**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 блюд  Айран, курт, иремшик, шубат  Баурсак, шельпек, жент, куырдак,  таба-нан, казы, бесбармак, сорпа, катык, Шұжык |
| Начало урока  1 минуты  1 минута  5 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 блюда  Смотрят видео, настраиваются на урок  Думают, отвечают на вопросы, актуализируют знания, настраиваются на тему урока  Определяют тему и цели урока.  Знакомятся с критериями оценивания  Записывают тему в тетрадь | | ФО  взаимооценивние  ФО Похвала, комментарии учителя  ФО Похвала, комментарии учителя | Карточки с названием традиционных блюд  <https://www.youtube.com/watch?v=eLlFC14fblI>  Учебник, презентация  «Картинки блюд народов мира»:  Хачапури  суши  пицца |
| Середина урока  22 минуты  10 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 презентацию  Презентуют 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 блюда  Фото национальных блюд  Опорные слова |
| Конец урока  Рефлексия  3 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 другом  Определяют степень выполнения целей урока  Рефлексируют, заполняют стикеры, | | ФО взаимооценивание, комментарии учителя  ФО самооценивание | Тетради  Смайлики, презентация, |