|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ этапа урока** | **Этап урока** | **Цель** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** | **Формируемые УУД** |
|  | Мотивация (самоопределение) к учебной деятельности. | Включение в учебную деятельность на личностно значимом уровне.  1. Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности  («надо» )  2. Организовать деятельность по установки тематических рамок  («могу» )  3. Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность ( «хочу»). | Доброе утро  Начинаем урок:  - Ребята, а какие самые распространённые блюда и напитки подают на завтрак у вас дома или в другом месте?  - Верно, а как вы думаете, какая тема урока у нас сегодня? | Доброе утро!  Предполагаемые ответы:  Каша, бутерброд, сыр, колбаса, отварное яйцо, яичница  какао, чай, кофе, сок.  Обсуждают задаваемые вопросы; пытаются формулировать тему и цель урока.  Тема: «Бутерброды и горячие напитка». | -Самоопределение, самоорганизация,  -К. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.  -Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке |
|  | Актуализация знаний и фиксирование индивидуального затруднения в пробном действии. | Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания.  Мотивировать к пробному учебному действию ( «надо», «могу», «хочу»). Организовать самостоятельное выполнение пробного задания.  Выявить затруднения в организации работы. | «Бутерброды»  - Что такое бутерброд? Откуда пришло в нашу речь слово бутерброд? Где и когда чаще всего подают бутерброды? Из каких ингредиентов может состоять бутерброд?  -Верно, а какие бывают бутерброды?  «Виды бутербродов».  «Классификация бутербродов»  «Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов».  -Что повторили?  -Что лежит в основе бутербродов?  -Какие продукты используют, все ли продукты сочетаются по вкусовым качествам?  Современное оборудование для кухни.  Физкультминутка  ПРОБНОЕ ДЕЙСТВИЕ  Учитель показывает разнообразных бутербродов ,объясняет, как правильно нарезать хлеб для различных видов бутербродов .  Последовательность работы  -Почему, мы должны аккуратно пользоваться ножом, что необходимо знать?  Техника безопасности.  Задание: разбиться по парам и обсудить технологию приготовления бутербродов.  Через 10 минут:  - У кого нет результата?  - Кто смог выполнить задание?  \_ Какими правилами вы пользовались?  - Что делать?  - Но ведьмы знаем, как произвести нарезку, какие продукты используются.  -Знаете ли вы, какие напитки называют горячими? А какие напитки вам ещё известны?  -Для чего вы получили данные знания?  Полезные свойства чая.  Кофе  Какао  С помощью чего можно приготовить горячие напитки? | Высказывают предположения на поставленные вопросы  Простые, сложные, горячие, холодные, закусочные, открытые, закрытые.  Ножи, разделочные доски,  Повторяем то, что нам пригодится для открытия новых знаний.  Пробное действие. Чтобы понять, что я не знаю и самому найти способ решения…  Обратимся к тексту учебника.  ЗАТРУДНЕНИЕ!  ОСТАНОВИТЬСЯ И ПОДУМАТЬ!  Высказывают предположения на поставленные вопросы  Кофе машины, кофеварки, френч пресс. | -П. Извлечение необходимой информации из текстов  -Р. Выполнение пробного учебного действия  -К. Учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью |
|  | Выявление места и причины затруднения. | Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации.  1.Организовать фиксацию места, где возникло затруднение.  2.организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.  3.На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи. | В каком месте возникли затруднения? Почему? Чего не хватает?  Обратимся к учебнику (развиваем читательские компетенции).  Объяснение нового материала, дать историческую справку о происхождении слова «бутерброд», шоколадное дерево и какао бобы, о кофейном дереве, о видах чая.  Справочное бюро даст справку о лексическом значении слова «напиток». | Я не знаю способов нарезки хлеба. Я не знаю, как нарезать колбасу и сыр.  Какие продукты сочетаются, а какие нет.  Не знаю, как правильно подать бутерброды.  Не владею информацией о хранении готовой продукции. Не умею заварить чай. | -П.анализ, синтез, обобщение. Формулировка проблемы. Структурирование знаний.  -К. Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью. |
|  | Построение проекта выхода из затруднения. | Организовать построение проекта выхода из затруднения:  1.Учащиеся ставят цель проекта(целью всегда является устранение причины возникшего затруднения)  2.Учащиеся уточняют и согласовывают тему урока.  3.учащиеся формулируют шаги, которые необходимо сделать для реализации поставленной цели. | Какую цель поставите перед собой на уроке?  Вспомним правила работы в группе.  Через 10 минут ответственный защитит перед классом работу в группе. | Научиться готовить различные бутерброды, горячие напитки, знать их классификацию.  Будем выполнять практическую работу в группах с основой на инструкционную карту в учебнике. Обсуждают, какие бутерброды, напитки будем готовить. Работаем на общий результат. В группе должен быть ответственный - бригадир. Своё мнение и несогласие высказывай вежливо, ели не понял, переспроси. | -Самоопределение, смолообразование ,самостоятельное выделение и формирование познавательной цели.  -П. выбор наиболее эффективных способов решения задач  -Р. Планирование, прогнозирование, учёт разных мнений.  -К. Аргументация своего мнения и позиции в коммуникаций, учёт разных мнений. |
|  | Реализация построенного проекта. | Построение и фиксация нового знания.  1.Организовать реализацию построенного проекта в соответствии с планом.  2.Организовать нового способа действия речи.  3.Организовать фиксацию нового с помощью инструкционных карт.  4. Организовать уточнение общего характера нового знания. | Давайте обобщим сделанные выводы. Какие бывают бутерброды, повторим их классификацию, правила заваривания чая. Хранение готовой продукции, способы подачи. Сравните свои действия с данными в учебнике. | Учащиеся работаю по карте, после каждого выполненного действия делают вывод, делают записи в тетради. | -Л. смолообразования, анализ, синтез, обобщение.  -П. Классификация, познавательная инициатива, выдвижение гипотез, и их обоснование, самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, построение логической цепи рассуждений, доказательство.  -К. Формулирование и аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений, достижение договорённостей и согласование общего решения. |
|  | Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи. | Применение нового знания в типовых заданиях.  1.Организовать освоение детьми нового способа действия при решении данного класса задач с их проговариванием во внешней речи: фронтально, в парах или группах. | Ребята, давайте повторим, основные способы нарезки хлеба, вспомогательных продуктов, правила подачи бутербродов их хранение. Вспомним о правилах заваривания горячих напитков, правилах безопасности за столом.  Уточняем, всем ли понятно. | Отвечают на вопросы, проговаривают о своих затруднениях  . | -П. анализ, синтез, обобщение, классификация.  -К. Формирование и аргументация своего мнения и позиции коммуникации, управление поведения партнёра.  -Л. Осознание ответственности за общее дело. |
|  | Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону. | Самопроверка умения применять новое знание в типовых условиях.  1.Организовать самостоятельное выполнение учащимися типовых заданий.  2.Организовать соотнесение работы с эталоном для самопроверки.  3.Организовать вербальное сопоставление работы с эталоном для самопроверки. | Самостоятельная работа «Приготовление бутербродов».  Проверка учителем.  Дегустация блюд. | Выполняют практическую работу с основой на эталон и проговаривают каждый шаг во внешней речи  Дегустируют бутерброды и напитки. Оценивают вкусовые качества, внешний вид и качество сервировки стола. | - П., выполнение действий по алгоритму, доказательство.  -Р. Контроль, оценка, волевая само регуляция в ситуации затруднения.  -К. Выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью. |
|  | Включение в систему знаний и повторение. | Включение нового знания в систему знаний, повторение и закрепление ранее изученного.  1.Организовать повторение учебного содержания, необходимого для обеспечения содержательной непрерывности. | Что бы приготовить вкусный завтрак и побаловать своих родных, что мы должны знать и уметь?  Чтобы закрепить полученные знания -выполним тест. | Выполнение практической работы(тест) | -Ненравственно-эстетическое оценивание усеваемого содержания.  -П. анализ, синтез, обобщение, классификация, аналогия. |
|  | Рефлексия учебной деятельности. | Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания.  1.организовать рефлексивный анализ учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся.  2.организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке.  3.Организовать фиксацию неразрешённых затруднений на уроке как направлений будущей учебной деятельности.  4. Организовать обсуждение и запись домашнего задания. | Подведём итог урока.  Какие новые знания вы сегодня получили? Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?  Оцените свою работу на уроке?  Дома приготовьте и напишите рецепт вашего любимого бутерброда или горячего напитка.  Рефлексия  Спасибо за урок!  Дом. Зад. параграф 7 и 8, выполнить задания в рабочей тетради. | Мы узнали многое о бутербродах и горячих напитках.  Заполним таблицу «знал», «узнал», «хочу узнать». | -П. Рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности.  -Л. Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.  -К. Планирование учебного сотрудничества. |