

План работы	Задание	Советы учителя
I этап <i>Проверка готовности к уроку</i>	1. Проверь свою готовность к уроку (дневник, тетрадь, ручка, карандаш, спец.одежда).	<u>Работай самостоятельно</u> Оцени себя честно.
II этап <i>Тема и цель урока</i>	1. Открой тетрадь, запиши с доски число и тему урока. 2. Подумай и ответь, что бы ты хотел узнать или научиться на уроке. Выбери для себя <u>личные задачи на уроке</u> : ✓ рассмотреть основные способы приготовления теста; ✓ усвоить правила выпекания блинов; ✓ узнать о питательной ценности этого продукта; ✓ научиться печь блины; ✓ узнать из чего пекут блины; ✓ научиться честно оценивать свою работу.	<u>Работай самостоятельно</u> - Запиши тему без ошибок. - Определи для себя задачи урока. Оцени себя честно.
III этап <i>Поделись знаниями прошлых уроков</i>	1. Прочитай слова и выбери «лишнее» слово, объясни свой выбор. <i>Пирожки, вареники, плов, блины, лаваш, багет.</i> 2. Вспомни разновидность теста и заполни таблицу. (КАРТОЧКА №1)	<u>Работай самостоятельно</u> Выбери и подчеркни правильный ответ. Можешь пользоваться записями в тетради. Оцени себя честно.
IV этап <i>Узнай информацию</i>	1. Вспомни историю появления блинов. 2. Подумай, что является основным продуктом в приготовлении теста. 3. Изучи полезные советы и готовься ответить на вопросы учителя (карточка №2).	<u>Работай в паре</u> Читай внимательно текст, готовься ответить на вопросы. Оцени себя честно.
V этап <i>Изучение нового материала</i>	1. Познакомься с рецептом блинов(КАРТОЧКА №3). - Перечислите продукты необходимые для их приготовления. 2. (КАРТОЧКА №4) Из карточек составьте последовательность приготовления блинов. 3. Вспомните правила ТБ при работе на кухне. а) Как правильно организовать свое рабочее место? б) Что нужно помнить при работе с электроплитой? в) Продолжите фразу. Запрещается.....	<u>Работай в паре</u> Выполни задание. Оцени товарища. Проверь с классом. Оцени себя честно.

<p>VI этап <i>Практическая работа</i></p>	<p>1. Посмотри видеоролик. 2. Выпекание блинов. <i>Требования к качеству готового блюда:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Готовые изделия должны быть правильной формы. ✓ Цвет изделия – от золотисто-жёлтого до светло-коричневого. ✓ Вкус и запах изделия соответствует виду изделия и его составу <p>3. Посадка за стол.</p> <ul style="list-style-type: none"> • повторение правил поведения за столом. • оценка сервировки стола. • определения качества приготовления блюда. <p><i>Дегустация блюд.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Вкусными получились блины? ✓ Какую оценку за приготовление блинов Вы поставите? 	<p><u>Работай с классом</u></p> <p>Выполни практическую работу, не забывай правила Т.Б.</p> <p>Убери своё рабочее место, оцени качество приготовленных блинов.</p> <p>Оцени себя честно.</p>
<p>VII этап <i>Подведение итогов</i></p>	<p>1. Вспомни, о чём мы говорили на уроке. Что ты нового узнал? Все ли удалось? Что бы Вы сделали по-другому, если бы начали работать заново?</p> <p>2. Подсчитай количество баллов, которые ты заработал на уроке. Узнай оценку.</p>	<p><u>Работай самостоятельно</u></p> <p>Сделай вывод и оцени свою работу на уроке.</p>

Этап	Балл
I этап Проверка готовности к уроку	
II этап Тема и цель урока	
III этап Поделись знаниями прошлых уроков	
IV этап Узнай информацию	
V этап Изучение нового материала	
VI этап Практическая работа	
VII этап Анализ и оценка выполненной работы.	
VIII этап Подведение итогов	