|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел долгосрочного плана:** **4 Культура питания** | **Школа:** КГУ ОШ № 49 г. Алматы |
| **Дата:** | **ФИО учителя: Бочкарев Алексей Владимирович**  |
| **Класс: 6** | **Количество присутствующих:**  | **отсутствующих:** |
| **Тема урока**: Правила поведения за столом в казахской культуре, культурах разных народов и в местах общественного питания |
| **Цели обучения, которые достигаются на данном уроке (ссылка на учебную программу)** | 6.2.4.1Описывать и сравнивать правила поведения за столом, в казахской культуре, культурах разных народов и в местах общественного питания6.2.4.2Демонстрировать знания и практические навыки оформления и сервировки стола для различных мероприятий  |
| **Цели урока:** | * Познакомятся с основными правилами для сервировки стола; с правилами поведения за столом и этикетом.
* Узнают, как правильно пользоваться столовыми приборами, уважительно общаться с соседями по столу;
* Продемонстрируют знания по правилам поведения за столом;
 |
| **Критерии успеха** | Учащиеся достигают целей обучения, если:* Демонстрируют знание и понимание различных способов сервировки стола
* Применяет знания полученные при изучении особенности сервировки праздничного стола в практике
 |
| **Языковые цели** | **Учащиеся могут:** * Рассуждать о различных видах столовых приборов и их назначении.
* Рассуждать об особенностях культуры поведения за столом в разных странах.

**Предметная лексика и терминология:** Столовые приборы, стол фуршет, стол обеденный, холдный стол, дастархан, сервировка . |
| **Привитие ценностей**  | * Уметь сотрудничать в группе.
* Уметь работать прилежно и аккуратно.
* Уметь верно организовать рабочее пространство.
 |
| **Навыки использования ИКТ**  | -  |
| **Ход урока** |
| **Запланированные этапы урока** | **Запланированная деятельность на уроке** | **Ресурсы** |
| Начало урока | **(АМ)****Деление на группы прем Мозайка.****(АМ)** **Мозговой штурм Видеоролик** | видеоролик Ералаш |
| Середина урока   | **(АМ)** **Мозговой штурм Вопрос-Ответ**  **Видеоролик. Культура поведения «Культура питания Казахского народа»** **Обсуждение (ФО)****(У) Сервировка стола** **Задание № 1** *Игра «Ромашка» (ФО)Прием «Большой палец»***Задание №2***Постер «Стол »**1 Обеденный стол**2 Праздничный стол**3 Стол фуршет**(ФО)* | Презентация https://www.youtube.com/watch?time\_continue=34&v=mTXJ9rAt2gAПрезентацияПеред вами ромашка вопросов: 1. Главный продукт бутерброда (хлеб) 2.Каким прибором определяют свежесть яиц (овоскопом) 3.Как называется бутерброд , если на хлеб будет положено несколько продуктов (открытый сложный) 4. Что необходимо сделать с заварным чайником перед завариванием чая (обдать кипятком) 5. Как называется блюдо из яиц с молоком (омлет) 6.Как называется воздушная камера в яйце (пуга) 7. Как называется маленький закусочный бутерброд (канапе) 8. Какие питательные вещества содержатся в яйце ( белки, жиры, минеральные вещества, витамины). молодцы! Флипчарты, простые и цветные карандаши, мелки и фломастерыКритерии: 1. Композиция
2. Правильное расположение столовых приборов
3. Цветовое оформление
4. Владение материалом

  |
| Конец урока  | Рефлексия Метод «Лесенка успеха» |  |
|  |  | *Соблюдение правил техники безопасностиТребования безопасности во время занятий.**1. Выполнять все действия только по указанию учителя.**2. Не делать резких движений во время работы.**3. Соблюдать порядок на рабочем месте и дисциплину.**4. Осторожно пользоваться материалами и инструментами необходимыми на уроке материалами.**5. Не покидать рабочее место без разрешения учителя.**Требования безопасности в аварийных ситуациях.**1. При плохом самочувствии прекратить занятия и сообщить об этом учителю.**2. При возникновении пожара в кабинете, немедленно прекратить занятия, по команде учителя организованно, без паники покинуть помещение.**3. При получении травмы немедленно сообщить о случившемся учителю.**Требования безопасности по окончании занятий.**1. После окончания работы произведите уборку своего места.*  |