**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: 0  присутствующих: 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&rlz  4.<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?** | | | | |