

Понедельное планирование организации проекта «Карнавальные костюмы» представлены в таблицу 4.1

Таблица 4.1 Понедельное планирование организации проекта «Карнавальные костюмы»

Недел я	Заняти я	Тема Содержание занятий	Деятельность учителя	Деятельность учащихся		Материально-техническое обеспечение	
				На занятиях	дома	Дидактические материалы	Оборудовани е
1	2	<i>Разработка проекта:</i> -проблема какой материал больше всего подходит для карнавального костюма ; -варианты решения проблемы; -формулировка задачи проекта;	-организует выполнение делового упражнения 1 в группах; -фронтальная работа с классом;	-участвуют в обсуждении проблемы, выполняют упражнения №1 в группах и заполняют предложенные таблицы; -формулируют задачу;		Упражнение 1	Доска
	2	<i>Определение свойств материалов, познание каждого лоскутка.</i> Демонстраци я наглядной техники определения	Организует беседу по заданному исследованию с целью его выполнения; -организует проверку знаний, консультирует	Представляют и обсуждают поставленные задачи; Работают в группах, размышляют индивидуально ;	Проводят исследование «Виды тканей»	Определение свойств тканей Приложение 4	

		вида тканей; Техника безопасности при работе с иглами и ножницами;	по различным вопросам учащимся;				
2	4	<i>Выработка и проработка лучшей ткани для пошива карнавального платья</i> <i>-Выработка требований к данному материалу</i> <i>-Проработка лучшей идеи:</i>	-Знакомит с основными требованиями при определении свойств материалов. -Организует обсуждение основных критериев определения вида тканей. -Подводит учащихся к экономическому обоснованию выбора ткани, организует проверку знаний.	Обсуждают требования при определении вида тканей -вырабатывают идеи расположения на ткани различных узоров -проводят дизайн-анализ лучшей цветовой гаммы карнавального платья;	Планируют работу по разработке дизайн - анализа карнавального платья. Готовятся к практической работе;	Презентация по дизайну карнавальных платьев.	Бумага, карандаши, фломастеры, лекала.
3	6	<i>Зарисовка карнавального платья по своему дизайну</i> <i>-исследование видов бисера (критерии распознавания вида бисера)</i> <i>-Нити для вышивки бисером их</i>	Организует беседу и выполнение практической работы в группах «Платья для карнавала», консультирует при возникновении затруднений;	Участвуют в беседе, отвечают на вопросы, задают вопросы, готовятся к практической работе;	Разработать технологическую карту по определению вида тканей (только этапы); Подготовить материалы для практической работы;	Исследование 2 Изучили последовательность действий при разработке дизайн-анализа карнавального платья. Приложение 2	

4	2	<p>нумерация, прочность, тонкость нити; Способы вышивания бисером; Выработка идей выполнения вышивки бисером варежек; Представление и защита проекта.</p> <p>-Выработка критериев оценивания проектной деятельности.</p> <p>-Самооценка и взаимооценка проектной деятельности.</p>	<p>Подводит к обоснованию выбора области исследования, задачи проекта.</p> <p>-Организует обсуждение критериев оценки проектов и проектной деятельности в целом.</p> <p>-Поддерживает учащихся во время защиты и представления результатов проекта.</p> <p>-Обобщает результаты работы учащихся.</p>	<p>-Представляют результаты проекта.</p> <p>-Раскрывают содержание своей работы по основным компонентам проектной деятельности;</p> <p>-Проводят оценку и взаимооценку результатов проектной деятельности.</p>			
---	---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Проект по теме: «Карнавальные костюмы »			Потребность (проблема):	
Количество часов: 16-18	Класс:6	Вид проекта: *Коллективный *Монопредметный *Текущий	<p>Актуальный праздник - День города. Для выступления на сцене необходимы карнавальные костюмы, но для этого нужно узнать, из какой ткани они выполнены. Это связано не только с коллективной заинтересованностью в познании какого-либо материала, а также личной мотивацией в познании качественного материала.</p> <p>Какую ткань выбрать на такое событие? В этом и будет заключаться основная проблема проектной</p>	

			<p>деятельности. Как создать композицию с помощью такой частички как материал? Как себя преподнести на данном торжестве? Как показать свое воспитание и не упасть перед глазами ровесников? Мы с вами узнаем при изучении данной тематики.</p>
<p align="center">Описание проекта:</p> <ul style="list-style-type: none"> Учащиеся, учитывая свои возможности и учитывая пожелания членов группы, проектируют дизайн карнавальных костюмов на День города. <p align="center">Цель и задачи проекта:</p> <ul style="list-style-type: none"> Цель: Сформировать умения у учащихся при дизайн - анализе. Уметь применять знания на практике. Задачи: -дать представление о классификации тканей (виды тканей); Развить исследовательские умения у учащихся; -Научить распознавать виды тканей; -Развить проектировочные умения у учащихся; -Развить у учащихся умения и навыки при изготовлении изделия из различных материалов различного происхождения; 			<p align="center">Ожидаемые результаты:</p> <p>Разработать и изготовить пирожное «Самый лучший подарок» (Десерт) на День рождения, и Клюквенный морс, соблюсти все правила подачи к столу.</p>
Перечень формируемых знаний и умений			Межпредметные связи: Изо-эскизы; 2. Математика- расчет себестоимости изделия.
Знания		Умения	
<ul style="list-style-type: none"> Виды тканей. 		<ul style="list-style-type: none"> Различать различные виды материалов. 	
<ul style="list-style-type: none"> Роль тканей для каждого события. Определение видов тканей по различным показателям. Основные свойства тканей. Виды тканей для события День Города. Оформление выполненного исследования. Защита исследования. 		<ul style="list-style-type: none"> Определять значение материалов в пошиве. Разработать дизайн - анализ карнавального платья. Сочетать цвета для определенного события (определенная яркость и т.д.); Оформлять эскизы в соответствии с композицией; Оформить в соответствии с 	

	требованиями и качеством;	
Условия запуска проекта		
Дидактические		Материально-технические
<ul style="list-style-type: none"> Беседа с учащимися, какой вид ткани наиболее подходит к для празднования дня Города. Дизайн-анализ карнавального платья. Поиск технологии при изготовлении выбранной ткани. Расчет минимума затрат при пошиве изделия 		<ul style="list-style-type: none"> Бумага, ручки, карандаши, фотографии, презентация.
<p>Фокус проекта: дизайн-анализ аналогов карнавальных платьев; Соответствие современным требованиям обязательного минимума содержания:</p> <ul style="list-style-type: none"> Личностные результаты: 1.1, 1.3, 1.3,1.5. Метапредметные результаты: 2.1, 2.2, 2.5,2.6, 2.8,2.9. 2.10, 2.11,2.17 Предметные результаты : в познавательной сфере: 3.2, 3.4, 3.6. В трудовой сфере: 3.11, 3.12,3.14, 3.17, 3.18, 3.19, 3.21. В мотивационной сфере: 3.27, 3.31, 3.33, 3.34. В Эстетической сфере: 3.35, 3.36, 3.38, 3.39. В коммуникативной сфере: 3.40, 3.42, 3.43. В физиолого- психологической сфере: 3.46, 3.47,3.48,3.49. 		

Понедельное планирование организации проекта представлено в таблице 4.2

Таблица 4.2 Понедельное планирование организации проекта

№ Кол. Н Час. е д	Тема Содержание занятия	Деятельность учителя	Деятельность учащихся		Дидактическое обеспечение	Материально -техническое обеспечение
			На уроке	Дома		

1	1	<p>Запуск проекта</p> <p>1. Выявление проблемы. Формулировка задачи, темы проекта</p> <p>2. Необходимые критерии качества материалов.</p> <p>3. Применение каждого материала для конкретной категории изделия;</p> <p>4. Значимость дизайна при изготовлении карнавального платья;</p>	<p>Организует обсуждение учащимися данной тематики;</p> <p>Предлагает Провести исследование №1</p>	<p>Принимают участие в беседе.</p> <p>Определяют направление исследовательской деятельности.</p> <p>Выполняют исследование №1</p>	<p>Выбирают из различных источников информации, дизайны понравившихся моделей.</p>	<p>Исследование №1 «Выбор итогового продукта к празднованию Дня Рождения». Приложение 1.</p>	
2	4	<ul style="list-style-type: none"> • Разработка проекта: • Карнавальные платья и их дизайн - анализ : <ul style="list-style-type: none"> • Анализ карнавальных платьев ; • выработка требований к качеству 	<p>Организует проведение анализа дизайна карнавальных платьев, составление схемы-опоры и требований к изделиям, выполнение практической работы;</p>	<p>Анализируют выбранные модели; перечень требований к их качеству.</p>	<p>Разрабатывают идеи готового продукта.</p>	<p>Практическая работа №1 «Исследование материалов».</p> <p>Практическая работа №2 : Пирожное «Дизайн анализ» Приложение 5</p>	<p>Входная диагностика Приложение 6</p>

		изделий;					
3	2	<ul style="list-style-type: none"> • Исполнение проекта • Выполнение практической работы «Приготовление Пирожного и клюквенного морса». 	<p>Объявляет о практической работе а именно: «Ролевая игра 3-х групп».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выслушивает от учащихся различные выполнения практических работ; • Представляет проработанные идеи и выбирает с учащимися лучшую; • Следит за выполнением практической работы; 	<p>Рассказывают о различных Технологиях определения вида тканей</p> <p>Выбирают с помощью учителя одну проработанную модель эскиза;</p> <p>Выполняют практическую работу;</p> <p>Вырабатывают показатели качества и характеристики</p>	Выполняют экспертизу качества.	Приложение 5	Материалы, указанные в практической работе
4	1	<p>Исследование проекта</p> <p>Организованная подача блюд к столу (эстетика стола)</p> <p>Сервировка стола на день Рождения.</p>	<p>Организует обсуждение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Как правильно подать данный десерт для гостей; -Какие вопросы следует рассмотреть при изготовлению изделия; -Каким требованиям должно отвечать готовое изделие; <p>Организует выполнение</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Записывают краткую формулировку поставленной задачи -Участвуют в беседе; - Составляют ряд требований для изготовления изделия;Выполняют в группах упражнение 2,3. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проводят исследование вкусов и требований потребителей, • разрабатывают варианты изделия, оформление. 	<p>Упражнение «Грамотная подача десерта».</p> <p>Складывание салфеток в соответствии с праздничным настроением на выбор учащихся.</p> <p>Приложение 10</p>	Салфетки, ножницы (при необходимости)

			упражнений 2,3.			
5	1	<ul style="list-style-type: none">• Представление результатов проекта• Самооценка и анализ деятельности	-Организует обсуждение основных критериев оценивания качества изделия -Выдает кроссворд по текстильным материалам.	-Обсуждают основные критериев оценивания качества изделия. -Решают кроссворд. Приложение 2, 3, 4		-Контрольные задания -Кроссворд для закрепления материала.
6	2	<ul style="list-style-type: none">• Представление и защита проекта Выработка критериев оценки проекта и проектной, деятельности Представление результатов проектной деятельности; Самооценка и взаимооценка проектной деятельности.	Подводит к обоснованию выбора области исследования, задачи, поставленные в ходе проекта. Организует обсуждение всего проекта.	<ul style="list-style-type: none">• Представляют сложившиеся результаты в ходе проекта;• Раскрывают содержание всей проделанной работы• Проводят самооценку и взаимооценку результатов.		

Понедельное планирование организации проекта «Подарок на день Матери».

Таблица 4.3

Недел я	Заня тия	Тема Содержание занятий	Деятельность учителя	Деятельность учащихся		Материально-техническое обеспечение	
				На занятиях	дома	Дидактические материалы	Оборудование
1	2	<i>Разработка проекта:</i> -проблема какой	-организует выполнение делового	-участвуют в обсуждении проблемы,		Упражнение 1	Доска

		подарок изготовить собственными руками на день Матери; -варианты решения проблемы; -формулировка задачи проекта;	упражнения 1 в группах; -фронтальная работа с классом;	выполняют упражнения №1 в группах и заполняют предложенные таблицы; -формулируют задачу;			
	2	<i>Вышивка бисером по контуру.</i> -Демонстрация наглядной техники выполнения вышивки бисером; -Техника безопасности при работе с иглами и ножницами;	Организует беседу по заданному исследованию с целью его выполнения; -организует проверку знаний, консультирует по различным вопросам учащихся;	Представляют и обсуждают поставленные задачи; Работают в группах, размышляют индивидуально ;	Проводят исследование «Виды бисера»	Технологическая карта Приложение	
2	4	<i>Выработка и проработка лучшей идеи вышивки бисером.</i> -Выработка требований к составлению меню ужина. -Выработка идей для панно;	-Знакомит с основными требованиями при вышивании бисером; -Организует обсуждение основных критериев при нанизывании бисера на нить, провода; проволочку;	Обсуждают меню требований при вышивании бисера; -вырабатывают идеи расположения на ткани вышивки; -проводят	Планируют работу по вышивке бисером; Готовятся к практической работе;	Презентация по изготовлению варежек из бисера;	Бисер, проволока, нить, пальцы, ножницы, наперстки.

		<i>-Проработка лучшей идеи:</i>	-Подводит учащихся к экономическому обоснованию выбора бисер, организует проверку знаний.	дизайн-анализ лучшей цветовой гаммы варежек;			
3	6	<i>Вышивка варежек бисером</i> -исследование видов бисера (критерии распознавания вида бисера) -Нити для вышивки бисером их нумерация, прочность, толщина нити; Способы вышивания бисером; Выработка идей выполнения вышивки бисером варежек;	Организует беседу и выполнение практической работы в группах «Варежки для мамы», консультирует при возникновении затруднений; Подводит к обоснованию выбора области исследования, задачи проекта. -Организует обсуждение критериев оценки проектов и проектной деятельности в целом. -Поддерживает учащихся во время защиты и представления результатов проекта. -Обобщает результаты работы учащихся.	Участвуют в беседе, отвечают на вопросы, задают вопросы, готовятся к практической работе;	Разработать технологическую карту по вышиванию варежки бисером (только этапы); Подготовить материалы для практической работы;	Исследование 2 Изучили последовательность действий при вышивке бисером Приложение 2	
4	2	Представление и защита проекта. -Выработка критериев оценивания проектной деятельности. -Самооценка и взаимооценка проектной деятельности.		-Представляют результаты проекта. -Раскрывают содержание своей работы по основным компонентам проектной деятельности; -Проводят оценку и взаимооценку результатов проектной деятельности.			

--	--	--	--	--	--	--	--

Таблица 4.4

Проект по теме: «Десерт на День рождения»			Потребность (проблема):
Количество часов: 16-18	Класс:6а	Вид проекта: <ul style="list-style-type: none"> • Коллективный • Монопредметный • Текущий 	<p>У каждого школьника раз в год бывает такой праздник как День рождения. Особенностью данного торжества является оригинальный сладкий стол. А вдвойне вкуснее, если десерт, присутствующий на сладком столе, будет выполнен своими руками и как можно больше из натуральных компонентов. При рассмотрении различных сладких блюд выбрать наиболее подходящее для торжественного мероприятия, а также отличается высоким количеством натуральных компонентов. Как создать композицию на столе с помощью такой частички как сладкое блюдо? Как себя преподнести на данном торжестве? Как показать свое воспитание и не упасть перед глазами ровесников?</p>

			Мы с вами узнаем при изучении данной тематики.	
<p>Описание проекта: Учащиеся, учитывая свои возможности и учитывая пожелания членов группы, проектируют и изготавливают сладкие блюда: «пирожное» и «клюквенный морс» на выбор для сладкого стола на День рождения.</p> <p style="text-align: center;">Цель и задачи проекта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цель: Сформировать умения у учащихся при приготовлении сладких блюд а: пирожное. Уметь применять знания на практике. • Задачи: -дать представление о классификации напитков (морс, сок, компот, кисель); Развить исследовательские умения у учащихся; -Научить готовить пирожное, грамотно и красиво оформлять и подавать к столу; -Развить проектировочные умения у учащихся; -Развить у учащихся умения и навыки при изготовлении изделия из различных продуктов натурального происхождения; 				
			<p style="text-align: center;">Ожидаемые результаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разработать и изготовить пирожное «Самый лучший подарок» (Десерт) на День рождения, и Клюквенный морс, соблюсти все правила подачи к столу. 	
Перечень формируемых знаний и умений			<p style="text-align: center;">Межпредметные связи: Изо-эскизы; 2. Математика- расчет себестоимости изделия.</p>	
Знания			Умения	
<ul style="list-style-type: none"> • Виды сладких блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> • Различать различные виды сладких блюд. • Определять значение десертов в питании; 			

<ul style="list-style-type: none"> Роль сладких блюд в питании человека. Рецептура пирожного и морса. Основные ингредиенты для изготовления пирожного. Виды напитков со сладкими блюдами. Оформление праздничного стола. Сервировка праздничного стола. 	<ul style="list-style-type: none"> Составлять рецепты Готовить сладкое блюдо. <ul style="list-style-type: none"> Сочетать десерт с напитком; Оформлять праздничный стол в соответствии с композицией; Сервировать в соответствии с требованиями и качеством; 	
Условия запуска проекта		
Дидактические		Материально-технические
<ul style="list-style-type: none"> Беседа с учащимися: какое пирожное и сладкий напиток больше всего подходит для торжественного стола на День рождения. Дизайн-анализ правильной подачи и раскладывание салфеток на праздничный стол. Поиск технологии при изготовлении выбранного пирожного. Расчет минимума калорий для пирожного и выбор начинки из натуральных ингредиентов. 		<ul style="list-style-type: none"> Бумага, ручки, карандаши, видеопроигрыватель, презентация.
<p>Фокус проекта: дизайн-анализ аналогов десерта; технология приготовления блюда;</p> <p>Соответствие современным требованиям обязательного минимума содержания:</p> <ul style="list-style-type: none"> Личностные результаты: 1.1, 1.3, 1.3,1.5. Метапредметные результаты: 2.1, 2.2, 2.5,2.6, 2.8,2.9. 2.10, 2.11, 2.17. Предметные результаты в познавательной сфере: 3.2, 3.4, 3.6. в трудовой сфере: 3.11, 3.12,3.14, 3.17, 3.18, 3.19, 3.21. В мотивационной сфере: 3.27, 3.31, 3.33, 3.34. В Эстетической сфере: 3.35, 3.36, 3.38, 3.39. В коммуникативной сфере: 3.40, 3.42, 3.43. 		

- В физиолого- психологической сфере: 3.46, 3.47,3.48,3.49.

Понедельное планирование организации проекта

№ Н е д.	Ко л. Ча с.	Тема Содержание занятия	Деятельность учителя	Деятельность учащихся		Дидактическ ое обеспечение	Материально- техническое обеспечение
				На уроке	Дома		
1	1	Запуск проекта <ul style="list-style-type: none"> Выявление проблемы. Формулировка задачи, темы проекта Продукты для приготовления пирожного. Применение и дозирование сахара в изделии; Значимость сладкого в рационе питания; 	<p>Организует обсуждение учащимися данной тематики;</p> <p>Предлагает провести исследование №1</p>	<p>Принимают участие в беседе.</p> <p>Определяют направление исследовательской деятельности</p> <p>Выполняют исследование №1</p>	<ul style="list-style-type: none"> Выбирают по из различных источников в информации, рецепты любимых блюд. 	Исследование №1 «Выбор итогового продукта к празднованию Дня рождения». Приложение 1.	
2	4	Разработка проекта: <ul style="list-style-type: none"> Сладкие блюда и изделия из них: <p>Анализ рецептов и составление схемы технологии</p>	Организует проведение анализа рецептов, составление схемы-опоры и требований к изделиям, выполнение	Анализируют рецепты изделий напитков из клюквы, пирожного;	Разрабатывают идеи готового изделия.	Практическая работа №1 «Нахмичим». Практическая работа	Входная диагностика Приложение 6

		приготовления напитка из клюквы; пирожного; выработка требований к качеству изделий;	практической работы;	перечень требований к их качеству.		№2 : Пирожное «Самый лучший подарок» Приложение 9	
3	2	<ul style="list-style-type: none"> • Исполнение проекта • Выполнение практической работы «Приготовление Пирожного и клюквенного морса». 	<p>Объявляет о практической работе, а именно: «Приготовление Пирожного и клюквенного морса».</p> <p>Выслушивает от учащихся различные Технологии приготовления различного вида пирожного;</p> <p>Представляет проработанные идеи и выбирает с учащимися лучшую для приготовления;</p> <p>Следит за выполнением практической работы;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Рассказывают о различных Технологиях приготовления различного вида пирожного; • выбирают с помощью учителя одну проработанную рецептуру; • Выполняют практическую работу; • Выработывают показатели качества, и характеристики к 	Выполняют экспертизу качества приготовления изделий.	Приложение 9	Кухонный инвентарь; Продукты;

				готовому блюду.			
4	1	<p>Исследование проекта</p> <p>Организованная подача блюд к столу (эстетика стола)</p> <p>Сервировка стола на день Рождения.</p>	<p>Организует обсуждение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Как правильно подать данный десерт для гостей; -Какие вопросы следует рассмотреть при изготовлению изделия; • -Каким требованиям должно отвечать готовое изделие; <p>Организует выполнение упражнений 2,3.</p>	<p>Записывают краткую формулировку поставленной задачи;</p> <p>Участвуют в беседе;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составляют ряд требований для изготовления изделия; <p>Выполняют в группах упражнение 2,3.</p>	<p>Проводят исследование вкусов и требований потребителей, разрабатывают варианты изделия, оформление.</p>	<p>Упражнение «Грамотная подача десерта».</p> <p>Складывание салфеток в соответствии с праздничным настроением на выбор учащихся.</p>	<p>Салфетки, ножницы (при необходимости).</p>

5	1	<ul style="list-style-type: none"> • Представление результатов проекта • Самооценка и анализ деятельности 	<p>Организует обсуждение основных критериев оценивания качества изделия</p> <p>Выдает тест по видам пирожного.</p>	<p>Обсуждают основные критериев оценивания качества изделия.</p> <p>Решают тест по видам пирожного.</p>	Приложение 10	<p>Контрольные задания</p> <p>Итоговый тест для закрепления материала.</p>	Салфетки, ножницы (при необходимости).
6	2	<ul style="list-style-type: none"> • Представление и защита проекта <p>Выработка критериев оценки проекта и проектной деятельности;</p> <p>Представление результатов проектной деятельности;</p> <p>Самооценка и взаимооценка проектной деятельности.</p>	<p>Подводит к обоснованию выбора области исследования, задачи, поставленные в ходе проекта.</p> <p>Организует обсуждение всего проекта.</p>	<p>Представляют сложившиеся результаты в ходе проекта;</p> <p>Раскрывают содержание всей проделанной работы</p> <p>Проводят самооценку и взаимооценку результатов.</p>			

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ УЧАЩИХСЯ 6 – ГО КЛАССА ПО ТЕМЕ «НАХИМИЧИМ» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РОЛЕВЫХ ИГР

Технологическая карта урока по теме: «Приготовление клюквенного морса»
на уроках технологии для учащихся 6-х классов
По разделу «Кулинария»

Цель: познакомить учащихся с ягодой-клюквой.

В соответствии с целью были выбраны следующие задачи:

- 1.Познакомить учащихся с понятием клюквенный морс.
- 2.Выработать у учащихся знания о клюквенном морсе, его свойствах, характеристиками и составом.
3. Способствовать формированию новых понятий, таких как: косметология, свойства и качества клюквы, рецептура клюквенного морса, лакмус, кислотность
4. Способствовать воспитанию дисциплинированности, внимательности и уважительного отношения друг к другу.

Планируемые результаты обучения

Личностные результаты	Предметные результаты	Метапредметные результаты
познание нового, овладение новыми знаниями и новыми компетенциями, характер учебного сотрудничества.	Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы;	Регулятивные - планирование собственной деятельности; Познавательные - извлечение необходимой информации из беседы, рассказа, выработки алгоритма действий; Коммуникативные - умение вести учебное сотрудничество в группе.

Этапы Время	Деятельность педагога	Деятельность учащихся	Дидактические средства	Диагностиче ские средства	Приемы УУД	Материально – техническое обеспечение
1.Целепола гание 3-7 мин.	Объявляет тему урока; Задаёт вопросы Рассказывает правила игры, создаёт проблемную ситуацию. Организует решение теста.	Внимательно слушают. Отвечают на вопросы Решают тест	Проблемная ситуация «Нахимичим» Раздаточный материал: Таблички с названиями каждой группы. Приложение 1 Приложение 3 «Правила ролевой игры; проблемная ситуация»	Приложение 1	Личностные: Мотивация; Регулятивные: Принятие учебной задачи;	Классная доска, колбочки для проведения опыта, миски, лакмусовая бумажка.
2.Мотивац ия к учебной деятельнос ти (3-4 мин)	Сообщает о проведении ролевой игры Объявляет цель и необходимый результат. Сообщает о контроле знаний.	Внимательно слушают. Обсуждают предложенну ю ситуацию. Задают вопросы. Записывают необходимое в тетрадь.	Наглядные пособия, карточки для заполнения необходимой информации; Приложение	Вопросы для опроса учащихся Приложение	Познавательные УУД: Осуществление актуализации личностного жизненного опыта;Коммуникативные УУД: Формирование познавательной цели. Формулирование проблемы.Регулятивные УУД : Коррекция высказанных мнений. Определение целей Целеполагание. Планирование. Прогнозирование.	Раздаточный материал
3. Планирова ние	Выдаёт раздаточный материал для того, чтобы преступить к	Расходятся по группам.	Раздаточный материал для	Наглядные пособия (картинки)	Коммуникативны е: Организованност	Вопросы для активизации познавательно

<p>деятельности (5-6 мин)</p>	<p>выполнению задания; Распределяет роли и задания Разбивает на 3 группы. С помощью подготовленных цветных жетонов, представляет необходимый материал, полезную информацию;</p>	<p>Готовятся к выполнению работы Группа1 «Биохимики» Проводят эксперимент Группа2 «Врачи-косметологи» выполняет операцию под названием «Клюква-очиститель» Группа 3 «Пищевые технологии» выполняет операцию «Строгая рецептура»</p>	<p>групп: Для группы №1 «Биохимики» Приложение 2 Для группы №2 «Врачи-косметологи» Приложение Для группы №3 Пищевые технологии» Приложение</p>		<p>ь Познавательные: умение понимать этапы планирования деятельности Регулятивные: Контроль своей деятельности; Личностные: Осознание своих возможностей, проявление интереса во время разбора схемы; Познавательные: Ориентироваться в терминах и понятиях композиции.</p>	<p>й деятельности учащихся Приложение</p>
-----------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

4. Самостоятельная работа учащихся (25-35мин)	Координирует деятельность школьников, наблюдает; Следит за временем; Контроль знаний.	Выполняют задание №1	Задание №1 «Эксперимент ов био- химиков» Приложение Задание №2 «Очистка лица» Приложение Задание №3 Критерии оценивания по 5-ти бальной шкале. Приложение	Наблюдение за учащимися; Вопросы для учащихся для проверки знаний Приложение	Личностные: Развитие трудолюбия и ответственности. Регулятивные: Умение регулировать свои действия, составлять план, действовать по нему, контролировать свою работу Познавательные: Умение распознавать достоинства клюквы и клюквенного морса.	
-----------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

5. Рефлексия 3-4	<p>Выслушивает точку зрения учащихся о проделанной работе;</p> <p>Задаёт вопросы учащимся по выполненной работе.</p> <p>Выставляет баллы в соответствии с критериями оценивания за выполненную задачу;</p>	<p>Высказывают свою точку зрения о проделанной работе;</p> <p>Сравнивают качество работы с другими;</p> <p>Отвечают на вопросы, заданные учителем;</p>	Вопросы для учащихся Приложение 7	<p>Личностные: Умение провести самооценку</p> <p>Регулятивные: Умение зафиксировать полученные знания, в памяти</p> <p>Познавательные: Умение сформулировать план действий, выявление ошибок.</p>	
------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--