

**Тема «Использование приёмов и методов решения творческих задач на уроках технологии в 5 кл. при изучении раздела «Кулинария» темы «Бутерброды»»**

- **Автор:** учитель технологии МБОУ Сосновская СШ №1 «Рожковская ОШ»  
**Самосадова Татьяна Михайловна**

## Цели урока

- **образовательная** – ознакомить учащихся с классификацией бутербродов, историей их происхождения, с историей появления бутерброд; с технологией приготовления и оформления бутербродов; научить готовить бутерброды
- **Развивающая** – способствовать развитию навыков по приготовлению бутербродов, умения планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, эстетического вкуса. и проявлению творчества.
- **воспитательная** – способствовать формированию самостоятельности и чувства ответственности за порученную работу перед коллективом, умения трудиться в коллективе, аккуратности и культуры труда при выполнении работы, гостеприимства, интереса к предмету, бережного отношения к хлебу и уважение к людям труда.
- **Профориентационная** – сообщение о профессии кондитера, пекаря, официанта.

## **Задачи**

- - научить самостоятельно формулировать тему, цель и задачи урока;
- -актуализировать знания о здоровом питании;
- -организовать работу по изучению видов бутербродов, способов их творческого приготовления;
- -научить правилам сервировки стола и технологии приготовления;
- - научить приёмам самоконтроля

**Планируемые  
образователь-  
ные  
результаты**

**Предметные** - учащиеся ознакомятся с классификацией бутербродов, расширят и проверят свои знания о продуктах питания, получат знания и умения в приготовлении бутербродов .

- самостоятельно готовить и подавать на стол бутерброды в повседневной жизни

- изучить данную тему, если пропущено занятие по каким-либо причинам, зайдя на персональный сайт учителя и скачав оттуда данную работу

**Метапредметные (УУД):**

- **регулятивные** – определение технологической последовательности приготовления бутербродов , --- коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.

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

**Личностные** – умение провести самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратности и опрятности в работе.

<b>Технология проведения урока</b>	<u>технология проблемного обучения, ИКТ-технологии, деятельностный подход</u>
<b>Оборудование:</b>	компьютер, Интернет, мультимедийный проектор, экран, магнитофон; посуда, , продукты для приготовления бутербродов; набор кулинарных инструментов и приспособлений (ножи, доски разделочные); скатерти, салфетки; фартук, косынка.
<b>Дидактические материалы:</b>	учебник "Технология» 5 класс автор В.Д. Симоненко,, технологическая документация: инструкционно-технологические карты приготовления бутербродов, инструкции по ТБ.

## Методы обучения

- метод решения творческих задач (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение) ;
- словесный (беседа, рассказ, объяснительно-иллюстративный объяснение с практическим закреплением);
- наглядный (показ отдельных приемов работы, вводный инструктаж);
- метод проблемного изложения
- практическая работа.(мини –проект по приготовлению необычных бутербродов и подача к столу)
- дегустация

<b>Формы работы учащихся</b>	Модель смешанного обучения, индивидуальная, групповая
<b>Образовательные ресурсы</b>	УМК по технологии учебник 5 класс Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко; компьютер, проектор, видеоуроки по приготовлению бутербродов, презентация «Виды бутербродов»; инструкционные карты, инструкции по технике безопасности.

<u>Этап урока</u>	<u>Деятельность учителя</u>	<u>Деятельность обучающихся</u>	<u>Принципы системно - деятельностного подхода, формирование ууд</u>
<p><b>1. Блок мотивации</b></p> <p>Мотивация к учебной деятельности</p>	<p>Приветствие учащихся</p> <p>проверка явки учащихся;</p> <p>проверка готовности к уроку и рабочей одежды;</p> <p>настрой учащихся на работу;</p> <p>раздать технологические карты, карточки для дежурных;</p> <p>доведение до учащихся плана урока.</p>	<p>Приветствуют учителя.</p> <p>Дежурный отчитывается о присутствующих в классе,</p> <p>о форме обучающихся,</p> <p>раздаёт рабочие и методические материалы.</p>	<p>Л –самоорганизация, формирование мотивации и самомотивации к учебной деятельности.</p> <p>Р- способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке</p>



<p><b>2. Блок</b> <b>актуализации</b> <u>Актуализация</u> <u>знаний и</u> <u>пробное</u> <u>учебное</u> <u>действие</u></p>	<p>Задаёт вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Какие питательные вещества необходимы для организма человека?</li> <li>2.В каких продуктах содержатся белки, каково их значение для организма человека?</li> <li>3.Почему в пищу должны употреблять жиры животного и растительного происхождения?</li> <li>4.В чем заключается роль витаминов для организма человека?</li> <li>5.Почему же так необходимо завтракать?</li> </ol>	<p>Отвечают на вопросы. Дополняют друг друга.</p>	<p>Р- умение строить речевое высказывание, ориентироваться в учебной ситуации К- вести учебное сотрудничество с учителем и обучающимися. П – применять имеющиеся знания при обсуждении вопросов.</p>
---	--	---	--

**Почему же так  
необходимо  
завтракать?!**

На 30%  
повышает  
работоспособ-  
ность!

Завтрак – источник  
энергии на весь день.

Полноценный  
завтрак имеет  
способность  
контролировать  
чувство голода в  
течение дня.

Завтракающий,  
регулярно, человек  
уберегает себя от  
лишнего веса!

После завтрака у человека  
улучшается память и  
концентрация внимания.  
Лучше запоминается  
информация.

Завтрак  
поможет вам  
оставаться  
здоровым!

<p><b>3. Блок</b></p> <p><b>головоломки</b></p> <p>Выявление места и причины затруднения</p> <p>Постановка проблемного вопроса.</p>	<p><b>Беседует с обучающимися :</b></p> <p>-Все эти полезные для организма вещества человек можем получить , приготовив одно очень интересное блюдо. А какое- вы должны определить сами. К нам на урок почтальон Печкин принёс посылку, в ней лежат продукты: батон, чёрный хлеб, сыр, колбаса, баночка варенья, масло. Как вы думаете, какое блюдо можно приготовить из этих продуктов?</p>	<p>Отвечают на поставленные вопросы, дополняют, приводят примеры из жизни.</p>	<p>Л –отстаивать свою точку зрения, приводя аргументы, анализировать, строить рассуждение, делать выводы</p>
---	--	--	--

<p>4. Блок поддержки</p> <p>Построение проекта выхода из затруднения</p>	<p><b>Задаёт вопросы на выявление темы урока, цели, задач.</b></p> <p><b>-Ребята, что вы знаете о бутербродах?</b></p> <p><b>Подводит итог сказанного обучающимися:</b></p> <p>Вы знаете довольно много, но не всё.</p> <p><b>-Ребята, почему в посылке оказались именно эти продукты ?</b></p> <p>(Потому что сегодня мы будем говорить о бутербродах).</p> <p><b>-Какую цель вы поставите перед собой на уроке?</b></p> <p><b>-Для того , чтобы достичь цели, какие задачи мы перед собой поставим?</b></p> <p>Корректирует сказанное ребятами, уточняет и обобщает.</p>	<p>Определяют тему урока. Обсуждают её.</p> <p>Предлагают и формулируют цели.</p> <p>Уточняют их.</p> <p>Предлагают и формулируют задачи. Уточняют их.</p>	<p>М- строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.</p>
--	--	--	---

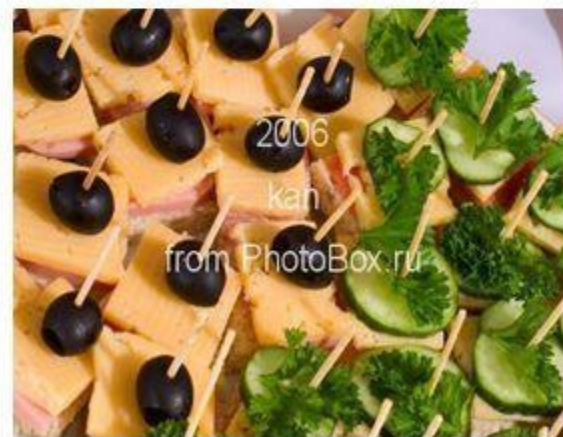
<p><b>5. Блок познавательной активности</b></p>	<p>Просмотр видео урока  Приготовление бутербродов  <a href="https://www.youtube.com/redirect?event=video_description&amp;q=http%3A%2F%2Ffinfourok.ru%2F&amp;redir_token=sLGX0rtngkWLsYyJBflhrBiBQdp8MTUyNTAyNjA1N0AxNTI0OTM5NjU3&amp;v=9Wx8YzPc6ng">https://www.youtube.com/redirect?event=video_description&amp;q=http%3A%2F%2Ffinfourok.ru%2F&amp;redir_token=sLGX0rtngkWLsYyJBflhrBiBQdp8MTUyNTAyNjA1N0AxNTI0OTM5NjU3&amp;v=9Wx8YzPc6ng</a></p>	<p>Смотрят видео, работают в тетрадях, составляя небольшой опорный конспект, записывают виды бутербродов и делают кластеры, классифицируя их по видам.</p>	<p>Л – совершенствование своих знаний,  П- работа с различными источниками информации.</p>
---	---	--	--

# Бутерброды

**Бутерброды** — наиболее распространенный вид закуска. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, булочную мелочь, слоеное тесто, сухое печенье, мясную и рыбную гастрономию, кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету.

## Виды бутербродов

**Бутерброды** бывают открытые, закрытые и закусочные.



# Виды бутербродов

**По способу приготовления:**

1. Холодные и горячие;
2. Простые;
3. Сложные;
4. Открытые;
5. Закрытые;
6. Слоистые;
7. Закусочные.



# Классификация бутербродов





<p><b>6.Блок</b> <b>психологи</b> <b>ческая</b> <b>разгрузка-</b> <b>релаксиру</b> <b>ющие</b> <b>упражнен</b> <b>ия с</b> <b>музыкой</b></p>	<p>Имитируют подачу горячего чая на подносе, нарезку хлеба, демонстрируют правила еды различных видов бутербродов, изображение продуктов для бутербродов.</p>	<p>несложные физические упражнения , подражающ ие выполнению операций технологиче ского процесса</p>	<p>Л – совершенст вование своих знаний,</p>
---	---	--	---

<p><b>7. Блок</b> <b>содержательная часть</b> Работа с информационным материалом.</p>	<p>Класс делится на три группы, 1 группа работает с учителем, 2 группа работает с Интернетом <b>компьютерная интеллектуальная поддержка мышления (КИП)</b>. Третья в группе обсуждает, какие бутерброды им больше понравились и почему. Организует совместный просмотр видео <a href="https://www.youtube.com/redirect?v=PytkcNsKdUA&amp;event=video_description&amp;redir_token=34nuvanf4-ryCKk9D1z2IOGn3718MTUyNTAyNjQ1NkAxNTI0OTQwMDU2&amp;q=http%3A%2F%2Fgoo.gl%2FSUKMQR">https://www.youtube.com/redirect?v=PytkcNsKdUA&amp;event=video_description&amp;redir_token=34nuvanf4-ryCKk9D1z2IOGn3718MTUyNTAyNjQ1NkAxNTI0OTQwMDU2&amp;q=http%3A%2F%2Fgoo.gl%2FSUKMQR</a> <a href="https://videouroki.net/razrabotki/butierbrody-i-ghori-achiie-napitki-5-klass.html">https://videouroki.net/razrabotki/butierbrody-i-ghori-achiie-napitki-5-klass.html</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=PmHed3YxZO8">https://www.youtube.com/watch?v=PmHed3YxZO8</a>, просмотр кластеров <a href="https://ds04.infourok.ru/uploads/ex/0fb6/00108a75-4a6aeed8/img7.jpg">https://ds04.infourok.ru/uploads/ex/0fb6/00108a75-4a6aeed8/img7.jpg</a></p>	<p>1 группа отвечают на поставленные учителем вопросы по изучаемой теме, дополняя друг друга, делают кластер (цель: выявить получившие знания о видах бутербродов), 2 группа находит в Интернете видео или презентацию об Истории бутерброда и необычных бутербродах. Третья в группе обсуждает, какие бутерброды им больше понравились и почему.</p>	<p>Р- определяют последовательность промежуточных задач с учётом конечного результата, определяют последовательность своих действий. М- осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебного задания с использованием учебной литературы; умение осуществлять сравнение, классификацию по заданным критериям; планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.</p>
---	--	---	--

<p><b>8. Блок интеллектуальная разминка.</b></p> <p>полученных результатов в группах.</p> <p>Обсуждение</p>	<p>Заслушивание высказывания ученика о понравившемся бутерброде.</p> <p>Просмотр видео и презентации об Истории бутерброда и необычных бутербродах</p> <p><a href="http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=2zwxqk&amp;from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&amp;text=&amp;etext">http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=2zwxqk&amp;from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&amp;text=&amp;etext</a></p>	<p>Анализируют, сравнивают, предлагают понравившиеся виды бутербродов, доказывают свою точку зрения и не приходят к единому мнению.</p>	<p>М- умение осуществлять сравнение, классификацию по заданным критериям;</p> <p>планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.</p>
---	---	---	---

<p><b>8. Блок интеллектуальная разминка.</b></p> <p>Обсуждение полученных результатов в группах.</p>	<p>Заслушивание высказывания ученика о понравившемся бутерброде.</p> <p>Просмотр видео и презентации об Истории бутерброда и необычных бутербродах</p> <p><a href="http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=2zwxqk&amp;from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&amp;text=&amp;etext">http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=2zwxqk&amp;from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&amp;text=&amp;etext</a></p>	<p>Анализируют, сравнивают, предлагают понравившиеся виды бутербродов, доказывают свою точку зрения и не приходят к единому мнению.</p>	<p>М- умение осуществлять сравнение, классификацию по заданным критериям; планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.</p>
--	---	---	--

# Кто изобрёл бутерброд?

По легенде, бутерброд изобрёл Николай Коперник в апреле 1520 года.

Произошло это во время осады рыцарями Тевтонского ордена замка Ольштын, комендантом которого был Коперник.

В замке разразилась эпидемия, причём, по наблюдению Коперника болели те, кто употреблял в пищу хлеб.

Коперник предположил, что хлеб заражается при соприкосновении с посторонними предметами, особенно с полом. Тогда он предложил намазывать хлеб маслом, на котором после неудачного падения на пол легко было заметить грязь. Таким методом Коперник будто бы победил эпидемию



## Происхождение бутерброда

Из исторических первоисточников следует, что происхождение бутерброда с маслом и бутерброда с колбасой восходит к средним векам. В то время наездники брали к утреннему выходу или на многодневные путешествия мясо, оставшееся с вечера, положив его между двумя кусками хлеба





# Что такое «бутерброд» и с чем его едят?

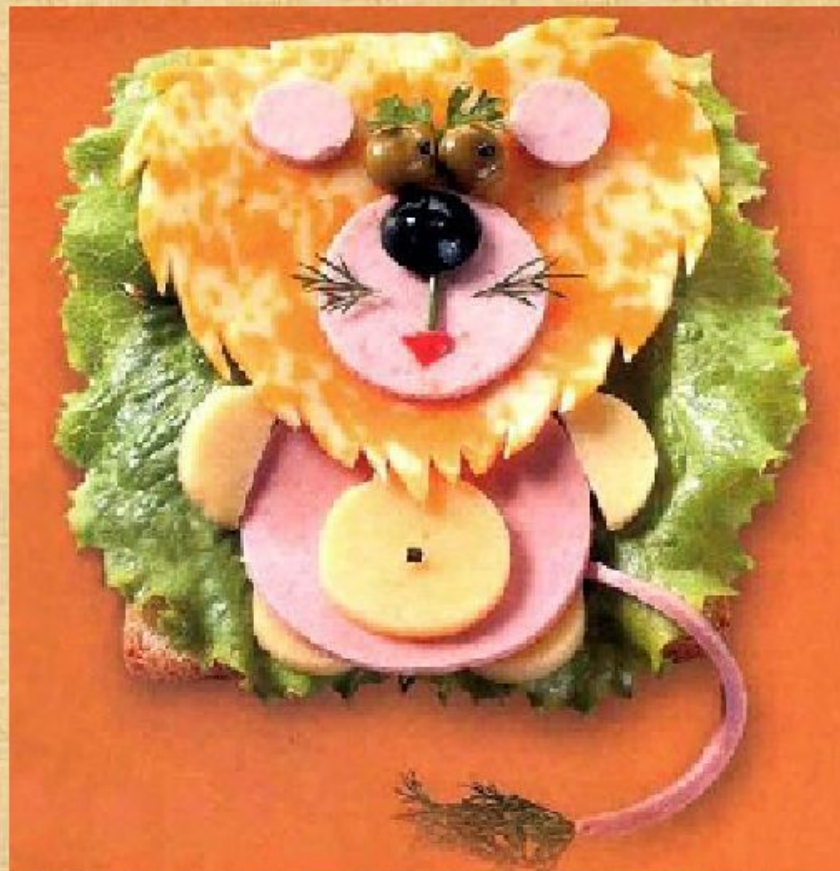
- «Бутерброд» - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- Основа бутербродов – хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Ведь недаром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».
- Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.
- Ни один стол не обходится без закусочных бутербродов. Для них используют всевозможные продукты: копчёную рыбу, сельдь, мясо, сыр, брынзу, плавленые сырки, варёное яйцо, колбасу, различные паштеты, пасты, масло, свежие и варёные овощи, зелень.







Чудак математик в Германии жил.  
Он булку и масло случайно сложил.  
Затем результат положил себе в рот  
Вот так человек изобрёл ....





d. Pur.

Iberia



<p><b>9.Блок</b></p> <p><b>Постановка</b></p> <p><b>Творческой</b></p> <p><b>задачи.</b></p>	<p>Вашему классу поручили разработать модели новых бутербродов, желательно интересных и весёлых, для угощения на дне рождения вашей одноклассницы Ангелины.</p> <p>Каждая группа выбирает один из видов бутербродов, но необходимо творчески подойти к решению задачи (не просто сделать и описать в технологической карте свой рецепт приготовления, но и проявить фантазию в его оформлении.)</p>	<p>Ученики фантазируют, высказывают свои мнения, какие лучше сделать бутерброды и как их украсить и сделать более аппетитными , забавными или смешными.</p>	<p>уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной</p>
--	---	---	---

<p>10.Блок инструктирован ия Вводный инструктаж</p>	<p><b>После объяснения проводит вводный инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям. (Приложения 4.5)</b></p> <p>1.Какие правила личной гигиены, санитарии и техники безопасности надо соблюдать в процессе приготовления пищи? 2.Что может произойти, если не соблюдать эти правила?</p> <p><b>Прорабатывается технологическая карта:</b> обратить внимание на правила приготовления бутербродов; дать рекомендации относительно использования технологических карт.</p>	<p>Слушают объяснение учителя, как надо работать с технологической картой.</p> <p>(Приложение 3)</p> <p>Отвечают на вопросы учителя.</p>	<p>М-принимать и сохранять учебную задачу</p>
---	--	--	---

# Инструменты и приспособления:

- Острый нож и /или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.



# **Требования к качеству готовых бутербродов.**

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,**
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,**
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,**
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.**

<p><b>11. Блок Творчества</b></p> <p>Решение творческой задачи.</p> <p>Самостоятельная творческая работа в группах.</p>	<p>Практическая работа «Приготовление необычных весёлых бутербродов».</p> <p>Текущий инструктаж проводится по технологической карте.</p> <p>Проверяет готовность обучающихся к работе</p> <p>Первый обход: проводит контроль за соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены; за организацией рабочего места;</p> <p>Второй обход: проводит контроль за соблюдением последовательности приготовления всего блюда и отдельных технологических операций;</p> <p>Третий обход: проводит контроль за выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями; за трудовой дисциплиной.</p>	<p>Работа в группах</p> <p>Выполняют практическую работу по инструкционной карте и добавляют свою выдумку и фантазию.</p> <p>Осуществляют контроль и самоконтроль при выполнении всех операций, соблюдая при этом т/б, санитарные и гигиенические нормы.</p>	<p>Л-формирование бережливости при приготовлении блюда;</p> <p>Р- корректирует свои ошибки, корректно указывает на ошибки ребятам;</p> <p>П – осознанно выполняет трудовые операции;</p> <p>К- строит взаимоотношения в коллективе.</p> <p>Л- умение работать с дополнительными источниками для сбора информации;</p> <p>П –выполнение трудовых навыков;</p> <p>К –сотрудничество со сверстниками.</p>
---	---	--	--

<p><b>12.Блок демонстрационный</b>  Демонстрация знаний и умений по приготовлению необычных бутербродов.</p>	<p>Даёт рекомендации и делает замечания по оформлению бутербродов.  Показывает, как оформить готовое блюдо.</p>	<p>Презентацию своих творческих бутербродов с учётом рекомендаций учителя по оформлению бутербродов.  Наблюдают за демонстрацией учителя по оформлению готового блюда.  Учатся оформлять готовое блюдо.</p>	<p>Р – построение логической цепочки рассуждений и доказательств, внесение коррекции;  П – умение выстроить алгоритм своих действий и выявить ошибки;  Л- формирование аккуратности  Л – формирование творческого начала;</p>
--	---	---	---



# Праздничные бутерброды



Божьи коровки



Бабочка



Нюша



Мишка

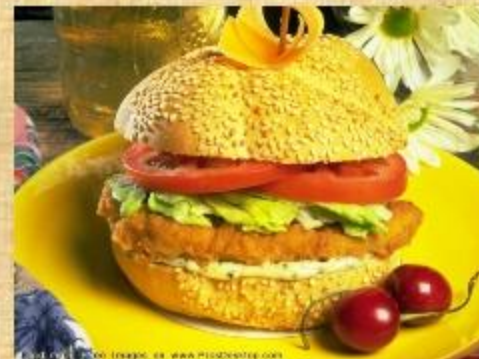
Крот



Мышки на сыре



# Виды украшения бутербродов



<p><b>13.Блок контроля</b></p>	<p><b>1.Тест (Приложение 1)</b></p> <p><b>2.Подводит итоги за урок.</b></p> <p>Оценка выставляется с учетом ответов на карточки – отчеты по карточкам контроля.(Приложение 2)</p> <p>Выполнение всех пунктов полностью, правильно, самостоятельно дает оценку "5".</p>	<p>Каждый обучающийся выполняет тест заполняет карточку- отчет</p>	<p>Л – умение провести самооценку и организовать взаимооценку;</p> <p>Р - построение логической цепочки рассуждений</p> <p>П –выполнение трудовых операций</p> <p>Л-анализ, синтез, обобщение.</p> <p>-формулировка проблемы.</p> <p>-структурирование знаний.</p> <p>-выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.</p>
--------------------------------	--	--	---

# Приложение 1

Какой продукт является главным при изготовлении бутербродов:

- А. Колбаса      Б. Масло      В. Хлеб      Г. Сыр

Как называются продукты, используемые для приготовления разнообразных видов бутербродов:

- А. Молочные      Б. Мясные      В. Гастрономические      Г. Диетические

Как классифицируются бутерброды по сложности приготовления:

- А. Открытые – закрытые      Б. Простые - сложные  
В. Однослойные – многослойные      Г. Холодные – горячие

Какие требования предъявляются к готовым бутербродам (исключить лишнее)

- А. Аппетитный      Б. Многоэтажный  
В. Громоздкий      Г. Хлеб толстый  
Д. Хлеб полностью покрыт продуктами.

Маленький бутерброд на поджаренном хлебе называется:

- А. Кнопка      Б. Тартинка      В. Канапе  
Г. Молдавская      Д. Гамбургер

# Приложение 2

Название операции	Порядковый номер	Инструменты и приспособления	Дополнительные продукты
Подготовка .....			
Оформление и подача на стол			
Подготовка хлеба			
Приготовление Бутерброда			

#### 14. Блок резюме.

Дежурные от групп сервируют столы.  
Ангелина приглашает гостей к столу.  
Каждая группа представляет свое блюдо и рассказывает об одной из профессий(беседа за столом);  
1 группа: девочка делает сообщение о значении и использовании хлеба, а другая делает сообщение о профессии механизатора(2-3 мин.);  
2 бригада: девочка делает сообщение о профессии пекаря, а другая рассказывает о профессии официанта(2-3 мин.).

Л-анализ, синтез, обобщение.  
-формулировка проблемы.  
-структурирование знаний.  
-выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.

<p><b>15.Блок рефлексии</b></p>	<p>Ребята, у вас на столах лежат жетончики - цветы разного цвета. Оцените свою работу и своё настроение на уроке.</p> <p>Красный – мне было интересно, я узнала много нового;</p> <p>Жёлтый – мне было не совсем интересно, я не узнала ничего нового.</p> <p>Синий – мне не понравилось на уроке</p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Сегодня на уроке «Я»</b></li><li>2. молодец великолепен</li><li>3. талантлив одаренный</li><li>4. просто чудо экстра-класс</li><li><b>5. Потому что</b></li><li>6. Сделал хорошо</li><li>7. Я сегодня сделал многое.</li><li>8. Я в этом разобрался.</li><li>9. Я собой горжусь.</li><li>10. Я знал, что это мне по силам.</li><li>11. Я выполнил все, что хотел сделать</li></ol>	<p>Выбирают жетончик, оценивая свою деятельность и настроение на уроке.</p>	<p>Р - оценивают свою работу и настроение;</p>
---------------------------------	--	---	--

<p><b>16.Блок</b></p> <p><b>Прояви свои знания и умения</b></p>	<p><b>Даёт домашнее задание и объясняет его.</b></p> <p>Домашнее задание: в очередное воскресенье дома в присутствии взрослых приготовить бутерброды(запомнить отзывы родных, высказанные относительно выполненной работы); узнать , как используют дома остатки хлеба .</p> <p>Сочинить стихотворение или сказку о бутербродах .</p>	<p>Слушают объяснение домашнего задания</p> <p>Дежурные моют посуду, убирают класс, сдают учителю технологические карты и карточки- задания для дежурных.</p>	<p>Л – выполняют нормы и требования при работе в кабинете</p>
---	---	---	---



# ОЦЕНКА И САМООЦЕНКА

Эксперты	Оценка (самооценка)
Мы	«Мы отлично поработали: бутерброды получились очень вкусными и горячий чай был очень кстати.»
Мама	«Все было очень вкусно, но особенно мне понравились бутерброды. Помидоры пропитали хлеб и он стал очень мягким и вкусным. Обязательно возьму себе на заметку!»
Папа	«Все очень вкусно и бутерброды не пачкают руки, это очень удобно.»
Сестра	«Бутерброды очень вкусные и сладкий чай тоже. Буду просить готовить мне такой завтрак каждый день!»
Брат	«Очень вкусно!»

# Источники

[http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic\\_id=17372&page=39](http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic_id=17372&page=39)

<http://stryapay-sam.ru/index.php?do=tags&tag=бутерброд>

<http://www.medisorb.ru/phpmyadmin/themes/c31/1466-prigotovlenie-buterbrodov-s-foto.php>

[https://www.youtube.com/redirect?v=PytkcNsKdUA&event=video\\_description&redir\\_token=34nuvanf4-ryCKk9D1z2IQGn3718MTUyNTAyNjQ1NkAxNTI0OTQwMDU2&q=http%3A%2F%2Fgoo.gl%2FSUkMQR](https://www.youtube.com/redirect?v=PytkcNsKdUA&event=video_description&redir_token=34nuvanf4-ryCKk9D1z2IQGn3718MTUyNTAyNjQ1NkAxNTI0OTQwMDU2&q=http%3A%2F%2Fgoo.gl%2FSUkMQR)

<https://videouroki.net/razrabotki/butierbrody-i-ghoriachie-napitki-5-klass.html>

[https://www.youtube.com/watch?v=PmHed3YxZO8,](https://www.youtube.com/watch?v=PmHed3YxZO8)

<https://ds04.infourok.ru/uploads/ex/0fb6/00108a75-4a6aeed8/img7.jp>

**Спасибо за внимание**

