**Краткосрочный план урока по художественному труду**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел долгосрочного плана: 4 А «Культура питания» | Школа: ГУ «Средняя школа №22 отдела образования акимата города Костаная» |
| Дата: | ФИО учителя: Кривопаленко Елена Николаевна  |
| Класс: 5 | Количество: 9 | отсутствующих: 0присутствующих: 9 |
| Тема урока:  | Технология приготовления бутербродов и напитков. |
| **Цели обучения, которые достигаются на данном уроке (ссылка на учебную программу)** | 5.1.3.1 - Работать с источниками информации для исследования и развития творческих идей. |
| **Цели урока** |  - Работать с источниками информации для исследования и развития творческих идей.-Исследовать и разрабатывать технологию приготовления полезных горячих бутербродов и напитков. -Аргументировать свои ответы о видах полезных бутербродов и полезных напитков. Сравнивать и объяснять отличия по приготовлению холодных и горячих бутербродов. |
| **Критерии оценивания** | - Работает с источниками информации для исследования и развития творческих идей.-Исследует и разрабатывает технологию приготовления полезных горячих бутербродов и напитков. -Аргументирует свои ответы о видах полезных бутербродов и полезных напитков. Сравнивает и объясняет отличия по приготовлению холодных и горячих бутербродов. |
| **Языковые цели** | **Термокарта:** открытые и закрытые бутерброды, сэндвич, канапе, холодные и горячие бутерброды, горячие и холодные напитки, фастфуд, коктейль, смюзи.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Русский** | **Казахский** | **Английский** |
| приготовление | әзірлеу | cooking |
| напиток | сусын | drink |
| натуральный | табиғи | natural |

**Вопросы для обсуждения:** - Можно ли гамбургер назвать закрытым бутербродом? Почему? - Что необходимо использовать из оборудования для того, чтобы приготовить горячие бутерброды?- Чем отличается компот от коктейля?- Назовите продукты, которые используют для приготовления холодных напитков?- Почему напитки называют горячими? |
| **Привитие ценностей** | Учащиеся учатся уважать мнение одноклассников в группе, проявляют дружелюбие, что обеспечивает терпимость и доброжелательные отношения учащихся, формируется ответственность за полученные знания.Учащиеся во время работы учатся ценить работу других, сотрудничать друг с другом, чувствовать ответственность, готовность помочь одноклассникам. |
| **Межпредметные связи** | Естествознание, английский язык, казахский язык, математика, физика, история. |
| **Навыки использования ИКТ**  | Поиск информации о технологии приготовления горячих бутербродов напитков (смюзи), составление учебной презентации, работа в сети интернет. |
| **Предварительные знания** | Учащиеся имеют:- первоначальные знания о бутербродах и напитках,- первоначальное знакомство с оборудованием кухни,- с техникой безопасности при работе с материалами и инструментами, - первоначальные знания о правилах безопасности при работе с оборудованием кухни. |
| **Ход урока** |
| **Запланированные этапы урока** | **Запланированная деятельность на уроке** | **Ресурсы** |
| **Начало урока****3-4 мин** | **1. (К, П) Приветствие. Прием «Комплименты»** Психологический настрой – разминка. Наденем розовые очки и поворачиваемся друг другу, говорим волшебные слова: «Наяву, а не во сне, что прекрасного во мне», ученица в «розовых очках» рассматривая свою одноклассницу, перечисляет ее достоинства (красивые глаза, добрая улыбка и т.д.).**2. (А, К, Д) Задание. Приём «Мозговая атака»**.На интерактивной доске **(слайд №1)** изображены рисунки открытого и закрытого бутерброда, канапе, *салат из свежих овощей*, гамбургер, чизбургер, бургер, чай, компот, коктейль, какао, смюзи.***Вопрос учителя:*** - Как вы думаете, что объединяет эти иллюстрации? - Назовите картинку лишнюю в этой подборке. Объясните почему.- Рассмотрите рисунки и распределите их на группы. Обоснуйте свое решение.- Расскажите, с каким словом ассоциируется эти слова: а) салфетка, стол, тарелка, ложка - ….б) хлеб, колбаса, масло, помидор - …? - Какие питательные вещества необходимы для организма человека?- Можно ли бутерброды подавать с салатом или супом?- Что произойдет, если для приготовления бутербродов или напитков использовать просроченные продукты?**Дескриптор.** - дает полный ответ на поставленный вопрос;- поясняет ответы по ассоциациям к словам – продуктам;- рассуждает во время ответов при распределении картинок по группам;- понимает, что произойдет, если использовать не свежие продукты для приготовления блюд.**ФО** **По критериям успеха.** Учащимся раздаются стикеры – звездочки разных цветов за ответ на поставленный вопрос (красный стикер -5 баллов, синий стикер - 4 балла, зеленый стикер - 3 балла, желтый стикер - 2 балла).**Обратная связь.** Комментирование ответов учащихся. | Проектор, интерактивная доска, компьютер, презентация, материал для оформления доски (см. приложения), раздаточный материал №1, №2, №3, клей, ножницы, листы бумаги А3 (3 шт.), фломастеры, цветные карандаши, стикеры разных цветов (для деления класса на группы).1.<https://www.google.com/search?rlz=1C1GGRV_enKZ751KZ751&ei>2.<https://www.google.com/search?q=виды+бутербродов&rlz>3.https://www.google.com/search?q=картинки+бутербродов&rlz4.<https://www.google.com/search?q=рисунки+мишень> |
| **Середина урока****30 мин**  |  **3. (К)** **Совместное формулирование темы и целей урока.**Запись темы урока в тетрадь **(слайд №2):** «Технология приготовления бутербродов и напитков».**Учитель рассказывает учащимся****критерии оценивания на уроке.**За выполненные задания учащиеся получают стикеры – звездочки красного, синего и зеленого цветов:- если при подсчете у учащегося окажется большее количество красных стикеров – звездочек, значит, работа выполнена на высоком уровне;- если при подсчете у учащегося окажется большее количество синих стикеров – звездочек, значит, выполнение работы не соответствует 1 дескриптору;если при подсчете у учащегося окажется большее количество зеленых стикеров – звездочек, значит, выполнение работы не соответствует 2 дескрипторам;- если при подсчете у учащегося окажется большее количество желтых стикеров – звездочек, значит, выполнение работы не соответствует 3 и более дескрипторам.**4. (И, П) Актуализация знаний. Задание. Приём «Древо знаний»** - каждый учащийся пишет на стикере зеленого цвета то, что он знает о бутербродах и напитках, затем обсудив информацию со своей соседкой по парте, составляют один общий ответ на вопрос. После этого одна из них дает пояснение на заданный вопрос.ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð´ÐµÑÐµÐ²Ð¾ Ð·Ð½Ð°Ð½Ð¸Ð¹ Итогом работы будет зачитывание ответов учащихся и закрепление информации на «Древо знаний». Учащимся предлагается разместить свои стикеры на дереве в том месте, где по их мнению они могут располагаться по имеющимся у них знаниям по теме «Приготовление бутербродов и напитков».**Дескриптор. (слайд№3)**Обучающийся:- Записывает информацию о бутербродах и напитках на стикере.- Обсуждает информацию в паре.- Презентует свои знания, закрепив стикер на древо.**ФО** Устная похвала.**Обратная связь**:- Какие продукты используют для приготовления бутербродов?- Какие бывают напитки?- Какие напитки подают на завтрак, на обед, а на ужин? - Как выглядят открытые бутерброды?- Что вы знаете о закрытых бутербродах?- Без какого продукта мы не сможем приготовить бутерброды?**5**. (**Д, К)** **Деление класса на 3 группы по 3 человека. Прием «Бутербродное ассорти».** Учащимся в начале урока предлагается выбрать одну картинку бутерброда, которую он считает наиболее интересной подачей, при визуальном рассмотрении из предложенных рисунков. Формирование групп происходит по наличию продукта в бутерброде (с колбасой, с помидором или с икрой). Ребятам предлагается собраться за одной партой, всем у кого изображены одинаковые бутерброды на картинках так, чтобы образовалось три группы по 3 человека.  Деление по свободному выбору.C:\Users\Елена\Desktop\buterbrody-s-krasnoy-ikroy.jpgC:\Users\Елена\Desktop\8_buterbrody-s-kolbasoy-salyami-i-ogurcami.jpgC:\Users\Елена\Desktop\p_O.jpg**6. (А, Э, И, Г, Д) Задание для 1 группы.** **Приём «Кластер»**. Учащимся предлагается составить кластер на листе А3 по теме: «Приготовление и подача холодных и горячих напитков», пользуясь фломастерами, карандашами, **учебником, презентацией к уроку и дополнительным материалом**, подготовленным и распечатанным заранее. Учащиеся индивидуально изучают материал. Затем обсуждают в группе полученную информацию и вместе составляют «Кластер». Подготовленный кластер крепится на доску перед защитой.ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð»ÐµÐ½Ð¸Ñ Ð³Ð¾ÑÑÑÐ¸Ñ Ð½Ð°Ð¿Ð¸ÑÐºÐ¾Ð²ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð»ÐµÐ½Ð¸Ñ ÑÐ¾Ð»Ð¾Ð´Ð½ÑÑ Ð½Ð°Ð¿Ð¸ÑÐºÐ¾Ð²ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð»ÐµÐ½Ð¸Ñ ÑÐ¼ÑÐ·Ð¸ ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð»ÐµÐ½Ð¸Ñ ÑÐ¼ÑÐ·Ð¸**Дескриптор. (слайд№4)**Обучающийся: - исследует предложенные источники информации, - подбирает нужную информацию по приготовлению и подаче холодных и горячих напитков;-находит основные понятия по технологии приготовления холодных и горячих напитков;-раскрывает суть понятий по составленному «Класстеру»;- выявляет вредные холодные и горячие напитки, поясняет почему принято их считать вредными;-делает выводы по подготовленному кластеру.**ФО Взаимооценивание «Стикеры - звездочки».** Учащиеся имеют стикеры – звездочки разных цветов (красная-5 баллов, синяя - 4 балла, зеленая - 3 балла, желтая - 2 балла). Каждый из учащихся может оценить работу другой группы, наклеив стикер – звездочку (на стикере нужно записать пожелание группе или спикеру) соответствующего цвета оценки. Затем подсчитывается количество баллов и выставляется среднеарифметическая оценка.**Обратная связь**: - Перечислите основные понятия по приготовлению и подаче холодных и горячих напитков.- Почему напитки называют холодными?- Назовите напитки, которые можно подавать холодными и горячими.- До какого возраста нельзя употреблять кофе детям, если следовать советам врачей и минздрава?- Зачем необходимо заварочный чайник сначала обдать кипятком, перед завариванием напитка?- Что нужно сделать с какао-порошком, чтобы при приготовлении какао-напитка, порошок не образовывал комочки?- Почему необходимо воду кипятить перед завариванием чая?**7. (А, Э, И, Г, Д) Задание для 2 группы.** **Прием «Коллаж»** Необходимо составить коллаж по теме «Приготовление открытых холодных и горячих бутербродов». Ребятам предлагается пользоваться **учебником, дополнительным материалом, презентацией к уроку, рисунками продуктов и процесса приготовления бутербродов**. На столах находится клей, ножницы, лист А3, учебник, фломастеры и т.д. После работы в группе, спикер защищает выполненный проект и крепится коллаж на доску.ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð»ÐµÐ½Ð¸Ñ Ð±ÑÑÐµÑÐ±ÑÐ¾Ð´Ð¾Ð²ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð»ÐµÐ½Ð¸Ñ Ð³Ð°Ð¼Ð±ÑÑÐ³ÐµÑÐ¾Ð²ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð»ÐµÐ½Ð¸Ñ Ð³Ð°Ð¼Ð±ÑÑÐ³ÐµÑÐ¾Ð²ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð»ÐµÐ½Ð¸Ñ Ð³Ð°Ð¼Ð±ÑÑÐ³ÐµÑÐ¾Ð²**Дескриптор. (слайд№5)**Обучающийся:- исследует предложенные источники информации, - подбирает нужную информацию по приготовлению открытых горячих и холодных бутербродов;-находит основные понятия по технологии приготовления открытых горячих и холодных бутербродов;-раскрывает суть понятий по составленному «Коллажу»;- выявляет вредные открытые холодные и горячие бутерброды и поясняет, почему принято их считать вредными;-делает выводы по подготовленному «Коллажу». **ФО Взаимооценивание «Стикеры - звездочки».** Учащиеся имеют стикеры – звездочки разных цветов (красная-5 баллов, синяя - 4 балла, зеленая - 3 балла, желтая - 2 балла). Каждый из учащихся может оценить работу другой группы, наклеив стикер – звездочку (на стикере нужно записать пожелание группе или спикеру) соответствующего цвета оценки. Затем подсчитывается количество баллов и выставляется среднеарифметическая оценка.**Обратная связь**: - Расскажите, какие продукты используют для приготовления открытых горячих бутербродов.- Какие продукты считаются полезными для приготовления бутербродов?- Почему бутерброд называют открытым?- Чем отличается сложный бутерброд от простого?- Можно ли бутерброды брать вилкой из общего блюда?**8. (А, И, Г, Ф, Д) Задание 3 группе. Приём «Диаграмма Венна» по теме «Приготовление закрытых холодных и горячих бутербродов».** Предложить учащимся, индивидуально работая с **учебником и презентацией к уроку, дополнительным материалом, рисунками с процессом приготовления бутербродов, Интернет ресурсами** заполнить «Диаграмму Венна». Записать в ***части А*** информацию о ***горячих бутербродах***, а в ***части В*** – информацию о ***холодных бутерброда****х*. ***В центре*** записать, ***что общего*** между горячими и холодными бутербродами. Записи должны быть краткими, представлять собой ключевые слова или фразы, отражающие суть.**(слайд №6)**ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÑÐµÐ¼Ð° Ð´Ð¸Ð°Ð³ÑÐ°Ð¼Ð¼Ñ Ð²ÐµÐ½Ð½Ð°Работая индивидуально, учащиеся изучают и исследуют текст учебника и презентацию. Находят материал с помощью ИКТ, изучают и анализируют подобранный материал. Затем обсуждают в группе рассмотренный материал, сравнивают и аргументируют свои варианты идей и заполняют Диаграмму Венна. После учащиеся выбирают спикера и защищают свой проект, презентуя классу. После презентации Диаграмма крепится на доске.ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð»ÐµÐ½Ð¸Ñ Ð±ÑÑÐµÑÐ±ÑÐ¾Ð´Ð¾Ð²**ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð»ÐµÐ½Ð¸Ñ Ð±ÑÑÐµÑÐ±ÑÐ¾Ð´Ð¾Ð²**ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ Ð²Ð¸Ð´Ñ Ð±ÑÑÐµÑÐ±ÑÐ¾Ð´Ð¾Ð² ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ Ð²Ð¸Ð´Ñ Ð±ÑÑÐµÑÐ±ÑÐ¾Ð´Ð¾Ð²**Дескриптор. (слайд№7)**Обучающийся**:**- исследует различные источники информации, - подбирает нужную информацию по приготовлению и подаче закрытых холодных и горячих бутербродов;-находит основные понятия по технологии приготовления закрытых холодных и горячих бутербродов;-раскрывает суть понятий по составленной Диаграмме Венна;- выявляет вредные закрытые холодные и горячие бутерброды и поясняет, почему принято их считать вредными;-делает выводы по заполненной диаграмме Венна.**ФО Взаимооценивание «Стикеры -звездочки».** Учащиеся имеют стикеры – звездочки разных цветов (красная-5 баллов, синяя - 4 балла, зеленая - 3 балла, желтая - 2 балла). Каждый из учащихся может оценить работу другой группы, наклеив стикер – звездочку (на стикере нужно записать пожелание группе или спикеру) соответствующего цвета оценке. Затем подсчитывается количество баллов и выставляется среднеарифметическая оценка.**Обратная связь**:- Какие продукты используют для приготовления бутербродов? - Какая толщина хлеба закрытых бутербродов?- Можно ли дополнительные продукты, используемые для приготовления бутербродов, укладывать друг на друга? Почему?- Какие бутерброды считаются вредными? Почему?- По какой причине нельзя, чтобы дополнительные продукты выходили за рамки ломтика хлеба и свисали с него?- Что используют для украшения бутербродов?**9. (Д, К, П, А) Приём «толстых» и «тонких» вопросов.** Учащиеся объясняют процесс приготовления холодных блюд и напитков, используя приём «Толстых» и «Тонких» вопросов. Учащиеся задают вопрос по цепочке, *(например: Я задаю вопрос Милане),* затем учащаяся отвечает на него (если ученица не ответил на поставленный вопрос, то ответ даёт тот ученик, который задавал вопрос) и задаёт свой вопрос другому. Если Милана ответилана вопрос, тогда следующий вопрос задает Милана следующей ученице. *(правило: «Одних и тех же не спрашивать»).* **(слайд №8)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Толстый** | **Тонкий** |
| Объясните, почему толщина хлеба для закрытых бутербродов не должна превышать 0,5см?Что может произойти, если увеличить толщину хлеба при приготовлении закрытых бутербродов?В чем различия между гамбургером и открытым бутербродом?Чем заменили сливочное масло при приготовлении гамбургера? Что произойдет со сливочным маслом при приготовлении горячего бутерброда? | Кто придумал сэндвичи? Что используют для приготовления молочных закрытых бутербродов? Когда лучше употреблять напитки смюзи?Можно ли мясные бутерброд употреблять в холодном виде? Можно ли сливочное масло заменить другим продуктом или смесью?Можно ли считать гамбургер и хот-дог полезными бутербродами? Почему?Согласны ли вы, что кофе является не здоровой пищей для детей? Почему?Верно ли утверждение, что бутерброды нужно запивать напитками? |

**Дескриптор. (слайд№9)**Обучающийся:- составляет вопросы по содержанию текста; - формулирует полный и краткий ответ на вопрос в зависимости от типа вопроса;- раскрывает суть понятий по теме «Приготовление бутербродов и напитков»;- выявляет вредные открытые холодные и горячие бутерброды и поясняет, почему принято их считать вредными;-делает выводы по изученной теме «Приготовление бутербродов и напитков». **ФО Взаимооценивание «Стикеры - звездочки».** Учащиеся имеют стикеры – звездочки разных цветов (красная-5 баллов, синяя - 4 балла, зеленая - 3 балла, желтая - 2 балла). Каждый из учащихся может оценить работу другого учащегося, вручив стикер – стикер - звездочку за ответ на поставленный вопрос. Правило – вручать звездочку только за ответ на вопрос.**Обратная связь**: - Если для приготовления бутерброда используют колбасу, сыр, шпроты и ломтик яйца то, как можно назвать такой бутерброд?- А можно ли для приготовления одного бутерброда использовать и колбасу и рыбу? Почему?- Назовите еще продукты, которые не сочетаются между собой в одном бутерброде.- Какие продукты используют для приготовления сладких бутербродов?- Можно ли использовать тостеры для приготовления бутербродов? **10.(ФО) Приём «Дерево знаний»** - каждый учащийся пишет на стикере желтого цвета то, что он узнал после изучения о бутербродах и напитках, затем обсудив информацию со своей соседкой по парте, составляют один общий ответ на вопрос.ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ ÑÐ¸ÑÑÐ½ÐºÐ¸ Ð´ÐµÑÐµÐ²Ð¾ Ð·Ð½Ð°Ð½Ð¸Ð¹ Итогом работы будет зачитывание ответов учащихся и закрепление информации на «Дерево знаний». Учащимся предлагается разместить свои стикеры на дереве в том месте, где, по их мнению, они могут располагаться по уже имеющимся у них знаниям по теме «Приготовление бутербродов и напитков» после изучения новой темы. Затем обязательно необходимо обратить внимание учащихся на то, где располагаются желтые стикеры. Наглядно очень хорошо видно как ребята оценивают свои знания в начале урока и затем в конце урока после изучения новой темы.**ФО** Устная похвала.**Обратная связь**:- На каком уровне вы находитесь в сравнении с началом урока? - Готовили ли вы дома закусочные бутерброды?- В какое время года будет актуально приготовление фруктовых бутербродов?- Какую роль в жизни человека играет прием пищи?- Какими блюдами можно разнообразить свой суточный рацион?- Рекомендуют ли бутерброды употреблять во время ужина? Почему?- Что может произойти, если выпивать во время ужина кофе?- А вы знаете, что кофе можно подавать холодным? Кто знает, какой это кофе? (кофе Гляссе)- Были ли очень трудные вопросы?- Какая информация или вопрос вам показались интересными? |  |
| **Конец урока****7-6 мин**  | **11.** **(И, К)** **Подведение итогов урока.**  Учащиеся подсчитывают количество полученных стикеров – звездочек, с учетом оценки работы в группе. Ребята оценивают собственную деятельность на уроке по следующим критериям: - преобладание **Красных стикеров - звездочек** – тему урока понял, справился со всеми заданиями на высоком уровне;- преобладание **Синих стикеров - звездочек** – остались вопросы по теме, не все получилось;- преобладание **Зеленых стикеров - звездочек** – мало поработала, необходимо продолжить изучение темы дома;- преобладание **Желтых стикеров - звездочек** – не работала, необходимо изучить тему дома.**12. (И, К) Рефлексия. Прием «Мишень».**Учащимся предлагается поставить знак в том месте мишени, которое больше подходит им, по словам, отмеченным на мишени, после урока. **C:\Users\Елена\Desktop\640812_16.jpegОбратная связь**- Почему было трудно?**-**Что было для вас новым на уроке?**-**Что узнали интересного?- Оправдались ли ваши ожидания от урока?- Была ли полезной информация сегодняшней темы? **-** Где эта информация может пригодиться?- Есть информация, которая заставила вас задуматься?- Где можно применить полученные знания?**12. (И, Д) Домашнее задание**Уровень:**(А)** Зарисовать и подписать в тетради закрытый и открытый бутерброд. Раскрасить (карандашами).**(В)** Нарисовать технологию приготовления горячих или холодных напитков (на выбор). Можно в цветном варианте (карандашами).**(С) Выполнить эксперимент.** Подготовить 3 прозрачные емкости и 3 пакетика чая.- В первую емкость поместить пакетик чая и залить из крана холодной воды.- Во вторую емкость, с пакетиком чая, налить очищенную (отстоявшуюся) воду комнатной температуры.- В третью емкость поместить пакетик чая, залить кипятком.Понаблюдать за происходящим процессом 1-2 минуты. Записать в тетрадь выводы по проведенному эксперименту, для защиты проведенного исследования.Записать в тетрадь технологию приготовления чая.По желанию, можно зарисовать в тетради подачу чая по-казахски. |  |
| **Дифференциация – каким образом Вы планируете оказать больше поддержки? Какие задачи Вы планируете поставить перед более способными учащимися?** | **Оценивание – как Вы планируете проверить уровень усвоения материала учащимися?** | **Здоровье и соблюдение техники безопасности** |
| Дифференциация прослеживается: - по целям урока (все, большинство, некоторые), - по ролям;- по заданиям;- по продукту (Кластер, Диаграмма Венна, Коллаж);**-** по интересу при распределении на группы;- по источникам информации;- по поддержке;- по заданиям;- по домашнему заданию (А, В, С). | По завершению урока учащиеся обсуждают выполненные работы и, какие идеи их вдохновили. На каждом этапе уроке просматривается обратная связь. В начале и в конце урока с учащимися проводится прием «Древо знаний», где учащиеся определяют свой уровень знаний в начале урока и в конце урока. А затем сравнивают свои знания на начало и конец урока, проводится устное оценивание учителем работы учащихся на начальном этапе урока и в конце урока, а затем они определяют уровень своих знаний и отмечают на «Дереве знаний». Учащиеся выполняют взаимооценивание «Стикеры-звездочки», по критериям оценивания.Рефлексия «Мишень» позволяет увидеть, степень восприятия нового материала учениками и какие вопросы еще остались у учащихся по изученной теме. | Во время урока осуществляется контроль соблюдения правил техники безопасности при работе с ножницами, клеем, компьютером. Выполняется проветривание помещения, идет смена видов деятельности. |
| **Рефлексия по уроку** |  |
| **Общая оценка****Какие два аспекта урока прошли хорошо (подумайте как о преподавании, так и об обучении)?****1:****2:****Что могло бы способствовать улучшению урока (подумайте как о преподавании, так и об обучении)?****1:** **2:****Что я выявил(а) за время урока о классе или достижениях/трудностях отдельных учеников, на что необходимо обратить внимание на последующих уроках?** |