Составитель: учитель технологии, Ряснова Д.М

Дата:	07.04.2021
Номер в КТП	55-56
Класс	6-Д.
Тема урока	Приготовление обеда в походных условиях. Расчёт количества и состава продуктов для похода. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Практическая работа №26 Расчёт количества и состава продуктов для похода.
Тип урока	Комбинированный. Вид урока: урок сообщения нового материала, практическое занятие.
Цель:	Способствовать формированию у детей представления о том, как приготовить обед в походных условиях.
Задачи	Образовательные: - познакомить с этапами подготовки к туристическому походу; - закрепить знания правил поведения на природе, правил безопасности; - с помощью опыта показать процесс очистки воды; - научить готовить блюда в походных условиях. Развивающие: - развивать творческие способности обучающихся в процессе практической деятельности; -развивать познавательный интерес путём привлечения занимательного материала, создания проблемных ситуаций; - развивать логическое мышление, воображение, восприятие, речь. Воспитательные: - воспитывать бережное отношение к природе; - воспитывать любовь к родному краю; - воспитывать умение работать в команде.
Формирование	Личностные:

УУД	- внутренняя позиция школьника; - учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. Познавательные: -поиск и выделение необходимой информации; -способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, сравнение). Коммуникативные: - умение объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать; умение работать в группе, учитывая позицию собеседника; умение организовать и осуществить сотрудничество с учителем и сверстниками. Регулятивные: - самоанализ и самоконтроль результата; - способность к самооценке.
Межпредметные связи	ОБЖ, биология.
Оборудование урока	- учебник -раздаточный материал
Домашнее задание	Подобрать рецепты блюд, приготавливаемых на костре.

Структура	Ход урока
1.Организационный момент	Деятельность учителя: -приветствует учеников, проверяет готовность к уроку. -проверка санитарного состояния и внешнего вида обучающихся. -мобилизация внимания обучающихся. Деятельность учеников: -воспринимают на слух, визуально контролирует свою готовность к уроку. -Здравствуйте, ребята. Наступила весна, хочется тепла, встречи с друзьями, каникул, отдыха. Ведь мы устали от серых будней. Давайте сегодня отдохнем от каждодневной суеты и окунемся в весеннее настроение….
2.Постановка целей и задач урока	Деятельность учителя: -постановка цели, которая должна быть достигнута учащимися на данном уроке. -подводит учащихся к самостоятельному формулированию цели и задачи урока. Деятельность учеников: -восприятие на слух. -Вы сможете приготовить обед в походных условиях? Как вы думаете, чему мы должны научиться сегодня? Итак, тема занятия: Как приготовить обед в походных условиях.
3.Повторение пройденного материала	Деятельность учителя: -проводит опрос учеников по теме -выявить уровень усвоения учащимися материала предыдущего урока. -выявление пробелов в знаниях учащихся.

	Цель: -повторение изученного материала, необходимого для «открытия нового знания», формирование бережного отношения к своему здоровью и окружающей среде. Деятельность учеников: -отвечают на вопросы. -осознание необходимости закрепления новых знаний для последующего, продвижения в освоении предмета. Методы работы: -индивидуальный опрос. Сочетание контроля и самоконтроля. Коррекция в знаниях учащихся. 1.Какие морепродукты используют в кулинарных целях? 2.В чём заключается пищевая ценность морских водорослей? 3. Какие показатели свежести рыбы вы знаете? 4.Какие виды тепловой обработки применяют при приготовлении рыбных блюд? 5.Почему стоит перед употребление в пищу пресноводной рыбы подвергать её тепловой обработки?
4.Изучение нового материала	1)Сведения о туризме Туризм– привлекательный и полезный для здоровья вид спорта. Для сохранения здоровья, “отдыха от города”, получения “мышечной радости” человек идет на природу. Тяжелый рюкзак — не лучший спутник в походе. Облегчить его — дело не простое. Но этому надо и можно научиться. Какие виды походов вы знаете? (поход выходного дня, многодневные категорийные путешествия). 2)Сведения о питании Одно- двух дневные походы – это отдых, это праздник. Поэтому здесь все должно быть праздничным: и настроение, и питание. Рацион свой туристы стараются сделать праздничным.

	Особенно важно сохранение определённого режима питания и питья. Во время туризма человек переносит значительные физические нагрузки. Следовательно, питание должно соответствовать энергетическим тратам. Отправляемся в поход. Такой “разнообразный” обед настроение не поднимет. Поэтому разрабатывать меню нужно не только для многодневных походов, но и для походов выходного дня. Составляя суточный рацион, нужно помнить, что чем разнообразнее продукты и сами блюда, тем больше организм туриста получает необходимых питательных веществ: белков, жиров, углеводов, витаминов. Как мы называем такое питание?(рациональное, сбалансированное) Турист стремится ограничить каждый лишний кг своей ноши. Поэтому продукты должны быть высококалорийными, т. е. содержать относительно небольшое количество воды, но достаточное количество полноценного белка, быть стойкими при хранении и удобными для переноски. Это могут быть мясные консервы, сублимированное мясо (это способ сушки), бульонные мясные кубики, копченое мясо, сырокопченая колбаса, которая долго не портится. Пищу, богатую белками, дают в первой половине дня, так как она способствует выработке энергии, а если употреблять ее за ужином, то это будет препятствовать наступлению сна. Жиры получают со сливочным маслом, растительным маслом, салом, сухариками. Вместо растительного масла можно применять халву. Использовать смесь орехов с изюмом, курагой. От 15 до 25 % от калорийности рациона должны составлять крупы. Из мучных изделий удобны галеты, сухари. Из сладостей сахар рафинад. 3) Сведения о воде Во время пеших походов туристы расходуют большое количество воды. А в поход большое количество воды не возьмешь, поэтому возможно питье из неизвестных источников: реки, озера. Такую воду необходимо очищать. Какие способы очистки воды вы помните? (кипячение – после трех минут кипячения микробы начинают погибать, а через 10 минут – вода очищена от микроорганизмов; фильтр из консервной банки – в дне банки пробить много дырочек, на дно положить камушки, потом угли, сверху засыпать чистым песком; фильтровать через несколько слоев марли; добавить в воду марганцовку до получения светло-розового цвета или

	раствор йода: можно взять для фильтрации угольный фильтр «Барьер М») 4)Сведения о посуде Посуду для похода нужно выбирать небьющуюся: пластмассовую или металлическую 5)Сведения о дикорастущих съедобных растениях Современная диетология советует включать в меню травы: крапиву, листья молодых одуванчиков, подорожника, сныти, молодые подземные побеги пырея и мокрицы. В этих травах содержится весь набор витаминов, питательных веществ и микроэлементов. Особенно полезна крапива, целебные свойства которой известны со времен Древнего Китая. Спасаясь от весеннего недомогания, императоры пили свежий крапивный сок. Если все эти травы использовать при приготовлении салатов, то необходимо помнить следующие правила: -Никогда не употреблять незнакомые вам растения. -Никогда не срывать для еды травы, растущие у обочин дорог, железнодорожных магистралей, в садах, парках городов и расположенные ближе 20 километров от города. 6)В походе может быть чрезвычайное происшествие, болезнь одного из участников, неблагополучные обстоятельства. Как долго группа может находиться без продуктов? Голод мучителен первые 3-5 дней, организм перестраивается на питание собственными запасами. Главное – это полная уверенность в благополучном окончании похода. Пищу можно добыть охотой, рыбалкой, отыскать съедобные орехи, ягоды, грибы, растения. Нельзя употреблять неизвестные ягоды и грибы. У растений можно есть корни, луковицы, стебли, листья, почки. Но не путать съедобные растения с ядовитыми. Никогда не употреблять растения, выделяющие млечный сок или растения с неприятным запахом. 7)Место для отдыха. Выбрать удобную полянку, внимательно ее рассмотреть, желательно, чтобы не было муравейников. 8) Как необходимо разводить костер? В походе блюда могут готовиться на костре, примусе, в земляной духовке.

	Костер должен располагаться не ближе 8-10 метров от палатки. При разведении костра в хвойном лесу не следует разводить большой костер, так как искры могут привести к самому опасному верховому пожару. И не разводить костер близко к деревьям и кустарникам, на участках с сухой травой, на вырубках. С костровой площадки надо снять дерн, вокруг убрать сухую листву, хвою. Лучше использовать старое кострище. Уходя с места привала, костер заливают водой, кострище закрывают дерном. Такое бережное отношение к природе позволит в течение многих лет использовать одни и те же красивые места. Сначала используют костер типа “шалашик” для быстрого получения необходимой величины пламени. Как только такой костер хорошо разгорится, добавляют крупно поколотые дрова – это тип “колодец”. Страница учебника 70. 9)Правила безопасности при варке пищи на костре. Прочитаем правила безопасности при варке пищи на костре. 10) Беседа о бережном отношении к природе. Отправляясь в поход, не забывайте, что мы можем отрицательно воздействовать на природу: вытаптывать почву, уничтожать растительность, животных, насекомых. Полиэтиленовая тара, консервные банки, бутылки и другие отходы засоряют опушки лесов, поляны, берега рек и водоемов. Оставленный костер нередко становится причиной пожара. Помните, что это мы в гостях у природы, а природа любит порядок.
5.Динамическая пауза	Деятельность учителя: -проводит динамическую паузу под музыку. Деятельность учеников: -выполняют комплекс упражнений.
6.Практическая работа	Деятельность учителя: -стимулирует самостоятельную учебную деятельность, развитие самоконтроля и оценочной самостоятельности учащихся Приложение 2

7.Закрепление нового материала	Деятельность учителя: Проверяет и корректирует знания обучающихся. 1. Какую посуду и инвентарь необходимо взять в поход? 2. Как правильно выбрать место отдыха? 3. Как правильно пользоваться костром при приготовлении ухи, шашлыков, картофеля и цыплят? 4. Как правильно обеззараживать воду? 5. Назовите дикорастущие травы, которые можно употреблять в пищу.
8.Контроль	Деятельность учителя: -дает объективную оценку результатов труда обучающихся на занятии, выставляет и анализирует оценки. Деятельность учеников: -сравнивают работы, оценивают свою работу и работу членов группы, отвечают на вопросы учителя. Делают вывод.
9.Рефлексия	Деятельность учителя: -осуществляет рефлексивный контроль. Деятельность учеников: -аргументируют ответ. Отвечают на вопрос. Раздаю «Лесенку успеха». Приложение 1.
10.Домашнее задание	Подобрать рецепты блюд, приготавливаемых на костре.