ДОМ УЧИТЕЛЯ

ЕКАТЕРИНБУРГ



12.10.2026

е-д-у.рф

учитель по предмету труд (технология) Решетова И.С., МАОУ СОШ55


Семинар для учителей
труд технология
«Интеграция здорового питания в образовательный процесс»
формирование культуры питания у обучающихся
Технологическая карта
Задачи:
Формировать понимание пользы овощей
Развивать практические навыки
Воспитывать осознанное отношение к питанию
Использовать современные технологии обработки продуктов

ЕКАТ
ЕРИН
БУРГ



ЕКАТ
ЕРИН
БУРГ





В 5 классе мы закладываем культуру работы с документацией. Если ребенок научится читать ТК сейчас, в 8-9 классе он будет легко проектировать сложные изделия.

При заполнении ТК, я проговариваю с детьми пользу каждого овоща (витамины, клетчатка). Это реализация программы «Здоровое питание».


Семинар для учителей
труд технология
«Практическая направленность технологической карты»
от выбора продукта до готового блюда
Технологическая карта
1. Подготовка овощей
2. Обработка
3. Оформление блюда
Четкая последовательность действий
Учет времени и трудозатрат
Экономичное и безопасное приготовление





Для урока труда(технологии) в 5 классе отлично подойдут простые и понятные рецепты овощных салатов - они помогут ребятам потренироваться в нарезке, заправке и соблюдении СГТ, ТБ. Я подобрала простой вариант из свежих овощей.

ДОМ УЧИТЕЛЯ

ЕКАТЕРИНБУРГ

Творческих успехов!



Екатеринбург, Антона Валека, 8, оф. 305 | +7 343 304-12-49 | +7 343 304-12-48 | domuchitela@yandex.ru

е-д-у.рф

Источники:

https://www.gastronom.ru/text/narezka-ovoshej-kak-u-shef-povara-5-francuzskih-tehnik-dlya-idealnogo-vkusa-i-estetichnoj-podachi-1028675

https://yaponskij-nozh.ru/blog/vidy-i-sposoby-narezki-ovoshchey-polnoe-rukovodstvo-na-2026-god/?ysclid=mw21w965x9907767253