**Тема урока: «Бутерброды. Виды бутербродов».**

**Тип урока:** Урок открытия новых знаний

**Цели урока:**

*Предметные*:

познакомить учащихся с видами бутербродов

донести до обучающихся правила приготовления бутербродов и способы украшения;

*Метапредметные:(УУД):*

- регулятивные – определение технологической последовательности приготовления бутербродов

-коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.

- познавательные - выбор наиболее рациональных способов приготовления бутербродов и проводить сравнительный анализ.

- личностные – умение провести самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратности в работе.

**Методическое оснащение урока**

*1.Необходимое оборудование и материалы*: компьютер, проектор, экран

*2.Дидактическое обеспечение*: учебник, рабочая тетрадь, презентация по теме, карточки с заданиями, пазлы.

3. Программное обеспечение: Windows, PowerPoint, Word,

Инструменты и материалы (для учащихся): рабочая тетрадь, карточки- задания.

**Методы обучения:**

Формы организации познавательной деятельности учащихся: рассказ, беседа с использованием проблемных и репродуктивных вопросов, самостоятельно подготовленные сообщения обучающимися по донной теме; обучение через деятельность, дидактическая игра «Собери пазлы»,демонстрация, самостоятельная работа, практическая работа.

**Формы работы**: фронтальная, групповая, индивидуальная.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этап урока | Содержание урока. Деятельность учителя | Деятельность учащихся | УУД |
| Организационный момент | Приветствие учащихся. Мотивация к учебной деятельности. Урок начать с поговорок и пословиц о «Хлебе» : « Хлеб - всему голова», «Болезнь не беда, коли есть хлеб да вода».Слайд1.Задает вопрос: *-Ребяка скажите, какой продукт питания считают самым главным и необходимым для жизни человека?* Учитель рассказывает о Русском гостеприимстве. *-А как Вы думаете, почему хлеб считается самым главным продуктом?**-Ребята скажите какие самые распространенные блюда из хлеба Вы употребляете на завтрак.*Цель этапа: Включение в учебную деятельность на личностно значимом уровне. | Настрой на работу. Приготовить рабочее местоСлушать учителяОтвечать на поставленный вопрос.Обсуждают вопрос; Предполагаемые ответы: Каша с хлебом и маслом, бутерброд, сыр с хлебом, колбаса с хлебом, отварное яйцо, яичница с гренками и т.д.. |  Личностные: самоопределениесамоорганизацияКоммуникативные:планирование совместного сотрудничества.Регулятивные:. Способность прогнозировать деятельность на уроке. |
| Сообщение темы и цели урока | Слайд 2.Чудак математик в Германии жил. Он булку и масло случайно сложил.Затем результат положил себе в ротВот так человек изобрёл бутерброд.Задает вопрос:*-А как Вы думаете, какая тема урока у нас сегодня?*Слайд 3.*Тема: «Бутерброды и виды бутербродов»*Откройте тетради и запишите тему урока «Бутерброды» *-Ребята, кто приготовил сообщение о происхождении бутерброда?*Выступление обучающихся:Бутерброд был изобретен в 1553году.Изобретателем является Николай Коперник. Во время эпидемии неизвестной болезни Николай Коперник заметил, что болели лишь те, кто ел хлеб. Коперник выяснил, что во время осады, оборонявшиеся часто роняли свой кусок хлеба на пол, поднимали его, отряхивали мусор и……. съедали.На поверхности хлеба грязи не было видно и Капернику пришла мысль, что хлеб надо смазать маслом, на нем легче определить загрязненность. Если загрязнение было видно, его счищали вместе с маслом. Болезнь через некоторое время отступила, человечество получило бетурброд.Бутерброды являются разновидностью холодной закуски; слово «бутерброд» произошло от двух немецких слов: «Буттер»- масло и «Брот»-хлеб.Бутерброды обладают большой питательной ценностью, ими удобно пользоваться в походах, в дороге и домашних условиях, особенно утром, когда все торопятся на работу или в школу.Молодцы,*-А как Вы думаете, что необходимо знать прежде, чем приступить к приготовлению бутерброда?**-Ребята как Вы считаете, какова цель нашего сегодняшнего урока?***Цель: Узнать какие бутерброды существуют и как их готовить.** | Смотреть презентацию Пытаются сформулировать тему урока.Записывают в тетрадь тему урокаВыступление обучающегося с приготовленным сообщением о происхождении слова «Бутерброд»Ответы обучающихся:( какие бутерброды существуют, как их готовить.)Обсуждают вопрос; пытаются формулировать цель урока. | Познавательные: Строить высказывания в устной форме.Коммуникативные: Умение выражать сои мысли.Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.Регулятивные::умение определять цель деятельности на урокеЛичностные:участие в диалоге, умение слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения. |
| Объяснение нового материала | Слайд .4Хорошо. Наверняка, каждый из вас видел, как готовят бутерброды ваши мамы и возможно даже самим приходилось это делать.*-Обращали ли вы внимание как в бутербродах расположена начинка?*-*Какой вывод мы с вами можем из этого сделать? ( по месту расположения начинки и форме различают:* ***открытые, закрытые, праздничные****)**-Кто приготовил сообщение об открытых бутербродах?*Выступления обучающихся:Открытые бутерброды приготавливают со всевозможными гастрономическими продуктами: маслом, сыром, колбасой, ветчиной. С одни кусочком хлеба и одним гастрономическим продуктом или несколькими. Открытые бутерброды смазываются тонким слоем масла и укладываются на него продукты. Чаще бутерброды готовят на белом хлебе. С жирными продуктами (грудинка), а также имеющими острый вкус (сельдь, икра) на черном хлебе.Молодцы.*-Кто приготовил сообщение об закрытых бутербродах?* Выступления обучающихся::Закрытые бутерброды с двумя или более ломтиками хлеба между которыми находиться продукт. Такие бутерброды готовят только с твердыми продуктами.Например: Сандвич(закрытый бутерброд) назван так честь англичанина сэра Сэндвича. Любитель карточных игр и он не мог оторваться от карт даже для того чтобы поужинать и приносил ужин с собой; два ломтя хлеба намазанные маслом и соединенные между собой.Молодцы.*- А, что, вы понимаете под закусочными бутербродами? ( канапе)*Слайд 5. Хорошо.-По способу приготовления бутерброды делятся. *-Как Вы думаете на какие виды?(холодные и горячие, простые и сложные, соленые и сладкие).*Верно, -*Что вы понимаете под горячими и холодными бутербродами?*-*Простыми и сложными бутербродами?**-Солеными и сладкими?*  Слайд 6. Хорошо. То есть, по виду используемых продуктов бутерброды делят на мясные, рыбные, сладкие, соленые и овощные.   | Смотрят на презентацию Слушают учителяОтвечают на поставленный вопрос Приблизительные ответы обучающихся: бутерброды делятся на открытые и закрытые, праздничные.Запись в тетрадьВыступление обучающихся Выступление обучающихся Отвечают на поставленный вопросПриблизительные ответы обучающихся: холодные, горячие, простые, сложные.Запись в тетрадьОтвечают на поставленный вопросСлушают учителя. Запись в тетрадь | Познавательные: Строить высказывания в устной форме.Регулятивные:. Способность прогнозировать деятельность на уроке..Личностные:участие в диалоге, умение слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения.Коммуникативные: учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью. |
| Физ. минутка |  Слайд 7. Ветер дует нам в лицо,Закачалось деревцо,Ветер тише, тише, тише,Деревцо все выше, выше. | Обучающиеся выполняют физ.упражнения. |  |
| Интеллектуальная игра «Сложи бутерброд» | Слайд 8. К Вам неожиданно в гости пришли ваши друзья и Вы как хорошие хозяева решили их угостить.Задание: Перед Вами лежат пазлы. Вам необходимо собрать бутерброд и определить вид бутерброда.По завершению игры проверка работы обучающихся и оценка Молодцы. Слайд 9. -*Мне, интересно, а Вы знаете, какие инструменты используют для приготовления бутербродов* | Обучающиеся работают в парах, самостоятельно.Выступления обучающихся.Ответы обучающихсяЗапись в тетрадь | Познавательные: выполнение действий по алгоритму.Регулятивные : умение оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей.Личностные: самоопределениесамоорганизация |
| Закрепление пройденного материала. |  Просмотр видеофильма: «Виды бутербродов» .  - Мы с Вами успешно справились с первой частью урока, а теперь закрепим материал:Слайд.11.. Индивидуальная работа по карточкам: *Закончи предложение.*Бутерброды бывают 3 видов: открытые………..Основа бутерброда это…………………………...По способу приготовления бутерброды бываю холодные………………………………………….По виду используемой начинки бутерброды бывают мясные………………………………….  |   Слушают учителяВыполняют самостоятельно задание по карточкам на оценку. | Познавательные: выполнение действий по алгоритму.Регулятивные контроль, оценка.Первичное закрепление |
| Рефлексия |  - Что вам понравилось на уроке?- Что интересного запомнили?- Что нового узнали?- Чему научились?- Какие ошибки были допущены вами при выполнении заданий?- Где пригодятся полученные вами сегодня знания и умения? |  |  Личностные: самооценка учащимися результатов своей учебной деятельностиРегулятивные: итогов своей познавательной, учебной, деятельности.  |
| Домашнее задание | Сделать презентацию «Виды открытых, закрытых и праздничных бутербродов. |  |  |