|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этап** **Методы и приемы**  | **время** | **Содержание. Деятельность учителя** | **Деятельность учеников** | **УУД** |
| **1** | **Огр. Момент.**Метод – словесныйПрием – 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 рассужденияК: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. |