

План работы	Задание	Советы учителя
<p><b>I этап</b> Проверка готовности к уроку</p>	<p>1. Проверь свою готовность к уроку (дневник, тетрадь, ручка, карандаш, спец.одежда).</p>	<p><u>Работай самостоятельно</u>  Оцени себя честно.</p>
<p><b>II этап</b> Тема и цель урока</p>	<p>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>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ рассмотреть основные способы приготовления теста;</li> <li>✓ усвоить правила выпекания блинов;</li> <li>✓ узнать о питательной ценности этого продукта;</li> <li>✓ научиться печь блины;</li> <li>✓ узнать из чего пекут блины;</li> <li>✓ научиться честно оценивать свою работу.</li> </ul>	<p><u>Работай самостоятельно</u> - Запиши тему без ошибок. - Определи для себя задачи урока.  Оцени себя честно.</p>
<p><b>III этап</b> Поделись знаниями прошлых уроков</p>	<p>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)</p>	<p><u>Работай самостоятельно</u> Выбери и подчеркни правильный ответ.  Можешь пользоваться записями в тетради.  Оцени себя честно.</p>
<p><b>IV этап</b> Узнай информацию</p>	<p>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).</p>	<p><u>Работай в паре</u> Читай внимательно текст, готовься ответить на вопросы.  Оцени себя честно.</p>
<p><b>V этап</b> Изучение нового материала</p>	<p>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.....</p>	<p><u>Работай в паре</u> Выполни задание.  Оцени товарища.  Проверь с классом.  Оцени себя честно.</p>

<p><b>VI этап</b> <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"> <li>✓ Готовые изделия должны быть правильной формы.</li> <li>✓ Цвет изделия – от золотисто-жёлтого до светло-коричневого.</li> <li>✓ Вкус и запах изделия соответствует виду изделия и его составу</li> </ul> <p>3. Посадка за стол.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• повторение правил поведения за столом.</li> <li>• оценка сервировки стола.</li> <li>• определения качества приготовления блюда.</li> </ul> <p><i>Дегустация блюд.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Вкусными получились блины?</li> <li>✓ Какую оценку за приготовление блинов Вы поставите?</li> </ul>	<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><b>VII этап</b> <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
<b>I этап</b> Проверка готовности к уроку	
<b>II этап</b> Тема и цель урока	
<b>III этап</b> Поделись знаниями прошлых уроков	
<b>IV этап</b> Узнай информацию	
<b>V этап</b> Изучение нового материала	
<b>VI этап</b> Практическая работа	
<b>VII этап</b> Анализ и оценка выполненной работы.	
<b>VIII этап</b> Подведение итогов	