|  |
| --- |
| **Раздел долгосрочного плана**: **4** **В** **Школа:** **Дата:**  **ФИО учителя:** **Класс**: 7 **Количество присутствующих:**   **Количество отсутствующих**:  |
| **Тема урока:**  | **Кухня народов мира. Практическая работа (суши, пицца, коже и т.п.)** |
| **Цели обучения, которые достигаются на данном уроке (ссылка на учебную программу)** | 7.2.4.2Изучать и применять технологию приготовления национальных блюд и блюд других народов мира 7.2.4.3Самостоятельно и обоснованно принимать решения относительно выбора продуктов, инструментов, оборудования для приготовления различных блюд. |
| **Цели урока** | – ознакомиться с рецептами приготовления (суши, пицца, коже и т.п.);-выполнить практическую работу;–обсудить выполненную работу в классе;–представить пути усовершенствования своей работы. |
| **Критерии оценивания** | - Знает рецепт приготовления (суши, пицца, коже и т.п.);- Выполняет практическую работу;- Сравнивает свои результаты с результатами своих товарищей;-Презентует свою работу;-Соотносит предметы искусства с другими дисциплинами. |
| **Языковые цели** | Ученики могут:- описывать: правила пользования и ухода за бытовыми приборами;- обсуждать и оценивать методы и подходы, использованные для выполнения работы, используя предметную терминологию. Предметный язык, терминология и серия полезных фраз для диалога/письма* национальное блюдо, традиции, рецепт, дрожжи, опара, наурыз көже, жент, бауырсак, шелпек, суши, пицца, шеф-повар.
* Я выбрал(-а) эти продукты …для того, чтобы...
* Я буду применять технологию …
* Я исследовал(-а)/изучил(-а) кухни разных ….
* Особенностью кухни … является …

 Основным сходством в приготовлении пищи у поваров, является … |
| **Межпредметные связи** | История, черчение, изобразительное искусство |
| **Глобальное гражданство**  | Кухня народов мира  |
| **Навыки использования ИКТ** | Презентация Power Point  |
| **Предварительные знания** | Ученики ранее изучили основы здорового питания, составление меню, оборудование кухни. Приобрели навыки работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями для приготовления пищи. Изучили технологии приготовления бутербродов и напитков, салатов из овощей и фруктов, полуфабрикатов, экспресс приготовления блюд, десерта. Освоили правила поведения за столом в казахской культуре, культурах разных народов.  |

**Ход урока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Запланированные этапы урока** | **Запланированная деятельность на уроке** | **Ресурсы**  |
| **Начало урока****2 мин.****2 мин.****3 мин.** | **1.**Приветствие и объединение учащихся в группы при помощи карточек с изображением разных блюд.Учащиеся выбирают по одной карточке на которых изображены разные блюда стран, тем самым объединяются в группы.**3.Знакомство с темой урока.**Постановка перед учащимися цели и задачи их деятельности на уроке.4.Интернет ресурсы для каждой группы на практическое задание (ссылки на видео) :1. группа: Суши;2.группа: Пицца;3. группа: Коже;4. группа: Борщ5. группа: Манты. | Страны:1. Суши2. Пицца3. Коже4. Борщ5. МантыПрезентация Power Point1 слайд2 слайд:Интерактивная доска:<http://restoran.kz/recept-prigotovleniya-nauryz-kozhe>Рецепт приготовления наурыз-коже<https://www.youtube.com/watch?v=4PJ7jL5KMrk>Как Приготовить Пиццу Быстро! Видео Рецепт.<https://www.youtube.com/watch?v=t5XG1bBKCrg>Как приготовить СУШИ дома. Рецепт суши<https://www.youtube.com/watch?v=xLhJb8Wa8t8>Борщ классический домашний рецепт.<https://www.youtube.com/watch?v=oGKRaHziBTM&t=79s>Как приготовить манты рецепт |
| **Середина урока** **5 мин.****20 мин.****Конец урока****5 мин.** | **Объяснение этапов выполнения работы.** Перед началом практической работы учителю необходимо заранее предусмотреть и подготовить необходимое оборудование и инструменты для приготовления блюд, также провести инструктаж по правилам соблюдения техники безопасности в кабинете технологии при работе.**Критерии к заданию:*** Соответствие блюда своему рецепту;
* Соблюдение техники безопасности при выполнении практического задания;
* Групповая работа.

**Практическое задание :**Учащиеся в группах выполняют данную практическую работу из заранее принесенных необходимых домашних продуктов.Просмотрев видео по определенному блюду учащиеся, следуя рецепту, готовят блюдо на электроплитке. При приготовлении блюда учащиеся соблюдают технику безопасности в кабинете технологии.**6.Закрепление нового материала.**Самостоятельная работа учеников.Практика под руководством учителя.Установление быстрой обратной связи с целью своевременного устранения ошибок.**7.Взаимооценивание :**Выступление каждой группы перед классом. Учащиеся оценивают друг друга, используя стратегию «Карусель».Ученики могут устно высказывать мнение о том, насколько хорошо их сверстники выполнили практическую работу. | Интерактивная доска.Необходимое оборудование и инструменты для приготовления блюд: разделочные доски, ножи, электроплита, фартуки, рукавички и т.д. |