**План урока**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел долгосрочного плана: 4ВКультура питания | Школа: №3 г Уральск |
| Дата: | ФИО учителя: Смирнова Е.В. |
| Класс: 7 | Количество присутствующих:  | отсутствующих: |
| Тема урока:  | Кухня народов мира (самостоятельное исследование)  |
| **Цели обучения, которые достигаются на данном уроке (ссылка на учебную программу)** | 7.1.3.1 - Использовать различные источники информации для исследования и развития творческих идей, выбирая из них наиболее подходящие (в том числе применяя информационно-коммуникационные технологии);7.2.4.1 - Описывать и сравнивать особенности кухни разных народов и известных поваров мира |
| **Цели урока** | Описать и сравнить особенности кухни Японии, Грузии, Италии и известных поваров мира.Составить технологическую карту национального блюда.  |
| **Критерии оценивания** | ***-*** Описывает кухню народов мира: Италии, Японии, Грузии- Описывает работу известных поваров Италии, Японии, Грузии- Сравнивает особенности кухни разных народов мира: Италии, Японии, Грузии -Составляет технологическую карту приготовления национальных блюд Италии, Японии, Грузии - Презентует работу группы |
| **Ход урока** |
| **Период / время урока** | **Действие учителя** | **Действие****учеников** | **Оценивание** | **Ресурсы** |
| Перед началом урока | **Деление на группы**предлагает учащимся взять карточки с названием казахских национальных блюд опредилить вид казахского национального блюда и сесть за свой стол**1 молочные блюда****2 мясные блюда****3 мучные блюда и десерт** | берут карточки с названием казахских национальных блюд, актуализируют знания прошлого урока, определяют вид блюда и садятся за свой стол |  | Карточки с названием казахских национальных блюдАйран, курт, иремшик, шубатБаурсак, шельпек, жент, куырдак, таба-нан, казы, бесбармак, сорпа, катык, Шұжык |
| Начало урока 1 минуты 1 минута5 минут 1 минута | 1.Приветствие. Создание коллоборативной среды (благоприятной психологической атмосферы): **прием "Улыбка"**. **1.** Проверка знаний, полученных учащимися на предыдущем уроке по теме «Казахские национальные блюда». Учитель предлагает проверить, нет ли «чужих» за столом. **Дескрипторы:** 1 вариант. Определяет традиционные молочные блюда Казахстана.2 вариант. Определяет традиционные мясные блюда Казахстана.3 вариант. Определяет традиционные мучные блюда и десерт Казахстана**2. Погружение в тему урока через прием «Мозговой штурм» с выходом на тему и цели урока.** **Показ видео** «кухня народов мира» -Какие блюда вам знакомы?- какие еще известные национальные блюда знаете?- какие блюда народов мира наиболее популярны**Определение темы и целей урока.***Учитель направляет учащихся***Знкомство с критериями оценивания*****-*** Описывает кухню разных народов мира: Италии, Японии, Грузии- Описывает работу известных поваров Италии, Японии, Грузии- Сравнивает особенности кухни разных народов мира: Италии, Японии, Грузии -Составляет технологическую карту приготовления национальных блюд Италии, Японии, Грузии - Составляет презентацию- Презентует работу группы**Сегодня мы с вами белее подробно изучим кухню трех народов поближе**Определение страны, Собери пазл «Картинка блюда»  | *Учащиеся становятся, смотрят на своих одноклассников и дарят им свою улыбку, желают успехов*Актуализируют знания прошлого урока, проверяют карточки всех участников на соответствие виду блюдаСмотрят видео, настраиваются на урокДумают, отвечают на вопросы, актуализируют знания, настраиваются на тему урокаОпределяют тему и цели урока.Знакомятся с критериями оцениванияЗаписывают тему в тетрадь | ФОвзаимооценивниеФО Похвала, комментарии учителяФО Похвала, комментарии учителя | Карточки с названием традиционных блюд<https://www.youtube.com/watch?v=eLlFC14fblI> Учебник, презентация «Картинки блюд народов мира»:Хачапурисушипицца |
| Середина урока22 минуты10 минут | **Практическое задание(Г)** **Работа в группах.****Задание:**Описать особенности национальной кухни страны **Дескрипторы:** - прочитать из предложенных ресурсов об особенностях национальной кухни-изучить рецепты предложенного блюда-выбрать один рецепт, составить технологическую карту-прочитать об известном поваре страны-разработать по теме «Кухня народов мира» по 2 вопроса для групп.- создать презентацию- презентовать выполненную работу.**Учитель наблюдает, направляет, поддерживает учащихся**Для учащихся испытывающих затруднения, на столе представлены опорные слова в помощь для презентации**Презентация работы групп**  | Изучают предложенный материал, исследуют особенности национальной кухни, сотрудничают, создают презентациюПрезентуют работу классу, задают вопросы | Критериальное оценивание:1. Описывают не менее 5 особенностей кухни выбранной страны
2. Описывают работу известного повара выбранной страны.
3. Правильно подбирают продукты для приготовления 1 выбранного блюда.
4. Составляют технологическую карту блюда.
5. Составляют не менее 2 тонких вопроса по теме «Кухня народов мира».
6. Создают презентацию
7. Презентуют работу классу

**ФО, сигнал рукой, обратная связь** | Учебник, раздаточный материал, интернет ресурсы, ноутбук, музыкальные отрезки.Шаблон технологической карты блюдаФото национальных блюдОпорные слова |
| Конец урокаРефлексия3 минуты 2 минуты | **Учитель предлагает учащимся обсудить в группе и сделать вывод по исследованию урока****Сначала в паре, потом в группе**.**Возврат к целям и задачам урока**Обратная связь **«Две звезды, одно пожелание»** | Обсуждают, сотрудничают, актуализируют знания урока, делают вывод.Каждая группа зачитывает свой вывод, соглашается или не соглашается друг с другомОпределяют степень выполнения целей урокаРефлексируют, заполняют стикеры,  | ФО взаимооценивание, комментарии учителяФО самооценивание | ТетрадиСмайлики, презентация,  |