|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этап**  **Методы и приемы** | **время** | **Содержание. Деятельность учителя** | **Деятельность учеников** | **УУД** |
| **1** | **Огр. Момент.**  Метод – словесный  Прием – эмоциональный настрой | 14:35- 14:36 | -Здравствуйте, ребята. Садитесь.  Эмоциональный настрой:  *Прозвенел и смолк звонок.*  *Начинается урок. Тихо девочки за парту сели, Тихо мальчики за парту сели, На меня все посмотрели.* | Настраиваются на урок. | Л: Взаимно приветствовать |
| **2** | **Повторение ранее изученного (актуализация знаний)**  Обобщающий опрос | 14:36- 14:38 | -Вспомните ребята, чем в занимались на прошлом уроке?  На сегодняшний урок я просила испечь вас пирожное. И сейчас Полина и Катя расскажут нам свои рецепты и , что у них получилось. | Активно слушать, отвечать на вопросы. | Р: Умение пользоваться полученной информацией. |
| **3** | **Сообщение новых знаний.**  Эвристическая беседа | 14:38- 14:44 | -Сегодня тема нашего урока «Кондитерская фабрика».  Среди продукции пищевой промышленности кондитерские изделия являются одними из самых популярных и востребованных во всем мире, так как они обладают особыми вкусовыми качествами и высокой энергетической ценностью. К основным кондитерским изделиям относятся конфеты (шоколадные, карамельные и мармеладные), печенье, пастила, вафли и пряники, а также пирожные, бисквиты и торты. Эти изделия появились задолго до того, как стала развиваться кондитерская промышленность, поэтому каждое из них имеет свою давнюю историю. Прежде чем перейти к истории кондитерских изделий, хотелось бы отметить, что профессия кондитера всегда была на особом счету. В некоторых европейских странах производители кондитерских изделий должны были обладать не только знаниями в области их приготовления, но и умением рисовать, лепить и создавать замысловатые геометрические формы. Наиболее активно кондитерское искусство стало развиваться в Италии в 15 веке, а до той поры в Европу кондитерские изделия завозили только арабы. По сей день арабские страны славятся своим небывалым разнообразием сладостей, к тому же именно арабы впервые стали использовать варку сахара для получения новых видов кондитерских изделий. Однако главным достижением в изготовлении кондитерских изделий древности считается открытие закваски, благодаря чему еще в Древнем Египте стали выпекать дрожжевые пирожки.   Первые конфеты появились в незапамятные времена: в частности, при археологических раскопках в Египте были обнаружены записи о технологии изготовления конфет, главным компонентом которых являлись финики. По свидетельству историков, древние египтяне, случайно смешав финики, орехи и мед, изобрели первые в мире конфеты. Наиболее древними считаются медовые конфеты с фруктами, которые изготавливались еще в Древней Греции. Вплоть до 20 века было очень распространено изготовление конфет в домашних условиях, для чего использовали кленовый сахар, патоку и мед, а для получения леденцов в сладкую массу добавляли корень ириса и глазурь из имбиря.  Физминутка. | Слушать, отвечать на вопросы. | П: Строить рассуждения  К:Продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и учителем; делают выводы. |
| **4** | **Формулировка темы и цели урока.**  Эвристический поиск. | 14:44- 14:46 | - В классе приготовить мы ни чего не сможем. Поэтому мы с вами сегодня сделаем коробочку, в которую сможем спрятать конфету.  Какая цель нашего урока? | Формулировать тему урока | Р: Определяют тему урока |
| **5** | **Пед. показ.**  Работа с демонстрационным материалом; эвристическая беседа. | 14:46- 14:54 | -Учитель демонстрирует изделие.  -Рассмотрите изделие и скажите, из какого материала сделано изделие, как оно закреплено?  -Что нам понадобится для изготовления изделия?  -Прежде чем вы приступите к выполнению изделия, я расскажу и покажу, как выполняется изделие.  (учитель показывает, как выполняется изделие с помощью электронной технологической карты.)  1.Размечаем размеры изделия на картоне, с помощью карандаша и бумаги.  2.Отрезаем не нужные нам части.  3. Обрабатываем изгибы.  4.Размечаем крышку.  **Критерии изготовления изделия:**  1.Аккуратность;  2. соблюдение инструкции;  3.Красота оформления. | Слушать. Наблюдать за выполнением работы учителя и анализировать | П: овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, установления аналогий и причинно- следственных связей, построение рассуждений. |
| **6** | **Постановка творческой задачи** | 14:54-14:55 | - Ребята, закройте глаза и представьте свою коробочку. Открывайте глаза и помните, чтобы работа получилась интересной, работайте с желанием и включите свое воображение. | Активно слушают, отвечают на вопросы. | П: Строить рассуждения. |
| **7** | **Практическая работа.** | 14:55-15:10 | (Включаю фоновую музыку, во время работы детей, хожу по классу, даю рекомендации). | Самостоятельно выполняют работу. | Р: Умение сосредоточиться на задании и творчески его выполнять. |
| **8** | **Подведение итогов урока.**  Демонстрационный, обобщающий опрос. | 15:10- 15:15 | Проводится выставка. Сначала 1 ряд выносят свои работы и кладут их на пол у доски, потом 2 ряд и 3-й. Учащиеся становятся полукругом возле работ и отмечают лучшие работы.  - Ребята, посмотрите на коробочки, которые мы с вами сегодня сделали. Какие работы вам нравятся больше всего? Ребята, разбирайте свои работы, вы все большие молодцы, так как хорошо работали на уроке и именно поэтому у нас получились такие замечательные рисунки. | Подводить итоги, делать нравственный выбор, оценивать свои достижения. | Р: Оценивают свою деятельность, строят речевые высказывания и рассуждения. |