

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 6»  
имени Проничевой Серафимы Ивановны ст. Тбилисская

**ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ  
ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5 КЛАССА**

**раздел**

**"Технологии обработки пищевых продуктов"**

Составила  
учитель технологии МБОУ «СОШ № 6»  
Косякова Л.С.

2021 год

## Содержание

I. Предисловие .....	3
II. Введение .....	5
Дидактический материал по разделу "Технологии обработки пищевых продуктов"	
1. Тема " Кулинария. Основы рационального питания" .....	6
2. Тема "Витамины и их значение в питании." .....	8
3. Тема " Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне." .....	9
4. Тема "Овощи в питании человека. Технология механической кулинарной обработки овощей." .....	11
5. Тема " Технология тепловой обработки овощей." .....	15
III. Приложение	
Инструкции по организации работы в группе .....	17
Инструкции для организации работы с содержанием сборника .....	18

## Рецензия

**на дидактический материал по технологии для 5 класса  
раздела «Технологии обработки пищевых продуктов»,  
разработанный Косяковой Любовью Сергеевной,  
учителем технологии МБОУ «СОШ № 6»  
муниципального образования Тбилисский район**

Дидактический материал разработан учителем технологии Любовью Сергеевной Косяковой и предназначен для учителей технологии, ведущих предмет «Технология» в 5 классах. Количество страниц - 18.

Автор обращает внимание на то, что дидактический материал по технологии для 5 класса может быть использован как в урочной деятельности при организации фронтальной работы, так и в качестве пособия, поддерживающего навыки самостоятельной работы учащихся.

Актуальность и педагогическая целесообразность дидактического материала заключается в развитии познавательного интереса у учащихся, стимулированию их творческой деятельности и активности, формировании мотивационных процессов в учебной деятельности по технологии. Основная цель представленных материалов - дать возможность обучающимся поверить в свои силы, способность повышению интереса к предмету, закреплению пройденного материала, а также развивать их творческие способности.

Практическая значимость данного педагогического опыта заключается в том, что достаточно подробно автором представлены задания на закрепление, повторение и воспроизведение пройденного учебного материала. Пособие охватывает темы раздела «Технологии обработки пищевых продуктов» программы 5 класса. Дидактический материал носит обучающий, развивающий и воспитывающий характер. Представленный сборник содержит набор инструкций и заданий, позволяющих организовать самостоятельную работу учащихся на уроках технологии по темам «Кулинария. Основы рационального питания», «Витамины и их значение в питании», «Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне», «Овощи в питании человека. Технология механической кулинарной обработки овощей», «Технология тепловой обработки овощей».

В сборник включены: инструкции по организации работы в группе, инструкции для организации работы с содержанием сборника, дидактические задания, позволяющие организовать обучение приемам самостоятельной работы на разных ступенях обучения.

Рецензируемый дидактический материал по технологии для 5 класса актуален, интересен по содержанию и может быть рекомендован для использования в образовательных учреждениях в качестве пособия, поддерживающего и развивающего навыки самостоятельной работы учащихся.

29.03.2021 года

Директор МКУ «МЦ СДПО»

Методист МКУ «МЦ СДПО»



*[Handwritten signature]*

С.П. Фисунова

М.Н. Болонина