

## ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ТРУДА В V КЛАССЕ ПО ТЕМЕ «БЕЛОРУССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»

Вилищук Татьяна Николаевна

**Практическая работа:** приготовление блюд белорусской национальной кухни к завтраку.

**Цель:** предполагается, что к концу урока учащиеся будут знать на уровне представления – особенности приготовления блюд белорусской национальной кухни; на уровне понимания – необходимость сохранения народных традиций; учащиеся должны уметь приготовить белорусское национальное блюдо «Драчена с яблоками».

### Задачи:

учить готовить блюда белорусской национальной кухни, определять качество приготовленных блюд, оформлять и подавать готовые блюда;

развивать внимательность и аккуратность;

воспитывать культуру труда, уважение к традициям белорусского народа.

**Тип урока:** комбинированный.

**Формы познавательной деятельности учащихся:** фронтальная, индивидуальная, групповая.

**Оборудование:** мультимедиа, классная доска, карточки-задания «Заполни таблицу», ингредиенты для приготовления блюда, столовая посуда, столовые приборы, устройства мобильной связи, презентация по теме урока.



### Ход урока

#### I. Организационный этап.

Здравствуйте! Я рада вас видеть на уроке сегодня. Посмотрите друг на друга, улыбнитесь, пожелайте хорошего настроения. А я вам желаю отличной и плодотворной работы!

#### II. Целемотивационный этап.

##### 2.1. Актуализация знаний.

От поколения к поколению передавали белорусы опыт приготовления национальных блюд. Наш народ бережно хранит все традиции, связанные с едой, понимая, что пища – основа жизни, здоровья и благополучия.

Какими словами можно охарактеризовать наш народ? (*Приветливый, свободолюбивый, трудолюбивый, добрый, сердечный, гостеприимный, толерантный*). (Слайд 1).

Белорусы всегда гостей встречали с радостью и накрытым традиционными блюдами столом. А какие белорусские блюда знаете вы? (*Клёцки, драники, колдуны и т.д.*).

Какие блюда вы уже умеете готовить самостоятельно?

В чем особенность белорусской национальной кухни? (*Блюда из местных продуктов: фруктов, круп,*

*молока, мяса, овощей, особенно из картофеля*).

Как на белорусском языке будет слово «завтрак»? (*Сняданак*).

*Учащиеся работают с кроссенсом «Белорусская национальная кухня».*

Посмотрите на экран мультимедиа, найдите связь между изображениями и постарайтесь определить тему нашего урока (карта Беларуси, печь, белорусская хата, приготовление блюд в печи, сервировка стола в национальном стиле, хлеб, белорусский рушник, национальный белорусский костюм). (Слайд 2).

Да, тема нашего урока «Белорусская национальная кухня».

Для чего нам необходимо знать блюда национальной белорусской кухни и уметь их готовить? Какое блюдо национальной кухни вы предложили бы гостю на завтрак?

##### 2.2. Мотивация деятельности учащихся.

*Прием «Волшебная коробка». В красиво оформленную коробку помещается несколько продуктов, которые необходимы учащимся для изучения нового материала (лавровый лист, мука, сало, чеснок, гречневая крупа, картофель, морковь).*

Объясните связь этих продуктов с темой урока? (*Ответы учащихся*).

На первый взгляд, это весьма простой набор продуктов. Однако именно они помогут нам раскрыть тайну уникальности белорусской кухни.

##### 2.3. Целеполагание деятельности учащихся.

Национальная кухня Беларуси формировалась не один десяток лет. В основу многих блюд легли пищевые традиции балтийских, славянских, немецких и еврейских народов. Но, несмотря на это, белорусская кухня считается уникальной.

Отталкиваясь от темы и собственных знаний, давайте попробуем сформулировать цели урока, используя следующие глаголы (слайд 3):

**познакомиться...** (познакомиться с блюдами белорусской национальной кухни);

**узнать...** (*узнать отличительные особенности приготовления национальных блюд*);

**определить...** (*определить продукты, которые используются для приготовления национальных блюд*);

**научиться...** (*научиться готовить блюда белорусской национальной кухни на завтрак*);

**проанализировать...** (*проанализировать качество приготовленных блюд*).

#### III. Этап изучения новой темы.

Белорусская кухня за время своего существования практически не изменилась. Сегодня, правда, используется большее количество продуктов, чем еще сотню лет назад. Однако блюда остаются такими же простыми, сытными и самобытными. Основу белорусской

кухни составляют следующие группы блюд: мучные, овощные, крупяные, молочные, мясные, блюда из яиц. (Слайд 4).

Белорусский народ всегда жил в гармонии и в согласии с природой, и это отражалось на питании людей. Как вы думаете, какими продуктами дополняли белорусы свои блюда? (Ответы учащихся).

Дополнением являлись лесные дары, продукты садоводства, пчеловодства, рыболовства и охоты. (Слайд 5).

Белорусские хозяйки готовить любили и умели. Их мастерство передавалось из поколения в поколение и дошло до наших времен. Каждая хозяйка владела своими секретами кулинарного мастерства. При этом важно было максимально экономно расходовать продукты и рационально использовать их остатки.

Уникальность белорусской кухне придавали такие группы продуктов, как приварки, заколоты, волога, закрасы, присмаки. (Слайд 6).

Используя материал учебника 5 класса, с.55, заполните таблицу. (Приложение 1).

**Взаимопроверка выполнения по образцу.** (Слайд 7).

Народный поэт Беларуси Якуб Колас в своей поэме «Новая земля» описал уже знакомые вам продукты. Найдите в тексте присмаки, закрасы, вологу. (Слайд 8).

Традицией у белорусов было на завтрак печь блины из муки, картофеля (драники), варить картофель, блюда из яиц. Всё это ели с хлебом.

Наш народ всегда относился к хлебу бережно и с уважением. «Без хлеба нет обеда», – говорили белорусы. Готовили хлеб из различных видов черной муки: ржаной, овсяной, гречневой, гороховой, ячменной. Очень любили смешивать два вида муки: ржаную и ячменную, овсяную и гречневую. Из белой (пшеничной) муки готовили хлеб только на обрядовые блюда и на праздники. Больше использовали ржаную муку. Она была основой питания. Ржаной хлеб выпекали без дрожжей, на специально выращенной закваске. Очень часто в хлеб добавляли разные добавки: тмин, семя льна, семечки. С хлеба начинали

и заканчивали трапезы белорусы. Хлеб был символом благополучия. С детства детям прививали любовь, уважение и бережное отношение к хлебу-батошке. (Слайд 9).

**Составление кластера «Виды муки в белорусской национальной кухне»** (коллективная работа на классной доске).

Но кулинарное наследие Беларуси не ограничивается только мукой. Восхитительные блюда из яиц, такие как яичница-колотуха, драчёна, уже давно являются фаворитами белорусской кухни. В белорусском городе Вилейке можно найти музей, посвященный этому кулинарному сокровищу – яйцу. Здесь собрана удивительная коллекция яиц, которые в старину считались символом жизни и имели особую силу. Перед праздником Пасхи музей организует мастер-классы по расписыванию яиц. Участники создают писанки,

чтобы сохранить эту прекрасную традицию и передать ее будущим поколениям. (Слайд 10).

Белорусская кулинария и сейчас сохраняет давние национальные традиции.

### Физкультминутка.

Ладу, ладу, ладкі; (Хлопают в ладоши).

Мы палолі градкі; (Имитируют прополку грядки).

Мы палолі самі, сваімі рукамі; (Поворачивают ладони вверх-вниз).

Ад стараннай працы; (Повороты в стороны).

Выраслі на градцы; (Держатся за щеки, качают головой).

Вось такія агуркі; (Рисуют руками в воздухе овал).

Вось такія буракі; (Рисуют руками в воздухе сердце).

А капуста качаны, вось такой велічыні; (Прыгают и рисуют руками в воздухе круг).

## IV. Практическая работа – приготовление блюда белорусской национальной кухни «Драчёна с яблоками».

Сегодня мы приготовим драчёну с яблоками. Готовится блюдо из яиц, замешанных на молоке, сметане с мукой и тертым яблоком. Известны рецепты, где вместо яблок наши предки использовали творог, картофель или морковь. Драчёна – это то блюдо, которое хорошо подходит для завтрака.

**4.1. Повторение санитарно-гигиенических требований и правил безопасного поведения при работе с электроприборами.** (Слайд 11).

**4.2. Отработка алгоритма выполнения практической работы.** (Слайд 12).

**4.3. Выполнение практической работы учащимися в бригадах (группах).**

**4.4. Презентация блюда каждой бригадой (группой).**

**4.5. Определение качества блюда.** (Слайд 13)

Драчёна должна быть плотной, хорошо пропеченной, но неподгорелой, непересоленной. Вкус и запах яичных блюд должен соответствовать запаху свежих яиц и добавленных в блюдо продуктов.

Определите соответствие качества приготовленных блюд критериям, указанным в таблице «Определение качества блюда». (Приложение 2).

## V. Закрепление изученного материала.

**Прием визуализации «Облако слов».** (Слайды 14,15).

Какие виды муки использовали белорусы?

Какие продукты необходимы для приготовления драчёны?

**Викторина «Особенности белорусской национальной кухни».** (Слайд 16).

Учащиеся: отвечают на вопросы викторины, используя мобильные устройства.



**VI. Подведение итогов. Рефлексия. (Слайд 17).**

Давайте обратимся к целям, которые мы поставили перед собой в начале урока.

Что узнали?

Чему научились?

Что понравилось?

Анализ работы учащихся на уроке. Выставление отметок.

Предлагаю каждому из вас выбрать одного из товарищей, кому хочется сказать «спасибо» за сотрудничество, и пояснить, в чем именно это сотрудничество проявилось.

**VII. Уборка рабочих мест.**

Приложение 1

Группы продуктов	Роль и назначение продуктов	Продукты, необходимые для приготовления этого блюда
Приварки		
Заколоты		
Волога		
Закрасы		
Присмаки		

Определение качества блюда		
Показатель	Критерии	Оценка выполнения (соответствует/не соответствует)
Внешний вид	Поверхность зарумянена, без подгорелых мест	
Консистенция	Однородная, нежная	
Цвет	Золотисто – желтоватый	
Вкус	Соответствует продуктам, входящим в блюдо	
Запах	Соответствует продуктам, входящим в блюдо	

Дата поступления в редакцию: 16.01.2023

## ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ФИЗИКА» В VII КЛАССЕ ПО ТЕМЕ «РАВНОМЕРНОЕ И НЕРАВНОМЕРНОЕ ДВИЖЕНИЕ»

Стефаненкова Елена Анатольевна  
Петрова Наталья Захаровна

**Цель:** предполагается, что к окончанию урока учащиеся обобщат и систематизируют полученные знания по первой части главы «Движение и силы»

**Задачи:**

создать условия для осознания учащимися значимости изученного материала;

развивать у учащихся навыки решения расчётных и графических задач, наблюдательность, техническое мышление, умение работать в команде, предприимчивость;

способствовать развитию познавательной активности учащихся, внимания, речи учащихся;

содействовать формированию у учащихся метапредметных компетенций;

воспитывать интерес к физике и выбору будущей профессии.

**Тип урока:** урок обобщения и систематизации знаний.

**Оборудование:** компьютер, мультимедийный проектор, папки-кейсы с материалами для групповой работы, видеоролики, мультимедийная презентация, учебное пособие<sup>1</sup>, сборник задач<sup>2</sup>, раздаточный материал.

**Ход урока****I. Организационный момент.**

На столе учителя раскладываются карточки с изображением автомобилей красного и зеленого цвета. До начала урока учащимся предлагается выбрать понравившуюся карточку и по цвету автомобиля объединиться в группы.

Добрый день, дорогие ребята! Сегодня урок наш будет необычным. У каждого из вас в руках карточка с изображением автомобиля, а там, где есть автомобиль, там есть и движение, и скорость, ...

Тема урока «Равномерное и неравномерное движение» (тема записана на доске). Сегодня на уроке мы вспомним учебный материал по первой части главы «Движение и силы», систематизируем ранее полученные знания и подготовимся к контрольной работе.

На перерыве вы объединились в команды и выбрали лидера. Наш урок будет носить соревновательный характер. Каждый будет работать не только на себя, но и на результат команды. Я буду оценивать знания каждого из вас, а лидеры, в свою очередь, оценят вашу активность и ваш вклад в работу команды.

<sup>1</sup> Физика: учебник для 7 класса учреждений общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения / Л.А. Исаченкова и [др.]. – Минск: Народная асвета, 2022.

<sup>2</sup> Сборник задач по физике: учебное пособие для 7 класса учреждений общего среднего образования с русским (белорусским) языком обучения / Л.А. Исаченкова и [др.]. – Минск: НИО, 2018.