**План-конспект дистанционного урока**

**Тема «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков**»

1. **ФИО:** Елизарова Марина Владимировна
2. **Место работы:** МБОУ «СОШ имени С.М.Кирова» г. Карачева Брянской области
3. **Должность:** учитель технологии
4. **Класс:** 7
5. **Базовый учебник:** урок составлен в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д. Симоненко по курсу «Технология 5-9 класс» Вариант для девочек.- М.: Вентана-Граф, 2014 и учебника «Технология 7 класс» под редакцией В.Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2014
6. **Цели и задачи урока:**

- Углубить знания учащихся о популярном продукте – сахаре, познакомить с историей появления сахара, его ролью в кулинарии и питании человека, видами десертов и их ролью в праздничном обеде.

- Вырабатывать навыки и умения в приготовлении десерта из сметаны.

- Прививать санитарно-гигиенические навыки при работе с пищевыми продуктами на кухне.

- Воспитывать чувство коллективизма при выполнении совместной практической работы.

1. **Тип урока:**постановка и решение учебной задачи
2. **Форма обучения:**дистанционная
3. **Необходимое техническое оборудование:**компьютер, программа Skype

**Структура и ход урока**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этап урока** | **Название использованных ЭОР (с указанием порядкового номера из таблицы 2)** | **Деятельность учителя (с указанием действий с ЭОР, например, демонстрация)** | **Деятельность ученика** |
| 1. | Организационный момент |  | Звонок ученику в скайпе  - Добрый день!  Проверьте, как организовано ваше «рабочее место», на столе должны лежать тетрадь, учебник, ручка. | Приветствие.  Проверяет готовность к уроку, слушает учителя |
| 2. | Повторение | 1 | -На прошлом уроке мы изучали тему «Виды теста и выпечки.  Технология приготовления изделий из пресного слоенного, песочного теста».  Я предлагаю карточки-задания, необходимо ответить на 2 вопроса и оценить выполненную работу по соответствующим критериям. | Выполняет задание, оценивает выполненную работу. |
| 3. | Изучение нового материала   1. Создание проблемы 2. Изложение новой темы | 2 (слайд 1-4)  3 | Сегодня мы будем обсуждать тему, любимую и знакомую каждому из нас и готовить любимые блюда. Назови свои любимые блюда, напитки.  *Слайд 1-3*  - Как называются блюда, изображенное на слайдах?  *Слайд 4*  - Какова тема нашего урока?  -Умешь готовить какое-нибудь сладкое блюдо?  Демонстрация и пояснения | Отвечают на вопросы  - Сладости, соки, коктейли.  - Тема урока «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков»  Запись в тетради. |
| 4. | Физкультминутка | 4 | Демонстрация видео | Выполнение упражнений |
| 5. | Практическая работа | 5 | Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков».  Обговариваются требования к качеству приготовления | Выполняют практическую работу, готовят сладкую колбаску и молочный коктейль.  Дегустируют блюда. Оценивают вкусовые качества, внешний вид |
| 6. | Закрепление изученного материала |  | Игра в «Кубик Блума».  На гранях кубика написаны начала вопросов:  • «Почему»,  • «Объясни»,  • «Назови»,  • «Предложи»,  • «Придумай»,  • «Поделись»  Учитель бросает кубик. Необходимо сформулировать вопрос к учебному материалу для учащегося по той грани, на которую выпадет кубик. Остальные отвечают на вопросы. | Отвечает на вопросы и придумывает вопросы. |
| 7. | Рефлексия | 6 | Соотнесение цели урока и его результатов. Самооценка работы на уроке. | Беседа.  Продолжи предложение |
| 8. | Домашнее задание | 7 | Составьте технологическую последовательность приготовления вашего любимого домашнего десерта или напитка. Найти информацию о разных национальных сладких блюдах | 1. Составляют технологическую последовательность приготовления любимого домашнего десерта или напитка.  2. Находят информацию |
| 9. | Завершение урока |  | Спасибо за урок! До встречи! Завершаем звонок. |  |

**Перечень используемых на данном уроке ЭОР**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название ресурса** | **Тип, вид ресурса** | **Форма предъявления информации *(иллюстрация, презентация, видеофрагменты, тест, модель и т.д.)*** | **Гиперссылка на ресурс, обеспечивающий доступ к ЭОР** |
| 1. | Повторение | Информационный, интерактивное средство | Демонстрация экрана учителя | https://drive.google.com/file/d/1Cg4d9-0Hsqn9D22h-3lJzr9d0hXW7MQu/view?usp=sharing |
| 2. | Создание проблемы | Информационный, интерактивное средство | Демонстрация экрана учителя | https://drive.google.com/file/d/1ALXN7LTtK5lQxdfCD27Rr-K2umzVX-gA/view?usp=sharing |
| 3. | Изложение новой темы | Информационный, интерактивное средство | Демонстрация экрана учителя | https://yandex.ru/video/preview?filmId=12653825526776234862&parent-reqid=1605519613203152-848466780740162586700107-production-app-host-vla-web-yp-289&path=wizard&text=Видео+на+тему+"Сладкие+блюда"»&wiz\_type=vital |
| 4. | Физкультминутка | Информационный, интерактивное средство | Просмотр видео | https://www.youtube.com/watch?v=abd1NWTWfEs&feature=youtu.be |
| 5. | Практическая работа | Информационный, интерактивное средство | Демонстрация экрана учителя | https://www.youtube.com/watch?v=Z8qo37-DSEw |
| 6. | Рефлексия | Информационный, интерактивное средство | Демонстрация экрана учителя | http://900igr.net/datas/tekhnologija/Martinichki/0016-016-Refleksija.jpg |
| 7. | Домашнее задание | Информационный, интерактивное средство | Просмотр видео | https://yandex.ru/video/preview?filmId=16452842124800821593&parent-reqid=1605520069281295-164092709873031203000107-production-app-host-vla-web-yp-124&path=wizard&text=видео+о+разных+национальных+сладких+блюдах&wiz\_type=vital |