Муниципальное казенное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3» г.Дзержинска Нижегородской области

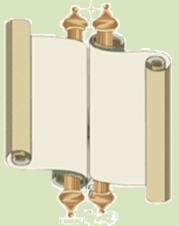
### Интегрированный урок «Биология + «Формула правильного питания»» в 8 классе

Автор: Дубровина Наталья Викторовна, учитель биологии I квалификационной категории

Эл.почта: natashdubrovina@yandex.ru



## Интегрированный урок «Биология + «Формула правильного питания»» в 8 классе



на урок





Прием. Сортировка слов

Распределите в 2 столбика следующие слова

ХЛЕБ МАСЛО ЖИРЫ КАРТОФЕЛЬ

УГЛЕВОДЫ ВИТАМИНЫ КОЛБАСА ЯЙЦА

ВОДА БЕЛКИ ШОКОЛАД ОВОЩИ

#### ВНИМАНИЕ, ВОПРОС!

В чем различие питательных веществ от пищевых продуктов?

Прием. Будущий текст. Цель: создать небольшой текст, посвященный изучаемой теме.

Перед Вами текст телеграммы. Помогите расшифровать ее.

ПИЩА ПИЩЕВАРЕНИЕ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА
ПОЛНОЦЕННОЕ ПИТАНИЕ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫЕ СОКИ
ФЕРМЕНТЫ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

- > Попробуйте сформулировать тему нашего урока.
- > Какова цель нашего урока.
- > Что мы должны узнать на уроке?

# Тема урока «Пищевые продукты. Питательные вещества и их превращение в организме. Пищеварение.»

#### Что необходимо

Знать	Уметь		
1. Понятия: «пищевые продукты», «питательные вещества»,	1. Разъяснять понятия: «пищевые продукты», «питательные вещества», «пищеварение»	<ol> <li>Работать в группах</li> <li>Работать с текстом, наглядным материалом,</li> </ol>	
«пищеварение»  2. Состав полноценной пищи	2. Объяснять роль питательных веществ в организме	выполнять предложенные учителем задания  3. Сотрудничать с учителем и со сверстниками.	
3. Роль пищевых компонентов в жизнедеятельности организма	3. Решать биологические задачи	<ul><li>4. Работать в заданном темпе.</li><li>5. Честно давать самооценку.</li></ul>	

проблемный вопрос. питание – необходимое условие жизни. так ли это?

#### Лабораторная работа «Изучение состава пищевых продуктов»

Изучите информацию на упаковке продуктов питания. Выясните, источником каких пищевых веществ эти продукты являются? Можно ли считать их продуктами ежедневного рациона? Сделайте вывод, ответьте на вопросы.



Вид продукта	Какие пищевые вещества содержит	Как часто можно - есть этот продукт

#### Вывод

- 1. Продукты питания содержат ... питательные вещества.
- 2. В составе разных продуктов содержание питательных веществ ...
- 3. Питательную ценность продуктов определяют ...
- 4. Укажите плюсы и минусы в оформлении упаковки продукта.



#### РАБОТА В ГРУППАХ ЭКСПЕРТОВ

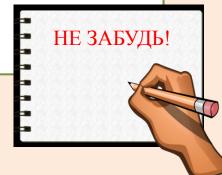
➤ Работа с текстом 5-7 минут

<u> Задание</u>. Составление <u>кластера</u>

<u>Жадание.</u> Используя таблицу «тонких» и «толстых» вопросов, составить по одному тонкому и одному толстому вопросу

#### Таблица «тонких» и «толстых» вопросов

«Тонкие» вопросы	«Толстые» вопросы		
Кто? Что? Когда? Может? Будет? Мог ли? Как звали? Было ли? Согласны ли вы? Верно ли?	Дайте три объяснения, почему? Объясните почему? Почему вы думаете? Почему вы считаете? В чём различие? Предположите, что будет, если? Что, если?		



	Возвращение в «родные» группы, каждый эксперт рассказывает о том, что
узі	нал.
3a,	дает вопросы, на которые остальные должны будут ответить, чтобы показать,

Задает вопросы, на которые остальные должны будут ответить, чтобы показать, что они усвоили материал из рассказа эксперта. Каждый делает записи – пометки в своих тетрадях (на листке).

Прием. Свой текст.

- □ После того, как каждый ученик высказался, а остальные ответили на его вопросы, начинается процесс создания общего текста. В написании участвуют все.
- □ Каждая группа выступает со своим рассказом (жанр).





1. Рассмотрите рисунок в учебнике на стр 172.

#### 2. Ответьте на вопросы (устно):

- А) В каких органах пищеварительной системы расщепляются
  - белки,
  - жиры,
  - углеводы?
  - Б) За счет чего происходит расщепление БЖУ в организме?
- **В) Вспомните.** В виде каких питательных веществ белки, жиры и углеводы поступают в кровь, в клетки организма?



Электронная игра «Формула правильного питания» по теме: «Продукты разные нужны, блюда разные важны»

#### Задания:

- Продукты источники белка (Р+Ж)
- Продукты источники углеводов (Р+ кондитерские)
- Продукты источники жиров (Р+Ж)



#### вывод по уроку

#### Продолжите предложения

1.	Пища – источник энергии и материала в		нашем организме.	
2.	Пищеварение осуществляется в		_, где происходит	
		с участием	·	
3.	Ферменты – это	·		
4.	Пиша должна быть			

проблемный вопрос. питание – необходимое условие жизни. так ли это?

Рефлексия.

На уроке мне больше всего понравилась работа ...

Мне удалось узнать ...

Я испытывал трудности ...

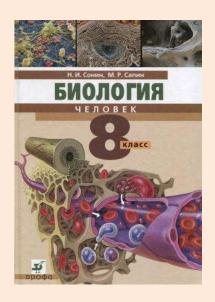
#### САМООЦЕНКА

- ❖Я участвовал в определении темы урока, ее цели 1 2 3 4 5
- ❖Я предлагал идею по составлению текста 1 2 3 4 5
- ❖Я внимательно выслушивал всех членов группы 1 2 3 4 5
- ❖Я задавал уточняющие вопросы 1 2 3 4 5
- ❖Я выполнял задания, предложенные учителем 1 2 3 4 5

#### домашнее задание

- 1. Учебник стр. 171 -173, работа с рисунками
- 2. ТПО стр.99
- 3. \*Проанализируйте свое меню. Какие продукты и блюда, содержащие белки, жиры, углеводы вы съели за один день. Результаты оформите в виде таблицы.
- 4. \*ЭД: выполните задания по теме: «Продукты разные нужны, блюда разные важны»

#### УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ











Заир-Бек С. И.

3-17 Развитие критического мышления на уроке: пособие для учителей общеобразоват. учреждений / С. И. Заир-Бек, И. В. Муштавинская. — 2-е изд., дораб. — М.: Просвещение, 2011. — 223 с.: ил. — (Работаем по новым стандартам). — ISBN 978-5-09-019218-7.

В пособии представлена современная педагогическая технология развития критического мышления, цель которой — помочь ученику сориентироваться в обилии поступающей информации, а учителю — реапизовать свой творческий потенциал. Описаны оригинальные методики, разработки уроков, планирование учебного процесса, диагностика результатов, технологии для работы со взрослыми.

Пособие адресуется учителям, директорам и их заместителям общеобразовательных учреждений, студентам педагогических университетов.

УДК 371 ББК 74.00

ISBN 978-5-09-019218-7

- Издательство «Просвещение», 2011
   Художественное оформление.
- Издательство «Просвещение», 2011 Все права защищены

Toynna 1. Numamenousce Secus-Sa Brogsem S comas nucy 4 K numamenousce Secusecombair omnocemare белки, вода, учиводот, тиры, соли)
От полноценного питания зависит
пищеварение Muy coku: menro, nogrenygorneus cok, kumer-Пищеварение-это процесс превращения питательных веществ в доступные для дринизна вещества.



TPYTITA 2.



Tregna N.4 Работы детей Разговор на кужие. - Привет, маша! Чем-то вкускеневкиме пакиет. Гопробуюка а учадать. Па это же мой янобинивий сырмений суп! - Mauea, a y xaxux npogyxmob mos remobileres ero? - Куринесе филе, сыр, карторые, рис, морковь, мук. Пля вкуса добовнено перец, солв, зеленев. Я что это ты так зементересовая-- Мы сенедня, на уроке биология, исследоване этикей ке; пищевых продуктов, Сказалось, что оких седерность пита тельные веществы, содерностим которых неодесноговы. Bern, ranpullet, euro repunce, corp cogeproun derox neeronного происхотержила, а сеще, эти продужный явличестия невидиможе живасия, если их употреблиять в избытке, то ворил. кает опсеренее, вогр содерпсий кальщий, необходинесть дыв канией, сверинываемостие крови, роговый монеце, Карийофанения сопи, витогишней). Углеводов должено вый большее, Où remo-mo a pagnobopieral. Mama, gabail Eggette ocegams,