрический плод, по форме напоминающий полумесяц, с плотной кожурой и нежной упругой мякотью, слегка маслянистой текстуры. Цвет мякоти варьируется от беловато-жёлтой до насыщенно-кремовой.

По мнению диетологов, химический состав бананов настолько гармоничен и сбалансирован, что сложно повторить как природой, так и в искусственных условиях. Регулярное, но в то же время умеренное потребление бананов в пищу принесет пользу вашему здоровью, и вот почему:

- благодаря содержанию калия и магния бананы позитивно влияют на состояние сердечно-сосудистой системы, питают и насыщают кислородом клетки мозга, приводят в норму водно-солевой баланс;
- за счет тех же калия и магния, активно употребляя бананы, удается скорее бросить курить; посредством этих микроэлементов организм проще преодолевает так называемый "барьер зависимости";

Пусть каждый прокомментирует данную запись - что нового вы узнали на сегодняшнем уроке, что вам было интересно, а что нет. Есть ли вопросы по домашнему заданию? Какие-либо пожелания?

Сегодня на уроке я узнала много нового, например, что такое пищевая пирамида, что очень важно пить воду и о существовании большого разнообразия витаминов. Мне очень понравился урок, было очень интересно и познавательно. Спасибо за урок!

Урок очень интересный, узнала много нового из видео.

Нужно ли прикреплять фото разгаданного крестовода?

Татьяна, нет, ответы на крестовод можно записать в тетради! На доску только "мини-рассказ" о фрукте/овоще.

Давай, молодец! Даже одна правильно справилась с заданием! За урок получаем оценку "5"

Спасибо, Полина Михайловна!

2 группа - Растительное масло, маргарин, сметана, творог, сливочное масло, кондитерские изделия, мясо, рыба

1 группа - мясо, яйца, сметана, творог, рыба, горох, фасоль.

3 группа - Молодые, работали слаженно. Сметану я бы больше отнесла к группе с жирами! Спасибо, всем из группы за урок "5"

Татьяна, нет, ответы на крестовод можно записать в тетради! На доску только "мини-рассказ" о фрукте/овоще.

ПОЛЬЗА АПЕЛЬСИНА | апельсин польза для здоровья, калорийность апельсина, полезные свойства

Апельсин – плодовая культура субтропических стран. Отличается превосходным вкусом и ароматом, приносит большую пользу здоровью. В одном апельсине содержится суточная норма витамина С.

Польза апельсина представлена в ролике ниже

Давай, молодец! Даже одна правильно справилась с заданием! За урок получаем оценку "5"

Спасибо, Полина Михайловна!

2 группа - Растительное масло, маргарин, сметана, творог, сливочное масло, кондитерские изделия, мясо, рыба

1 группа - мясо, яйца, сметана, творог, рыба, горох, фасоль.

3 группа - Молодые, работали слаженно. Сметану я бы больше отнесла к группе с жирами! Спасибо, всем из группы за урок "5"

Татьяна, нет, ответы на крестовод можно записать в тетради! На доску только "мини-рассказ" о фрукте/овоще.

Технологическая карта урока по теме «Технология приготовления бутербродов»

Тема занятия: «Технология приготовления бутербродов»

Время, отводимое на занятие – 90 мин.

Класс: 5

Тип занятия: комбинированный урок в дистанционной форме.

Цель занятия: ознакомить учащихся с видами бутербродов, технологией приготовления и оформления бутербродов, научить готовить холодную закуску.

Задачи:

Обучающие: обучить технологической последовательности приготовления бутербродов, научить определять виды бутербродов, научить распределять задания.

Воспитательные: воспитать самоконтроль, воспитать коммуникативные навыки, воспитать умение вести сотрудничество с учителем и одноклассниками, воспитать аккуратность, ответственность, серьезность, воспитать понятие о здоровом питании.

Развивающие: развить умение работы в группе, развить качество самоанализа выполненной работы, развить трудолюбие, развить эстетический вкус.

Планируемые образовательные результаты. В результате урока, учащиеся смогут:

Предметные: дать определения закуски «бутерброд», дать классификацию бутербродов, характеризовать технологию приготовления бутербродов, владеть приемами нарезки продуктов и технологии приготовления бутербродов, оценить качество готовых бутербродов.

Метапредметные:

- регулятивные – определять технологическую последовательность приготовления бутербродов, осуществлять самоконтроль, оценивать качество выполнения продукта.

- познавательные – выбрать наиболее рациональный способ приготовления бутербродов и провести сравнительный анализ

- коммуникативные – умение работать в группе, умение распределять задания, умение вести сотрудничество с учителем, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.

Личностные: провести самоконтроль выполненной работы, развить трудолюбие, воспитать в себе аккуратность, ответственность, серьезность, приобрести и в дальнейшем развивать эстетический вкус, формировать понятие о здоровом питании.

Информационная платформа для реализации сетевого урока:
интерактивная доска Padlet.

Методы обучения: словесные (беседа), наглядные (демонстрация видео), практические (практическая работа, упражнения, домашнее задание).

Дидактические средства: иллюстративные и видеоматериалы, ПК, Интернет, учебник по технологии.

Литература, ЦОР, используемые учителем для подготовки к занятию: Учебник «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В. Д. Симоненко; Padlet; YouTube; LearningApps.

Ссылка на сетевой урок:

<https://padlet.com/tane4kadobraya99/8y7no9g4e1is8cog>

Организационная структура урока


| Этапы учебного занятия | Мин. | Деятельность учителя | Деятельность учеников |
|--|------|--|--|
| 1. Оргмомент | 5 | Дает ссылку на урок в Padlet: https://padlet.com/tane4kadobraya99/8y7no9g4e1is8cog Контроль посещаемости. Проверка готовности к уроку. | Заходят по ссылке в Padlet, отмечают, изучают план работы. |
| 2. Усвоение новых знаний и способов действия | 20 | Дает теоретический и наглядный материал. Видео-урок «Технология приготовления бутерброда 5 класс» на YouTube: | Работают самостоятельно, изучают виды бутербродов, технику безопасности, учатся составлять |


| | | | |
|---|----|---|--|
| | | https://www.youtube.com/watch?v=9Wx8YzPc6ng | классификацию, отвечают на вопросы в тетради, смотрят видеоролик. |
| 3. Реализация построенного проекта (решение учебной ситуации) и закрепление изученных способов действий. (Практическая работа) | 15 | Дает ссылку на познавательный видеоролик на YouTube «История бутерброда»: https://www.youtube.com/watch?v=fQNEDESa-IXs | Изучают и выполняют задания, составляют конспект. |
| 4. Контроль и самооценка знаний и способов действия | 15 | Дает тестовые задания для закрепления материала: https://learningapps.org/display?v=p6i69z0at20 https://learningapps.org/display?v=pj3yrzf6320 | Выполняют задания. |
| 5. Коррекция знаний и способов действий | 15 | Проверяет выполненные задания, указывает на недостатки, проверяет практические работы, отмечает выполненные задания. | Смотрят и анализируют работы одноклассников, пишут комментарии, оценивают. |
| 6. Подведение итогов занятия, информация о домашнем задании. | 15 | Дает ссылку на конференцию в ZOOM: https://us04web.zoom.us/j/74695082524?pwd=NlVlSzdTMlBvV3ZyTHNhdi9pQytqZz09 Подводит итог, отмечает выполненные задания, задает вопросы, задает домашнее задание: приготовить бутерброд и прикрепить результат на эту же интерактивную доску, говорит о том, что будет конкурс домашних работ, отвечает на вопросы учеников. | Подключаются к конференции, наблюдают, слушают, отвечают на вопросы, задают свои вопросы насчет домашнего задания. |
| 7. Рефлексия | 5 | Просит оценить урок и написать о своих впечатлениях об уроке. | Рассказывают свои впечатления об уроке, что понравилось, что нет, в чем были трудности, что показалось легким, что узнали нового, понравился ли данный формат урока. |

Технология приготовления бутербродов
Будет хлеб – будет и обед.

1. Проверка посещаемости учащихся
Здравствуйте, ребята! Прошу вас отписаться в комментариях к данному посту. **Напишите, пожалуйста, ваше Имя и Фамилию.**

2. План урока
Сегодня мы изучаем новую тему: **Технология приготовления бутербродов**.
За 1ч.20 минут Вам необходимо:
1) Изучить теоретическую информацию;
2) Посмотреть, прикрепленные видеоролики;
3) Законспектировать в тетрадь, что такое "бутерброд", его виды, требования к его приготовлению и технику безопасности;
4) Выполнить прикрепленные задания;
5) Зайти в зум по ссылке ниже в 11:20
Напоминаю, если у вас возникли вопросы, то вы в любой момент можете связаться со мной в личных сообщениях: <https://vk.com/dobrayaa01>
Желаю удачи!


3. Что такое "бутерброд"?

Бутерброд в переводе с немецкого – "хлеб с маслом"
Бутерброд – ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, колбаса, ветчина, овощи, зелень и т.д.)


4. Виды бутербродов:

• Открытые и закрытые
• Простые
• Сложные
• Холодные и горячие
• Гренки
• Канэпе

4. Техника безопасности при приготовлении бутербродов
• Нарезать продукты только на разделочных досках, соблюдая маркировку и правильные приемы резания;
• пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа
• не касаться режущей поверхности руками
• передавать ножи только ручками вперед
• следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими
• не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх
• не оставлять нож вколотым в продукты или между ними
• не использовать нож не по назначению
• не пытаться поймать падающий нож
Внимательно прочитайте и запишите в тетрадь технику безопасности при приготовлении бутербродов!

5. Видеоролик "Технология приготовления бутербродов"
Закусочные бутерброды
YouTube
Видеоролик "Технология приготовления бутербродов" – ТЕХНОЛОГИЯ – девочки – 5 кл.
Посмотрите видеоролик для закрепления изученного материала и получения новой информации.


6. Видеоролик "История бутерброда"
YouTube
История бутерброда
Посмотрите данный видеоролик и ознакомьтесь с информацией о том, как появился бутерброд, в каких странах...

7. Задание №1

learningapps.org
Виды бутербродов
Соотнесите название бутербродов с его видами.
После выполнения данного задания поставьте в комментариях "+".


8. Задание №2

learningapps.org
Технология приготовления бутербродов
Найдите все слова, которые связаны с нашей сегодняшней темой.
После выполнения поставьте "+" в комментариях.

9. Рефлексия
Ребята, благодарю вас за работу на уроке!
Пожалуйста, ответьте в комментариях на несколько вопросов:
• Возникли ли трудности в ходе урока? Если да, то в чем именно?
• Было ли вам сложно выполнять задания?
• Понравился ли вам урок и данный формат урока?
• Хотели бы вы продолжать работать в данном формате?

10. ZOOM
Ребята, не забудьте о том, что в 11:20 мы с вами встречаемся в ZUMe по ссылке:
<https://us04web.zoom.us/j/74695082524?pwd=NlVlSzdtMlBwV3ZlTHhhdjl9QytqZlZlZ09>
Идентификатор конференции: 746 9508 2524
Код доступа: 123456


11. ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

1. Приготовить в домашних условиях любой вид бутерброда (кроме простого), с учетом требований к качеству готовых бутербродов. Необходимо соблюдать технику безопасности.
2. Результат прикрепить на данной доске со следующими требованиями:
1) Обязательно подписать имя и фамилию;
2) Придумать оригинальное название для своего бутерброда;
3) Написать почему вы выбрали именно такой вид бутерброда;
4) Написать что вызвало трудности во время приготовления.
3. Оценить понравившиеся вам работы, прокомментировать их.
СРОК СДАЧИ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ: 15.12.2020 ДО 21:00.
Желаю вам удачи и отличного настроения!

!!!ВАЖНО!!!
Ребята, после того как все работы будут оценены и прокомментированы, мы выберем победителей самых лучших бутербродов.
Победители получат дополнительную отметку "5" в журнал.
Напишите в комментариях к работам товарищей, что вам понравилось, хотели бы вы попробовать приготовить такой же бутерброд и т.д.?

ПРИМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУТЕРБРОДА

Технология приготовления закрытого бутерброда:
Ингредиенты:
• Хлеб для сэндвича
• Сливочный сыр
• Помидор
• Огурец
• Куриное филе
• Лист салата
Приготовление:
• Ломтики хлеба подсушить в тостере или обжарить на сухой сковородке, затем остудить.
• Куриное филе отварить и нарезать.
• Огурец и помидор нарезать тонкими кружочками.
• На хлеб выложить лист салата, кусочек сыра, затем курицу, овощи, накрыть вторым ломтиком хлеба.
• Далее на второй ломтик хлеба выложить сыр, курицу, овощи и листик салата.
• Накрыть это третьим ломтиком хлеба.
• Разрезать по диагонали и подать к столу.

Мария Вахрушева 11 месяцев

Вахрушева Мария



Бутерброд "Боярский".
Выбрала сложный вид бутерброда, так как именно в нем я смогла сочетать правильный расчет белков, жиров и углеводов. Идеально подойдет как второй завтрак или подник.

6

Полина Глушкова 12 месяцев

Глушкова Полина




Бутерброд "Ушастик"
Выбрала закрытый вид бутерброда, сложила из продуктов, что были дома. Получилось очень вкусно и мило на вид! Трудности были в прикреплении частей на голове.

7

tchehlakova2018 12 месяцев

Дарья Чеглакова



"Бутербродики-обжорки"
Восхитительный вкус расплавленного сыра и сочной колбасы не оставят вас равнодушными!!!!

4

Анонимный 12 месяцев

Сендвич "как в рекламе"



Нежнейшее отбивное куриное филе, обжаренное в специях, скрыто между свежими овощами и хрустящими ломтиками хлеба с чесночно-сырным соусом.
bon appétit 🍷 P. S. Шеф-повар Рукавишникова Анна Сергеевна

5

Анонимный 12 месяцев

Третьякова Мария

Бутерброд «Кубик-рубик»
Я нашла интересную идею в интернете, поэтому выбрала такой бутерброд. Сложнее всего было выкладывать все составляющие, потому что все рассыпалось.

3

tderbeneva65 12 месяцев

Бутерброд "Яйцо в ящике"



Бутерброд "Яйцо в ящике". Яйцо зажарено в гренке, в гренке вырез в форме яйца. Очень вкусно!

6

Darya N 9 месяцев

Новикова Дарья



Бутерброд "Божья коровка на листочке"
Выбрала данный бутерброд из-за его оригинального оформления и сочетания моих любимых продуктов. Небольшие сложности возникли при составлении композиции. Получилось очень вкусно!

4

Alena Zefirova 9 месяцев

Бутерброд Горячий



Бутерброд состоит из колбасы и сыра, обжарен на сковороде. После добавлена зернистая горчица. Быстро, несложно, горчица придает необычный вкус!

1

Анонимный 9 месяцев

Шулакова Алёна




"Творожное чудо"
Состав: творог, банан, яблоко, сметана, хлебец. Трудностей особо не возникло. Главное - съест бутерброд, пока не намок хлеб. Кроме этого очень вкусно будет с другими фруктами. Но не советую брать киви)

3

Таня 9 месяцев

РЕЗУЛЬТАТЫ



Результаты конкурса на лучший бутерброд. Победительница - Глушкова Полина! Поздравляем Полину, она получает дополнительную оценку "5" в журнал! Молодец!

2

Технологическая карта урока по теме «Технология приготовления горячих напитков»

Тема занятия: «Технология приготовления горячих напитков»

Время, отводимое на занятие – 90 мин.

Класс – 5

Тип занятия: комбинированный урок в дистанционной форме.

Цель занятия: ознакомить с видами горячих напитков.

Задачи:

Обучающие: рассказать об истории появления горячих напитков; дать начальное представление об их видах.

Воспитательные: совершенствовать навыки общения; воспитывать эстетический вкус.

Развивающие: развивать навыки учебного труда – наблюдение, запоминание; мыслительные операции – сравнение, классификация.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные:

- ознакомиться с историей чая, кофе и какао;
- приобрести навыки приготовления горячих напитков.

Метапредметные:

- определение технологической последовательности приготовления горячих напитков;

- умение работать в группе при выполнении задания;

- умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.

- выбор наиболее рациональных способов приготовления горячих напитков;

- проводить сравнительный анализ.

Личностные:

- умение провести самоанализ выполненной работы;

- развивать трудолюбие;
- воспитывать аккуратность и опрятность в работе.

Информационная платформа для реализации сетевого урока:
интерактивная доска Padlet.

Методы обучения: наглядные (демонстрация видеоролика), практические (практическая работа, домашнее задание).

Дидактические средства: компьютер, сеть, ИКТ, видеоролик, образовательная платформа.

Литература, ЦОР, используемые учителем для подготовки к занятию: Учебник «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В. Д. Симоненко; Этнографический словарь Книга о вкусной и здоровой пище; Padlet; Яндекс видео.

Ссылка на сетевой урок:

<https://padlet.com/mariatretyackova123/83yecclnkw3hlx32>

Организационная структура урока


| Этапы учебного занятия | Мин. | Деятельность учителя | Деятельность учеников |
|---|------|--|--|
| 1. Оргмомент | 5 | Проверяет готовность, ссылки на сайты. https://padlet.com/mariatretyackova123/83yecclnkw3hlx32 | Заходят на образовательный портал, знакомятся с информацией. |
| 2. Усвоение новых знаний и способов действия | 30 | Следит за выполнением работы (отслеживает комментарии, лайки на сайте). | Работают самостоятельно. |
| 4. Реализация построенного проекта (решение учебной ситуации) и закрепление изученных способ действий | 40 | Практическая работа. https://padlet.com/mariatretyackova123/83yecclnkw3hlx32 Результаты размещаются сюда | Выполняют практическую работу самостоятельно. |
| 5. Подведение итогов занятия, информация о | 15 | Подключение в zoom. https://padlet.com/mariatretyackova123/83yecclnkw3hlx32 Отвечает на вопросы. | Работа в Padlet/ Спрашивают. Комментируют работу на сайте. |

домашнем задании, рефлексия


Технология приготовления горячих напитков
Горячая вода не мутит уюта


1. Проверка посещаемости учащихся
Здравствуйте, дорогие ребята! Чтобы проверить, все ли присутствуют на уроке, прошу вас написать ваше Имя и фамилию в комментариях.

2. Оборудование и ингредиенты
Чайник, заварочный чайник, набор чайной посуды, молоко, мёд, рассыпной чай, вода.


3. Что такое "горячие напитки"?

К бутербрадам подают горячие напитки. К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао. Их готовят на воде, а также на молоке. При добавлении сахара, молока или сливок питательная ценность горячих напитков повышается. Горячие напитки чаще всего подают на завтрак и полдник. Готовить их рекомендуется непосредственно перед подачей.

8. Видеоролик "История возникновения кофе"
[https://yandex.ru/video/preview/?text=история возникновения кофе кратко видео&path-wizard&parent-reqid=1608472685168418-856543329817067355300099-production-app-host-man-web-yp-3198wiz_type-vital&filmId=6627971956672935586](https://yandex.ru/video/preview/?text=история%20возникновения%20кофе&path-wizard&parent-reqid=1608472685168418-856543329817067355300099-production-app-host-man-web-yp-3198wiz_type-vital&filmId=6627971956672935586)
После просмотра видеоролика прошу ответить в комментариях на несколько вопросов:
- Как восточно-африканские племена использовали кофейные зёрна?
- Где росли первые кофейные деревья?
- В какой стране находится крупнейший порт, через который экспортируется кофе?

7. Кофе


4. К горячим напиткам относятся:


- Чай
- Кофе
- Какао

5. Чай

Чай - тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми, ароматическими свойствами. Он оказывает положительное влияние на организм человека, придает ощущение бодрости.
Чайное растение - вечнозеленый кустарник, культивируемые в районах с тропическим и субтропическим климатом. Для получения чая используют в основном молодые листья растения. Более 95% всемирного производства чая приходится на долю черного.
Помимо черного чая, есть еще зеленый(обладает нежным ароматом, напоминающим запах свежего сена); красный(является наиболее ароматные сорта чая); желтый(относится к наиболее высококачественным видом чая).
Для приготовления используют заварной чайник. Чтобы заварить чай, необходимо обжарить и ошпарить заварной чайник, насыпать в него заварку и залить кипятком на 1/3 чайника. Дать настояться под специальной грелкой 5-8 минут, а потом долить чайник кипятком.

6. Видеоролик "История появления чая"
[https://yandex.ru/video/preview/?text=история возникновения чая кратко видеоролик&path-wizard&parent-reqid=1608472186958371-973889650611303100100099-production-app-host-man-web-yp-353&wiz_type-vital&filmId=16458927420617074805](https://yandex.ru/video/preview/?text=история%20возникновения%20чая&path-wizard&parent-reqid=1608472186958371-973889650611303100100099-production-app-host-man-web-yp-353&wiz_type-vital&filmId=16458927420617074805)
После просмотра видеоролика, я прошу написать в комментариях ответы на несколько вопросов:
- Что на Руси заваривали вместо чая?
- Какой год считается годом появления чая на Руси?
- Какие поговорки сложились о чае?
- Какой город зачастую считают родиной самовара?

marlatretyaskova123 12 месяцев

11. Практическая работа

- Для закрепления изученного материала вам необходимо выполнить практическую работу: Приготовление медового чая.
- Рецепт: Взять 30 г. мёда и 30 г. молока, залить 1 стаканом крепкого чая. (Рецепт заваривания крепкого чая: всыпать чай в заварочный чайник и залить его кипятком на 1/3 чайника, закрыть чайник и поставить для настаивания на 5-10 минут, далее долить кипятком до верха чайника и процедить через ситечко), всё хорошо перемешать и охладить.
- По окончании практической работы мы проведем с вами дегустацию.

3

0

marlatretyaskova123 12 месяцев

12. Рефлексия



marlatretyaskova123 12 месяцев

13. Домашнее задание

Узнать у членов своей семьи, какой из горячих напитков они больше всего любят и приготовить его в домашних условиях, результаты прикрепить в комментарии (снять видео).

2

4

marlatrety... 12 месяцев

Спасибо за внимание! Всего доброго!



1

0

Технологическая карта урока по теме «Технология приготовления блюд из овощей и фруктов»

Тема занятия: «Технология приготовления блюд из овощей и фруктов»

Время, отводимое на занятие – 40 мин.

Класс – 5

Тип занятия: комбинированный урок в дистанционной форме.

Цель занятия: ознакомить со способами хранения овощей и фруктов, о пользе, о механической кулинарной обработке; нарезке и технологии приготовления салатов из сырых овощей и фруктов, а также ознакомить с карвингом.

Задачи:

Обучающие: ознакомить с пищевой ценностью; с механической обработкой; с формой нарезки; с технологией приготовления блюд из овощей и фруктов; ознакомить с такой техникой как карвинг.

Воспитательные: воспитание аккуратности в работе, коллективизм, ответственность.

Развивающие: развитие моторных навыков; развитие эстетического вкуса; определение качества.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные:

- формирование умений определять доброкачественность овощей и фруктов;
- формирование умений выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов;
- освоение безопасных приемов работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей и фруктов;
- соблюдение последовательности приготовления блюд из овощей и фруктов;
- получение знаний о полезных свойствах овощей и фруктов.

Метапредметные:

- умение организовать совместную деятельность со сверстниками при изготовлении блюд; разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов друг друга; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора;

- применение знаний из усвоенной теории на практике.

Личностные:

- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах;

- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

- возможность применения полученных знаний и практических навыков вне школы, в личной жизни;

- формирование ценностей качество приготовленных блюд.

Информационная платформа для реализации сетевого урока:
интерактивная доска Padlet.

Методы обучения: наглядные (демонстрация видеоролика, презентации), практические (кроссворд, домашнее задание).

Дидактические средства: иллюстративные и видеоматериалы; ПК, Интернет; учебник технологии (§ 20).

Литература, ЦОР, используемые учителем для подготовки к занятию: Учебник «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В. Д. Симоненко; Padlet; YouTube, LearningApps.

Ссылка на сетевой урок:

<https://padlet.com/rykavishanna/ha2z76tmzo9d8e25>

Организационная структура урока

| Этапы учебного занятия | Мин. | Деятельность учителя | Деятельность учеников |
|------------------------|------|---|-----------------------|
| 1. Оргмомент | 2-5 | Контроль посещаемости. Проверка готовности к уроку. | Отмечаются под постом |

| | | | |
|--|----|--|---|
| 2. Усвоение новых знаний и способов действия | 5 | Организация теоретических сведений по подтемам. | Самостоятельная работа: чтение теории, просмотр видеоролика, конспектирование |
| 3. Реализация построенного проекта (решение учебной ситуации) и закрепление изученных способов действий. <i>(Практическая работа)</i> | 15 | Демонстрация видеоролика «Нарезка овощей»: https://youtu.be/SrYpC5Ih3B8 Демонстрация видеоролика «8 способов украшения из овощей и фруктов»: https://youtu.be/mmPQ4-cGjTA | Просматривают видеоролик. |
| 4. Контроль и самооценка знаний и способов действия | 10 | Составление и выставка кроссворда в программе LearningApps по предоставленной теории: https://learningapps.org/display?v=p3a7vedbj20 | Решение кроссворда. |
| 5. Коррекция знаний и способов действий | | Проверка и отметка выполненных заданий. | |
| 6. Подведение итогов занятия, информация о домашнем задании. | 5 | Дает задание о домашнем задании: поработать в технике карвинг и сделать фигурное оформление из овощей/фруктов (можно повторить из предоставленного видео, можно самому поискать в сети Internet), прикрепить фото своей работы. https://padlet.com/rykavishanna/ha2z76tmzo9d8e25 | Читают, выполняют и размещают на Padlet. |

Технология приготовления блюд из овощей и фруктов
Познавательное путешествие в кулинарию для 5 класса

The Padlet board displays the following content:

- 10. Рефлексия:** "THANK YOU!" with a bear image and a message of gratitude.
- 1. Проверка посещаемости:** A post with a bear image and a "Hello!" message.
- 2. На уроке получим знания о:** A list of topics: польза овощей и фруктов; способы хранения; механическая кулинарная обработка овощей и фруктов; нарезка овощей и фруктов; технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов и карвинге.
- 3. Немного развлечемся:** "Овощи и фрукты" presentation slide with a list of hidden items.
- 4. ТЕОРИЯ: Пищевая ценность:** Presentation slide about the nutritional value of vegetables and fruits.
- 5. ТЕОРИЯ: способы хранения:** Presentation slide about storage methods.
- 6. ТЕОРИЯ: механическая кулинарная обработка:** Presentation slide about mechanical processing.
- Полужатова Татьяна:** Photo of a vegetable carving: "Цветок из помидоров".
- 7. ТЕОРИЯ: Нарезка овощей:** Video thumbnail for "Нарезка овощей" with the text "Все, что ты должен знать!".
- 8. Проверка знаний:** "Решите кроссворд. Удачи!" with a vegetable image.
- 9. Домашнее задание:** "Скоро Новый Год, а значит стол должен быть красиво украшен. Попробуемся в карвинге на новогодний стол! Вашей задачей будет повторить украшение, как из видео в презентации, либо же можете самостоятельно найти другие варианты и попробовать! Успехов! Фото с вашим домашним заданием прикрепите отглаславши блоками. **Р.8. ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ ПРИКРЕПИТЬ ПО 8 ЯНВАРЯ ВКЛЮЧИТЕЛЬНО.**"
- Чеглакова Дарья:** Photo of a vegetable carving: "Лебедь из яблока".
- Алёна Шулакова:** Photo of a vegetable carving: "Лебедь из яблока".

Технологическая карта урока по теме «Технология приготовления блюд из яиц»

Тема занятия: «Технология приготовления блюд из яиц»

Время, отводимое на занятие – 90 мин.

Класс – 5

Тип занятия: комбинированный урок в дистанционной форме.

Цель занятия: дать представление о пищевой ценности яиц, их значении в питании человека и научить готовить блюда из яиц.

Задачи:

Обучающие: обеспечить восприятие и осмысление представлений о яйце и яичных продуктах; сформировать навыки по определению доброкачественности яиц и научить технологии приготовления, оформлению и подачи блюд из яиц.

Воспитательные: воспитывать аккуратность, опрятность в работе, навыки культурного поведения, взаимодействие в коллективе.

Развивающие: развивать у обучающихся умение выделять главное, существенное в изучаемом материале; расширять кругозор, развивать эстетический вкус, внимание, память, творческие способности.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные: технологическая последовательность выполнения задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств блюда.

Метапредметные:

- регулятивные – технологическая последовательность выполнения задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств блюда;

- коммуникативные – уметь работать в группе; уметь вести сотрудничество с учителем и одноклассниками; разрешать конфликты;

- познавательные – умение определять наиболее рациональный способ приготовления блюд, проводить анализ вкусовых качеств.

Личностные: умение провести самоанализ выполненной работы; развитие трудолюбия и ответственности за выполненную работу. Планирование профессиональной карьеры.

Информационная платформа для реализации сетевого урока: интерактивная доска Padlet.

Методы обучения: словесные (беседа), наглядные (демонстрация схем, просмотр видеоролика) и практические (практические задания, домашняя работа).

Дидактические средства: компьютер, сеть, ИКТ, видеоролик, схемы, образовательная платформа.

Литература, ЦОР, используемые учителем для подготовки к занятию: Учебник «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В. Д. Симоненко; Padlet; YouTube, LearningApps, Zoom.

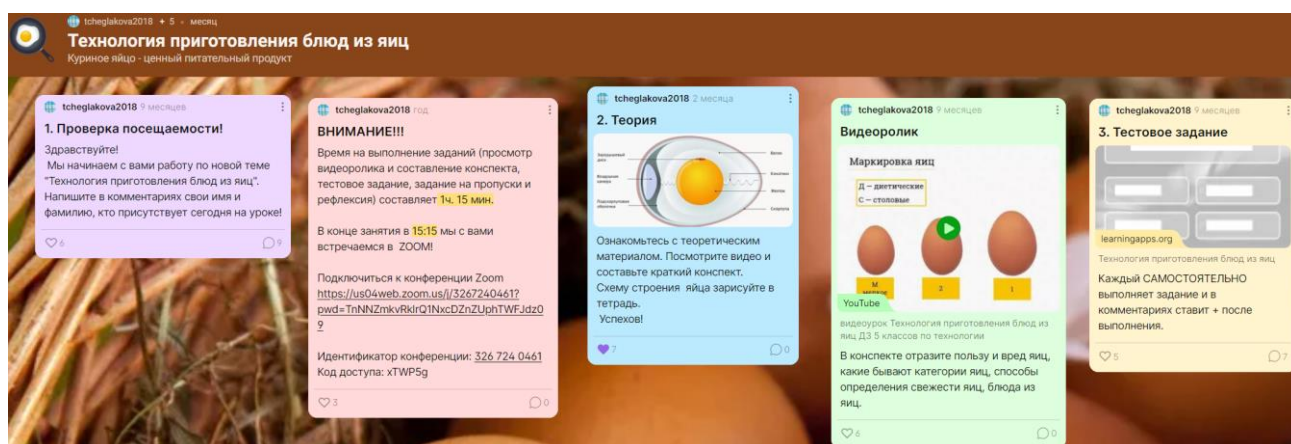
Ссылка на сетевой урок:

<https://padlet.com/tcheglakova2018/osa5smabyyx7eeqk>

Организационная структура урока

| Этапы учебного занятия | Мин. | Деятельность учителя | Деятельность учеников |
|---|------|---|--|
| 1. Оргмомент | 5 | Учитель проверяет посещаемость обучающихся. https://padlet.com/tcheglakova2018/osa5smabyyx7eeqk | По ссылке переходят на интерактивную доску Padlet и ставят лайк на первом посте. |
| 2. Усвоение новых знаний и способов действия | 45 | Учитель представляет теоретические сведения: https://youtu.be/stGIhaBHwWI | Обучающиеся самостоятельно знакомятся с теорией: работают со схемами, смотрят видеоролик и составляют краткий конспект по представленному материалу. |
| 4. Реализация построенного проекта (решение учебной ситуации) и закрепление изученных | 10 | Тестовое задание в виде игры «Кто хочет стать миллионером?»: https://learningapps.org/display?v=pnr02t7zj20 | Обучающимся необходимо поставить + в комментариях после выполнения задания. |

| | | | |
|--|----|---|--|
| способ действий. | | | |
| 5. Контроль и самооценка знаний и способов действия | 15 | Задание 2. Заполните пропуски в тексте: https://learningapps.org/1520663 | После прохождения задания необходимо в комментариях написать сложно ли было выполнять задание? |
| 6. Коррекция знаний и способов действия | 5 | Учитель проверяет задания, разбирает вместе в обучающимися ошибки по видеоконференции: https://us04web.zoom.us/j/3267240461?pwd=TnNNZmkvRklrQ1NxcDZnZUphTWJFJdz09 | Задают вопросы. |
| 7. Подведение итогов занятия, информация о домашнем задании. | 5 | Учитель объясняет домашнее задание и отвечает на вопросы учеников. | Задают вопросы. |
| 8. Рефлексия | 5 | Учитывает мнение обучающихся, как они оценили урок. Делает пометки для корректировки урока. | Лайки/комментарии. |



tcheglakova2018 9 месяцев

4. Задание 2. Заполните пропуски



learningapps.org

Блюдо из яиц. 6 класс

САМОСТОЯТЕЛЬНО!

После прохождения задания напишите в комментариях сложно ли было вам?

5

tcheglakova2018 9 месяцев

5. Рефлексия



Итак, наш урок подходит к завершению. Напишите в комментариях, понравился ли вам урок? Сложные ли задания были для вас? Хотели бы вы дальше продолжать заниматься в таком формате?

7

tcheglakova2018 9 месяцев

6. Домашнее задание



СРОК сдачи ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ ДО 20:00 7 ДЕКАБРЯ!!!

Приготовить в домашних условиях блюдо из яиц, фаршированных сыром.

Прикрепить фото своего блюда на доске и написать, что было самым сложным в приготовлении блюда. Не забудьте написать имя и фамилию!

Успехов!

Технология приготовления яиц, фаршированных сыром.

ИНГРИДИЕНТЫ:

- 4 яйца;
- 50 г. Сыра;
- 1 зубчик чеснока;
- 2 ст. ложки майонеза;
- соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Яйца отварить вкрутую, охладить под струей холодной воды, очистить, разрезать пополам. Желтки вынуть.
2. Сыр натереть на мелкой терке, добавить майонез, измельченный и растертый с солью чеснок.
3. Нафаршировать полученной смесью половинки яиц.

ГОТОВОЕ БЛЮДО

5

Тапуа год

Полуэктова Татьяна



Трудности в приготовлении:

- 1) очистить яйца, скорлупа плохо отходила, скорее всего это из-за того, что я вовремя не остудила яйца.
- 2) разрезать яйцо так, чтобы не повредить белок.
- 3) нафаршировать ровно и красиво, чтобы не повредить белок, потому что в некоторых местах он был тонким.

В целом мне очень понравился процесс приготовления, блюдо получилось очень вкусным и всем понравилось!

Алёна Шулакова год

Шулакова Алёна



Основные трудности – почистить яйцо, чтобы было аккуратно и красиво; – сварить яйца, так как можно обжечься, попросила маму помочь. В целом вкусно. Можно попробовать разные начинки, будет ещё вкуснее

5

Полина Глушкова 12 месяцев

Глушкова Полина



Решила немного поэкспериментировать и одно яйцо сделала с колбасой. Выглядит не очень красиво, но зато очень вкусно! Трудности возникли только из-за хрупкости яиц, но все получилось. Надо было чем-нибудь еще украсить! Спасибо за урок.

6

tderbeneva65 9 месяцев



Трудность была в аккуратной очистке яиц. Спасибо за урок!

6

Darya N 9 месяцев

Новикова Дарья



Попыталась сделать фаршированные яйца немного изменив внешний вид. Выглядят странно, но получилось вкусно.

Трудности:

- плохо отходила скорлупа, поэтому пришлось одно яйцо не брать;
- доставать желток в таком виде было не очень удобно;
- фаршировка яиц так, чтоб не повредить белок и создать красивый внешний вид;
- рассчитать устойчивость фигур.

Было интересно попробовать. Очень понравилось младшему брату. Спасибо за урок <3

Технологическая карта урока по теме «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»

Тема занятия: «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»

Время, отводимое на занятие – 40 мин.

Класс – 5

Тип занятия: комбинированный урок в дистанционной форме.

Цель занятия: ознакомить с понятиями «завтрак», «сервировка стола», и особенностями этих двух понятий.

Задачи:

Обучающие: способствовать формированию представления о приготовлении завтрака, о меню из которого может состоять завтрак, о сервировке стола и того, как правильно необходимо вести себя за столом.

Воспитательные: воспитание ответственного отношения к составлению своего завтрака; культуры поведения за столом.

Развивающие: развитие у учащихся способности к самостоятельному поиску и решению практических задач.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные:

- формирование общих представлений о понятии завтрак, как таковом и его особенностях приготовления, о понятии сервировки стола;
- приобретение умения анализировать и ориентироваться в новой информации о приготовлении завтрака, сервировке и этикете;
- приобретение умения анализировать информацию о приготовлении завтрака и сервировки стола.

Метапредметные:

- Регулятивные универсальные учебные действия;
- развитие способности ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, в том числе во внутреннем плане, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и

оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение;

- коммуникативные универсальные учебные действия
- развитие умений самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически интерпретировать и оценивать информацию, получаемую из различных источников.

Личностные:

- развитие широких познавательных интересов, инициативы и любознательности, мотивов познания и творчества;
- целенаправленное формирование представлений о приготовлении завтрака и требований, предъявляемых к поведению за столом(этикету), представлений о сервировке стола.

Информационная платформа для реализации сетевого урока: интерактивная доска Padlet.

Методы обучения: наглядные (демонстрация схем), практические (практические задания, домашняя работа).

Дидактические средства: иллюстративные материалы, ПК, Интернет, учебник технологии (§ 13).

Литература, ЦОР, используемые учителем для подготовки к занятию: Учебник «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В. Д. Симоненко; Padlet; LearningApps.

Ссылка на сетевой урок:

<https://ru.padlet.com/mislelovka5555/ursjzryby1oyla7e>

Организационная структура урока

| Этапы учебного занятия | Мин. | Деятельность учителя | Деятельность учеников |
|-------------------------------|-------------|---|--|
| 1. Оргмомент | 2 | Контроль посещаемости. Проверка готовности к уроку. | Подключаются, заходят на платформу Padlet https://ru.padlet.com/mislelovka5555/ursjzryby1oyla7e |
| 2. Усвоение новых знаний и | 10 | Задаёт вопросы в самих заданиях на платформе для | Отвечают на вопросы. |

| | | | |
|--|---|--|---|
| способов действия | | активного включения обучающихся в работу. (Padlet): https://ru.padlet.com/mislelovka5555/ursjzryby1oyla7e | |
| 3. Реализация построенного проекта (решение учебной ситуации) и закрепление изученных способов действий. | 5 | Демонстрация теоретического материала и схем: https://ru.padlet.com/mislelovka5555/ursjzryby1oyla7e | Просматривают теоретический материал и схему. |
| 4. Контроль и самооценка знаний и способов действий | 5 | Тестовое задание 1, выполняется на платформе: https://learningapps.org/display?v=pyy4j297j20 | Выполняют тестовое задание. |
| 5. Усвоение новых знаний и способов действия | 5 | Задаёт вопросы в самих заданиях по материалу, тем самым пытается включить обучающихся в работу | Отвечают на вопросы |
| 6. Контроль и самооценка знаний и способов действия | 5 | Тестовое задание 2, выполняется на платформе: https://learningapps.org/display?v=phdutopd520 . | Выполняют тестовое задание. |
| 7. Коррекция знаний и способов действий | 2 | Проверка и отметка выполненных заданий. | |
| 8. Подведение итогов занятия, информация о домашнем задании. | 5 | Дает задание о домашнем задании. Какие блюда вы бы приготовили на завтрак свой мечты, исходя из своего рациона. https://ru.padlet.com/mislelovka5555/ursjzryby1oyla7e | Читают, выполняют и размещают на Padlet. |

Технологическая карта урока по теме «Влажно-тепловая обработка ткани»

Тема занятия: «Влажно-тепловая обработка ткани»

Время, отводимое на занятие – 90 мин.

Класс – 5

Тип занятия: комбинированный урок в дистанционной форме.

Цель занятия: сформировать навык выполнения операций влажно-тепловой обработки ткани, с соблюдением норм и правил техники безопасности и организации рабочего места.

Задачи:

Обучающие: познакомить учащихся с назначением и правилами выполнения ВТО изделий.

Воспитательные: воспитывать аккуратность, умение работать в коллективе, обеспечивать необходимые условия для продуктивной познавательной деятельности обучающихся с учётом их состояния здоровья, особенностей развития, интересов.

Развивающие: формировать умение выполнять операции ВТО; развивать внимание, наблюдательность, мыслительные операции.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные:

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью оборудования для выполнения ВТО.

Метапредметные:

- регулятивные – вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного

представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

- познавательные – выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- коммуникативные – установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы, оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.

Личностные: развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

Информационная платформа для реализации сетевого урока:
интерактивная доска Padlet.

Методы обучения: наглядные (демонстрация видеоролика, работа с электронной формой учебника), практические (практические задания, домашняя работа).

Дидактические средства: иллюстративные и видеоматериалы; ПК, Интернет; электронный учебник технологии.

Литература, ЦОР, используемые учителем для подготовки к занятию: Учебник «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В. Д. Симоненко; Padlet; YouTube; LearningApps.

Ссылка на сетевой урок:

<https://ru.padlet.com/marivakhrusheva95/ihp15vgkskex4q2g>

Организационная структура урока

| Этапы учебного занятия | Мин. | Деятельность учителя | Деятельность учеников |
|--|------|---|---|
| 1. Оргмомент | 5 | Контроль посещаемости. Проверка готовности к уроку. | Ученики заходят на интерактивную доску Padlet и отмечают присутствие на занятии: https://ru.padlet.com/marivakhru/sheva95/ihp15vgkskex4q2g |
| 2. Усвоение новых знаний и способов действия | 25 | Дает вопросы для конспектирования после изучения темы в электронной форме учебника. | Изучают тему в электронной форме учебника и письменно отвечают на вопросы учителя. |
| 3. Контроль и самооценка знаний и способов действия | 15 | Дает задание изучить основные операции влажно-тепловой обработки и выполнить тестовое задание. Ответить на вопросы учеником при появлении затруднений. | Изучают основные операции влажно-тепловой обработки и выполняют тестовое задание. После выполнения дают обратную связь об успешности или неудаче решения задания. |
| 4. Реализация построенного проекта (решение учебной ситуации) и закрепление изученных способ действий. | 15 | Демонстрация видеоролика «История утюга»: https://www.youtube.com/watch?v=Y_njymfimYs&feature=emb_logo Задаёт дополнительные вопросы. | Просматривают видео и отвечают на вопросы. |
| 5. Коррекция знаний и способов действий | 20 | Дает тест с вопросами по всей теме влажно-тепловая обработка ткани. Дает пояснения в вопросах, которые вызвали затруднения. | Выполняют тест по всей теме влажно-тепловая обработка ткани и дают обратную связь об успешности выполнения задания. |
| 6. Подведение итогов занятия, информация о домашнем задании. | 10 | Домашнее задание. Сфотографируйте ваш утюг, и прикрепите фотографию на эту доску. Под фотографией вашего утюга ответьте на вопросы: что означают точки на ручке регулятора термостата утюга? Из какого материала выполнена подошва вашего утюга? Если на твоём утюге есть еще какие-нибудь символы обязательно напиши, что они значат. | Читают, выполняют и размещают на Padlet. |

Мария Вакрушева • 7 • месяц

Влажно-тепловая обработка ткани

Урок 5 класс

1. Проверка присутствия на занятии

В комментариях к этой записи поставить - кто присутствует на занятии. Если у вас в течение урока возникнут вопросы вы можете связаться со мной в личных сообщениях <https://vk.com/id147011924>

2. Теория

Читайте онлайн в платформе LECTA reader.lecta.rusuchebnik.ru

1. Прочитать параграф 21 стр. 131. Влажно-тепловая обработка ткани **Синица, Симоненко - Технология. 5 класс. Технологии ведения дома**(учебник прикреплен ниже).
2. Выписать в тетрадь с помощью какого оборудования проводят влажно-тепловую обработку ткани и описать функции этого оборудования.
3. Выписать правила выполнения влажно-тепловых работ.

3. Техника безопасности

Правила техники безопасности при работе с утюгом

- Проверить исправность вилок и изоляции электрического шнура.


Ознакомьтесь с техникой безопасности при выполнении влажно-тепловой обработки.

4. Задание

Соотнести операции влажно-тепловой обработки

1. Изучить основные операции влажно-тепловой обработки на странице 133 учебника **Синица, Симоненко - Технология. 5 класс. Технологии ведения дома**.
2. Выполнить задание в котором необходимо Соотнести операции влажно-тепловой обработки.
3. После выполнения поставить - в комментарии и написать все ли получилось.

5. Видео



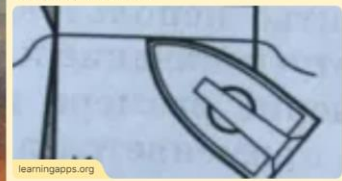
История утюга - Почему она - Спокойной ночи, малыши!

Посмотреть видео История утюга.

После просмотра видео в комментариях к этой записи ответить на вопросы:

- 1 Кто и в каком году изобрел первый утюг?
- 2 Какие недостатки были у первого утюга?
- 3 С помощью чего достигался эффект плиссировки в древности?
- 4 Почему в России утюг называли 'чужка с ручкой'?
- 5 Что использовали древние оцетки в качестве утюга?


6. Проверка знаний.



Решить викторину.

В комментариях написать сколько правильных ответов вы дали, что вызвало затруднение и какие были допущены ошибки.

Домашнее задание.




- 1 Сфотографируйте ваш утюг и прикрепите фотографией на эту доску Под фотографией вашего утюга ответьте на вопросы:
 - Что означают точки на ручке регулятора термостата утюга? (смотри gif?)
 - Из какого материала выполнена подошва вашего утюга
 - Если на вашем утюге есть еще какие нибудь символы обязательно напиши что они значат.
 Ответы на это задание ты можешь найти в инструкции к твоему утюгу или воспользоваться подсказкой от меня: <https://hitech-online.ru/tehnika-dlya-doma/utyuga/temperatura.html>
- 2 Результат прикрепить на данной доске до 21.00 22.12.20

Обратная связь



Напиши в комментарии к этой записи понравился ли вам урок, и что вы узнали нового из сегодняшнего урока

Алёна Шулакова



Точки означают уровень нагрева подошвы утюга. От min до max. И также написано, какую ткань можно гладить при выбранном режиме. Подошва моего утюга имеет антипригарное покрытие. Есть возможность подачи пара, отсек для воды.

Новикова Дарья




Точки - степень нагрева от минимума к максимуму. Подошва утюга - антипригарное покрытие. На ручке утюга кнопки для подачи пара и распыления воды.

Чеглакова Дарья



Утюг AKIRA
Одна точка - слабая степень нагрева, две точки - средняя степень нагрева, три точки - высокая степень нагрева. Использование пара- антипригарное покрытие.

Глушкова Полина



Утюг Polaris
Off - выключенное состояние. Одна точка - слабая степень нагрева, две точки - средняя и три - высокая степень - использование пара. Антипригарное покрытие. Также на ручке есть кнопки для подачи пара

Технологическая карта урока по теме «Декоративно-прикладное искусство»

Тема занятия: «Декоративно-прикладное искусство»

Время, отводимое на занятие – 90 мин.

Класс – 5

Тип занятия: комбинированный урок в дистанционной форме.

Цель занятия: организовать деятельность учащихся по ознакомлению с понятием «декоративно-прикладное искусство», видами декоративно-прикладного искусства, историей ДПИ, объектами ДПИ родного края.

Задачи:

Обучающие: расширить знания учащихся о видах декоративно-прикладного искусства; характерных чертах изделий и практическом их применении; о назначении материалов, инструментов, применяемых в технологических процессах создания изделий декоративно-прикладного искусства; о изделиях ДПИ родного края, в частности.

Воспитательные: способствовать воспитанию правильного отношения к культурному наследию мастеров декоративно-прикладного творчества; интереса и любви к народному искусству; культуры поведения при фронтальной работе, индивидуальной работе.

Развивающие: способствовать формированию и развитию познавательного интереса обучающихся; развитию элементов творческой деятельности с опорой на опыт, традиции и культуру мастеров декоративно-прикладного творчества. России; способствовать бережному отношению к культуре и традициям своего края, её сохранению.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные:

- формирование общих представлений о декоративно-прикладном искусстве, его видах и особенностях;
- знакомство с ДПИ родного края.

Метапредметные:

- познавательные – совершенствовать умения сопоставления анализа и сравнения объектов и определения особенностей в разных изделиях строить цепочку логических рассуждений, выделять ключевые особенности оформления, применяемых материалов, отделки и в итоге делать выводы, и аргументировать их;

- регулятивные – совершенствовать умения самостоятельно определять цели обучения. формулировать задачи в учебном процессе и познавательной деятельности. развивать волевую регуляцию и интерес к познавательной деятельности;

- коммуникативные – развитие умений самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически интерпретировать и оценивать информацию, получаемую из различных источников, умение организовывать учебное сотрудничество с учителем.

Личностные:

- реализация творческого потенциала;
- формирование мотивации к самообразованию.

Информационная платформа для реализации сетевого урока:
интерактивная доска Padlet.

Методы обучения: наглядные (демонстрация видеоролика), практические (викторина, домашняя работа) и игровые (практическая работа в виде игры).

Дидактические средства: иллюстративные и видеоматериалы; игры; ПК, Интернет.

Литература, ЦОР, используемые учителем для подготовки к занятию: Учебник «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В. Д. Симоненко; Padlet; YouTube; LearningApps; Scratch.

Ссылки на сетевой урок:

<https://padlet.com/novdarol/afz3wx0w36uwe40q>

<https://ru.padlet.com/novdarol/hy9qz8aujepbbwsr>

Организационная структура урока

| Этапы учебного занятия | Мин. | Деятельность учителя | Деятельность учеников |
|---|------|---|---|
| 1. Оргмомент | 5 | Скидывается ссылка-приглашение на урок. Проверка готовности и посещаемости. Отвечает на возникающие вопросы. | Переходят по ссылке на интерактивную доску в Padlet - https://padlet.com/novdarol/afz3wx0w36uwe40q Отмечаются в блоке "ПОСЕЩАЕМОСТЬ" |
| 2. Усвоение новых знаний и способов действия | 20 | Следит за выполнением работы учениками. Отвечает на возникающие вопросы. | Ученики работают самостоятельно. Изучение теоретического материала. Написание конспекта по видеоролику - https://youtu.be/WMciQzQeqoA |
| 3. Контроль и самооценка знаний и способов действия | 10 | Следит за выполнением работы учениками. Отвечает на возникающие вопросы. | Решение викторины по видеоуроку на платформе LearningApps - https://learningapps.org/watch?v=pqcrwf4cj20 |
| 4. Усвоение новых знаний и способов действия | 20 | Следит за выполнением работы учениками. Отвечает на возникающие вопросы. | Самостоятельная работа. Изучение теоретического материала. |
| 5. Контроль и самооценка знаний и способов действия | 10 | Следит за выполнением работы учениками. Отвечает на возникающие вопросы. | Составление пар по прочитанному о ДПИ родного края на платформе LearningApps - https://learningapps.org/display?v=poxc6371a20 |
| 6. Реализация построенного проекта (решение учебной ситуации) и закрепление изученных способов действий. (Практическая работа) | 15 | Практическая работа. Следит за выполнением работы учениками. Отвечает на возникающие вопросы. | Изучают процесс изготовления дымковской игрушки в приложении на платформе Scratch - https://scratch.mit.edu/projects/466762988 . В приложении создают по 3 "образа" для каждой игрушки (всего должно получиться 9 картинок). Из полученных скриншотов создают коллаж и загружают на общую доску. |
| 7. Рефлексия, подведение итогов занятия, информация о | 5 | Рефлексия. Дается домашнее задание https://ru.padlet.com/novdarol/hy9qz8aujepbbwsr | Рефлексия. Оставляют свой отзыв в блоке "РЕФЛЕКСИЯ", опираясь на вопросы: |

домашнем задании.

- Были ли какие-то трудности в ходе урока? Если были, то где и в чём именно по-вашему мнению?
- Было ли вам интересно?
- Задания были сложными?
- Как вы оцениваете такой формат урока?
- Хотите ли проводить такие уроки чаще?
- Есть ли у вас какие-то пожелания для подобных уроков в будущем?

Помощь: Если у вас возникли вопросы - пишите мне в личные сообщения в вк-такте. Буду рада помочь. <https://vk.com/id61913429>

Посещаемость: Здравствуйте! Попрошу вас отметить/подписать ниже, в комментариях к этому разделу, написав своё имя и первую букву фамилии. Спасибо за посещение урока! <3

1. Что такое декоративно-прикладное искусство?

Декоративно-прикладное искусство (от лат. decoro - украшаю) - раздел изобразительного искусства, ориентированный на создание художественных изделий, имеющих утилитарное и художественное назначение. Собирательный термин, условно объединяет два обширных рода искусства: декоративное и прикладное. В отличие от произведений изобразительного искусства, предназначенных для эстетического наслаждения и относящихся к чистому искусству, многочисленные проявления декоративно-прикладного творчества могут иметь практическое употребление в повседневной жизни. Произведения декоративно-прикладного искусства составляют часть предметной среды, окружающей человека, и эстетически ее обогащают.

2. Конспект: Кружевоплетение

Видеурок "Декоративно-прикладное искусство". Посмотреть видео, составить в тетради конспект на основе следующих вопросов:

1. Что такое Декоративно-прикладное искусство?
2. Для чего служат произведения ДПИ?
3. Что к ним относится?
4. Перечислите виды ДПИ, при этом:
 - В Узорном качестве перечислите: способы украшения тканей, материалы для ткачества, кружева, в чём особенность вязаной шапки
 - В кружевоплетении: что такое коклюшки
 - В вазах: что можно использовать для вазажи, виды орехобургских платков
 - в росписи по дереву: особенности холмогорской и городечской росписи

3. Викторина

learningapps.org
ДПИ
Проверь себя и то, что ты успел узнать!

4. Немного истории

ДПИ существовало уже на ранней стадии развития цивилизации общества и на протяжении истории занимало важнейшую область художественного творчества. Древнейшим проявлением декоративно-прикладного искусства свойственна исключительная содержательность образов, внимание к эстетике материала, к рациональному построению формы, подчеркнутой декором. В традиционном народном творчестве эта тенденция удерживалась вплоть до наших дней. Тканая одежда стремилась украсить свою жизнь и вас, с чем ему приходилось сталкиваться в быту. При изготовлении любой вещи народный мастер думал не только о ее практическом назначении, но и о красоте. С течением времени всё большее значение приобретает интерес к богатству материала и изысканности декора. Выделяется индивидуальное, служившее символом принадлежности (предметы для культовых ритуалов или проксиариях церемоний) или украшение дома (знаки), в которых ради познания их-выполняющего. Внезапно мастер нередко жертвует бытовой целесообразностью построения формы.

5. Задание

Викторина
Ремёсла и промыслы
Ознакомьтесь с сайтом, внимательно прочитайте про каждый промысел. В комментариях перечислите виды декоративно-прикладного искусства, характерные для нашего региона.

6. Проверка

learningapps.org
Название не указано
Составь пары из картинок и текста про народные промыслы Вятского края.

7. Практическое задание (на отметку)

scratch.mit.edu
466762988
Перейти по ссылке и сыграть в игру "Создай свою дьяковскую игрушку". Обязательно прочитать раздел "О дьяковской игрушке". В качестве отчёта прикрепить коллаж с игрушками, которые вы сделали. Прикреплять на этой доске внизу.
Требования к отчёту:

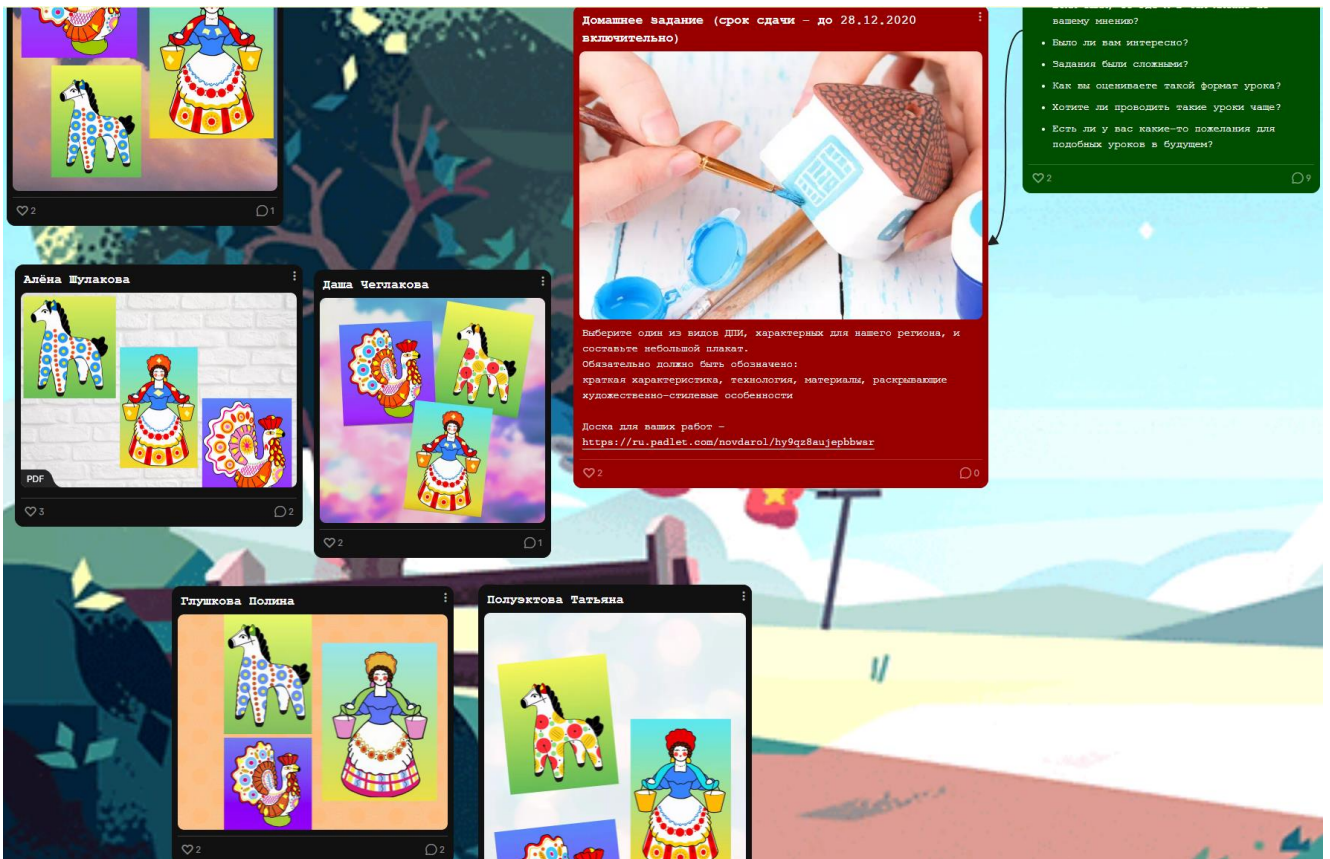
- форма сдачи - коллаж;
- по 3 варианта росписи для каждой игрушки;
- проявление креатива.

Не забудьте подписать свои шедевры!

7.1 Пояснение к практике

Для того, чтобы скачать свой рисунок на компьютер, нажмите на него правой кнопкой мыши, затем "сохранить как".
Сайты для создания коллажа:
https://www.canva.com/ru_ru/sozdat/fotokollazh/
<https://collageonline.ru/#collageonline>

РЕФЛЕКСИЯ
Всем огромное спасибо за ра...
Не забывайте про домашнее з...



Технологическая карта урока по теме «Цветовые сочетания в орнаменте»

Тема занятия: «Цветовые сочетания в орнаменте»

Время, отводимое на занятие – 90 мин.

Класс – 5

Тип занятия: комбинированный урок в дистанционной форме.

Цель занятия: ознакомить с понятием «орнамент», символикой в орнаменте, видами орнаментов, цветовыми сочетания в орнаменте, гармонией цвета. Способствовать формированию и развитию умений и навыков составления орнамента в соответствии с законами цветоведения, научить применять полученные знания в практической работе.

Задачи:

Обучающие: способствовать формированию представления об основных законах цветоведения и применении их в создании орнамента, запоминанию основной терминологии, обучению работе в графическом редакторе Paint, анализу и оценке работ одноклассников.

Воспитательные: способствовать развитию интереса к предмету, воспитанию взаимопомощи, активности, аккуратности, желанию добиваться высоких результатов, ответственности, способствовать формированию эстетических взглядов.

Развивающие: развить цветочувствительность, эстетическое чувство и понимание прекрасного. Формировать ответственное отношение к учению, умение провести самооценку, организовать взаимооценку.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные результаты:

- изучить понятие «орнамент», символику в орнаменте, виды орнаментов, цветовые сочетания в орнаменте, гармонию цвета;
- формировать умение создавать орнаменты для изделия из лоскутов, соблюдая законы цвета;
- закрепить знания о цвете.

Метапредметные результаты:

- формирование действий структурирования знаний;
- формирование умения проводить сравнение (выбор оснований и критериев для сравнения);
- умение делать выводы;
- вести учебное сотрудничество на уроке с учителем, одноклассниками;
- самоконтроль;
- формирование основ ИКТ-компетентности.

Регулятивные УУД:

Развитие способности ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, в том числе во внутреннем плане, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Коммуникативные УУД:

Развитие умений самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически интерпретировать и оценивать информацию, получаемую из различных источников.

Личностные результаты:

- развитие широких познавательных интересов, инициативы и любознательности, мотивов познания и творчества;
- формирование ответственного отношения к учению, умение провести самооценку, организовать взаимооценку.

Информационная платформа для реализации сетевого урока:
интерактивная доска Padlet.

Методы обучения: наглядные (презентация), практические (практическая работа, домашнее задание).

Дидактические средства: иллюстративные - презентация; ПК, интернет; учебник технологии (§ 27).

Литература, ЦОР, используемые учителем для подготовки к занятию: Учебник «Технология» 5 класс, Н.В. Сеница и В. Д. Симоненко; Padlet; LearningApps, Paint.

Ссылка на сетевой урок:

<https://ru.padlet.com/tderbeneva65/19qkie1ev0ji77cl>

Организационная структура урока:

| Этапы учебного занятия | Мин. | Деятельность учителя | Деятельность учеников |
|--|------|---|--|
| 1. Оргмомент | 2-5 | Дать ссылку на урок, контроль посещаемости. | Подключаются, заходят по ссылке на урок (Padlet) - https://ru.padlet.com/tderbeneva65/19qkie1ev0ji77cl |
| 2. Усвоение новых знаний и способов действия | 30 | Теоретические сведения, работают самостоятельно. | Изучают теоретический материал, представленный в презентации. Пишут конспект. |
| 3. Реализация построенного проекта (решение учебной ситуации) и закрепление изученных способов действий. <i>(Практическая работа)</i> | 30 | Выставка работ по ссылке - https://padlet.com/tderbeneva65/8cj2zpodghrmyj0u | Изучают графический редактор Paint, создают в программе три композиции и размещают свои работы по ссылке - https://padlet.com/tderbeneva65/8cj2zpodghrmyj0u . |
| 4. Контроль и самооценка знаний и способов действия | 15 | Тест «Цветовые сочетания в орнаменте» для закрепления полученных знаний (после изучения теоретического материала в презентации) на образовательной платформе LearningApps - https://learningapps.org/display?v=pdс56pvvn20 . | Решают тест (LearningApps). |
| 5. Коррекция знаний и способов действия | 5 | Проверка и отметка выполненных заданий. Дает рекомендации. Подводит итоги (подсчет лайков). Ставит победителю оценку «5» в журнал. | Оценивают понравившиеся работы лайком и оставляют комментарии. |

| | | | |
|---|----------|---|---|
| <p>6. Подведение итогов занятия, информация о домашнем задании.</p> | <p>5</p> | <p>Задаются вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Какие цветовые сочетания нравятся вам? - Возникали ли у вас трудности при выполнении заданий? Если да, то в чем именно? - Понравился ли вам такой формат урока? Хотели бы дальше заниматься в таком формате? - Пожелания и идеи. <p>Информация о домашнем задании (составьте эскизы орнаментов для носового платка и круглого декоративного панно).</p> <p>К следующему уроку подводит итоги выставки эскизов и ставит победителю оценку «5».</p> | <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Выполняют эскизы и прикрепляют фото своих работ по ссылке - https://padlet.com/tderbeneva65/Bookmarks.</p> <p>Ученики оценивают понравившиеся работы лайком и оставляют комментарии.</p> |
|---|----------|---|---|

1. Проверка посещаемости

Здравствуйте, ребята!
Сегодня на уроке изучаем тему "Цветовые сочетания в орнаменте".
Ниже в комментариях к этому посту ставим +, кто присутствует сегодня на уроке 😊
Задавать интересующие вас вопросы вы можете в личные сообщения <https://vk.com/id329125271>
Удачи в выполнении заданий!

6

- Анонимный 12 месяцев
Третьякова Мария +
- Галина Некрасова 12 месяцев
Некрасова Галина Николаевна +
- Алёна Шулакова 12 месяцев
Шулакова Алёна +
- Alena Zefirova 12 месяцев
Зефирова Алена +
- Тапуа 12 месяцев
Полуэктова Татьяна +
- tcheglakova2018 12 месяцев
Чеглакова Дарья +
- Анонимный 12 месяцев
+
- Daгya N 12 месяцев
Новикова Дарья+
- Анонимный 12 месяцев
Глушкова Полина+
- Анонимный 12 месяцев
Вахрушева Мария +

Добавить комментарий

2. Познакомьтесь с теоретическим материалом в презентации "Цветовые сочетания в орнаменте"

Перейдите по ссылке <https://cloud.mail.ru/public/3FL3/D4t73QnKS> и законспектируйте в тетради содержание презентации.
В конспекте отразите:

- определение "орнамент";
- таблицу "Символика в орнаменте"
- виды орнаментов
- какие цвета называют ахроматическими и какие хроматическими
- виды цветовых гармоний

7

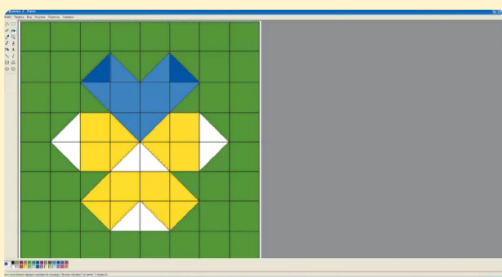
Добавить комментарий

3. Тестовое задание



Выполните задание на образовательной платформе - <https://learningapps.org/display?v=fdc56pvvn20>, кто

4. Ознакомьтесь с основными возможностями графического редактора Paint



Простейший графический редактор — Paint. С его помощью можно создавать простые графические иллюстрации, редактировать готовые фрагменты. Основные возможности редактора:

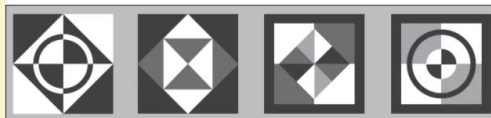
- ✘ проведение прямых и кривых линий различной толщины и цвета;
- ✘ использование кистей различной формы, ширины и цвета;
- ✘ построение различных фигур — прямоугольников, многоугольников, овалов, эллипсов;
- ✘ заливка фигур краской (цветом), предложенной на палитре;
- ✘ использование преобразований рисунков — поворотов, отражений, растяжений и наклона.

Пример создания стилизованной композиции цветка анютины глазки в графическом редакторе Paint показан ниже.

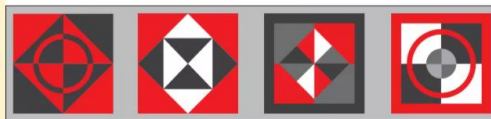
8

Добавить комментарий

5. Практическое задание



a



b



v



z

Рис. 113. Гармоничные цветовые композиции: а — ахроматическая (бесцветная); б — монохромная (одноцветная); в — из двух контрастных цветов; z — из трёх цветов

167

Создание композиции в графическом редакторе:

Вам потребуются: компьютер и графический редактор Paint или рабочая тетрадь и цветные фломастеры.

Используя предложенные рисунки, создайте следующие виды композиций:

6. Домашнее задание



Составьте эскизы орнаментов для носового платка и круглого декоративного панно. Эти эскизы вы сможете применить для выполнения различных декоративных изделий.

Выполнить эскиз следует на альбомных листах цветными карандашами или фломастерами. Сначала определяем вид орнамента, который мы хотим применить (каждый выбирает два вида орнамента на свой вкус):

- геометрический;
- растительный;
- фантазийный.

Далее, вам нужно сфотографировать получившиеся эскизы и разместить их по ссылке

<https://padlet.com/tderbeneva65/Bookmarks>. Каждый ученик оценивает лайком понравившийся эскиз (нельзя оценивать сразу несколько эскизов и свою работу).

Обязательно прокомментируйте понравившуюся вам работу!

Когда все работы будут оценены, мы определим победителя. Победитель получает "5" в журнал!

Вдохновения вам!



Спасибо за работу на уроке!

Напишите в комментариях к посту:

- Какие цветовые сочетания нравятся вам?
- Возникали ли у вас трудности при выполнении заданий?
- Если да, то в чем именно?
- Понравился ли вам такой формат урока? Хотели бы дальше заниматься в таком формате?
- Пожелания и идеи 😊✴

5

Tanya 12 месяцев

Трудностей при выполнении работы не возникло, все очень понятно и интересно. Да, данный формат урока мне очень понравился. Спасибо за урок

Алёна Шулакова 12 месяцев

Мне нравятся не сильно яркие цвета. Нежные, пастельные. Трудности возникли в первом тестовом задании, так как там нужна четкая формулировка ответа (даже учитывается "ё"). Данный формат мне очень понравился. Спасибо за урок!

Доска для ответов на домашнее задание:

Ребята, внимание!

Прикрепите на эту электронную доску фотографии своих эскизов.

Напоминаю!

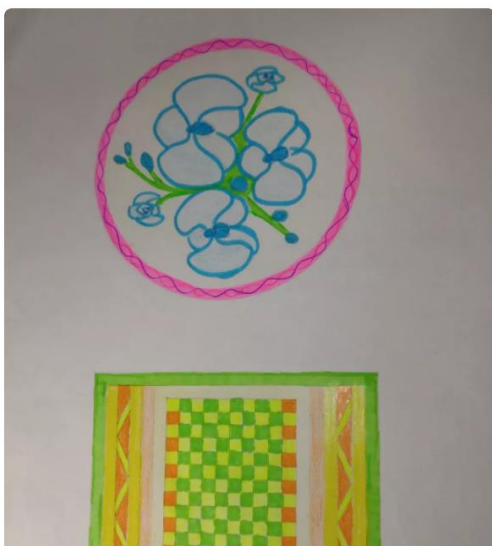
Каждый ученик оценивает лайком понравившийся эскиз (нельзя оценивать сразу несколько эскизов и свою работу). Обязательно прокомментируйте понравившуюся вам работу! Когда все работы будут оценены, мы определим победителя. Победитель получает "5" в журнал!
Срок сдачи домашнего задания - до 20:00 (22.12.2020.)

♡ 1

Добавить комментарий

Алёна Шулакова 12 месяцев

Алёна Шулакова



Tanya 12 месяцев

Полуэктова Татьяна



♡ 1

Добавить комментарий