

## Технологическая карта

Учитель: Звербель.В.А

Предмет: технология

Класс: 6

Тема урока: «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» «Приготовление рисовой каши».

Тип урока: комбинированный

Цель урока: продолжить формирование представлений обучающихся о здоровом питании, питательных веществах и рациональном питании.

Задачи:

- *Обучающая* – способствовать формированию знаний о пищевой ценности круп, бобовых и макаронных изделий, с видами и способами приготовления каш.
- *Развивающая* – создать условия для расширения знаний учащихся о русской культуре, развитие интереса к своей истории.
- *Воспитательная* – формировать культуру труда и питания.

**Формы работы учащихся:** коллективная, работа в парах.

**Оборудование:** проектор, компьютер, презентация, таблицы «Схема приготовления каши», тетрадь, учебник.

## Планируемые результаты обучения.

| Личностные результаты                                                                                                           | Предметные результаты                                                                                                                                                                                        | Метапредметные результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>- воспитание патриотизма, гордость за историю русского народа, осознание своей этнической и национальной принадлежности;</p> | <p>Иметь представление о пищевой ценности блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Знать происхождение круп, виды первичной обработки круп, бобовых, правила варки каш, бобовых и макаронных изделий.</p> | <p><b>Регулятивные</b><br/>                     -формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата;</p> <p><b>Познавательные</b><br/>                     -формирование умения понимать причины успеха, неуспеха учебной деятельности и способности конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;<br/>                     - умение анализировать, сравнивать;<br/>                     - умение определять логическую последовательность действий и следовать ей в своей деятельности</p> <p><b>Коммуникативные</b><br/>                     - умение вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение).<br/>                     - использование различных способов поиска, сбора, обработки, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями,<br/>                     -распределять работу, оценивать свой вклад в результат общей деятельности.</p> |

## ХОД УРОКА

| Этапы урока                                        | Цель этапа          | Деятельность учителя                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Деятельность учащегося                                                    | Приёмы, УУД                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.<br>Самоопределение к деятельности,<br>мотивация | Активация учащихся. | <p>Добрый день!</p> <p>- На уроке истории вы узнали, как картофель попал в Россию. Кто и когда завез его в нашу страну? Ответы детей</p> <p>А до этого не готовили на Руси пюре, картофельных супов.</p> <p>- Чем же питались русские люди до XVIII века?</p> <p>Отгадайте загадки:</p> <p>Крупу в кастрюлю насыпают,<br/>Водой холодной заливают<br/>И ставят на плиту вариться.<br/>И что тут может получиться?<br/>(Каша)</p> <p>Раскололся тесный домик<br/>На две половинки.<br/>И посыпались оттуда<br/>Бусинки-дробинки.<br/>(Горох)</p> | Приветствуют учителя, контролируют готовность к уроку, выполняют задание. | <p><i>Личностные:</i> мобилизация внимания, уважение к окружающим.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками.</p> |

|                                                                       |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                       |                                                                                                                                                      | <p>Мы порой как будто ушки,</p> <p>Бантики, рожки, ракушки.</p> <p>Любят взрослые и дети</p> <p>И колечки, и спагетти.</p> <p>А добавь в нас тертый сыр –</p> <p>Будет настоящий пир. (Макароны)</p>                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                             |
| <p>2.<br/>Постановка цели и задач урока.<br/>Актуализация знаний.</p> | <p>Создать условия для возникновения внутренней потребности включения в учебную деятельность.<br/>Выявить уровень знаний и систематизировать их.</p> | <p>Как вы думаете, какая тема нашего урока?<br/>Объявляют тему «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»<br/>Какие пословицы, поговорки о кашах вы знаете?<br/>Объясните, почему так говорят:</p> <p>Мало каши ел.<br/>Каша — мать наша.<br/>Кашка сладенька, да чашка маленька.<br/>Русского мужика без каши не накормишь.</p> | <p>Отвечают на вопросы учителя, обсуждают их.<br/>Формулируют цели урока, определив границы знания и незнания.<br/>Составляют план достижения цели и определяют алгоритм действий.</p> | <p><i>Регулятивные:</i><br/>целеполагание; планирование.<br/><i>Познавательные:</i><br/>общеучебные – логические – решение проблемы, построение логической цепи рассуждений, доказательство, выдвижение</p> |

|                                    |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                                                      | <p>Почему русские люди о каше говорят с уважением? Действительно ли каша имеет большое значение в питании человека? А вы знаете, из чего получают крупы?</p> <p>Какова же цель нашей работы на уроке?</p> <p>Как достичь цели? Что необходимо для этого сделать?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Участвуют в обсуждении проблемных вопросов, формулируют собственное мнение и аргументируют его</p>                         | <p>гипотез и их обоснование;<br/><i>Коммуникативные</i>: инициативное сотрудничество в поиске и выборе информации.</p>                                                                                                                                                   |
| 3.Первичное усвоение новых знаний. | Организовать осмысленное восприятие новой информации | <p>Сообщение ученицы об истории каши.</p> <p>Каша-это очень древнее кушанье. Крупу первоначально не варили, а в течение долгого времени размачивали в воде. Зерна разбухали, их середина становилась мягкой и пригодной в пищу. А когда люди стали использовать огонь, стало легче, кушанье получалось вкуснее.</p> <p>Говорят, что каша появилась раньше хлеба. Варил как-то древний кашевар кашу и насыпал крупы больше, чем надо. Ошибка обернулась лепешкой, новое блюдо понравилось всем. Так из каши появился хлеб. Отсюда и русская пословица: Каша-мать наша.</p> <p>На Руси каша была основным блюдом, как для богатых, так и бедных людей.</p> | <p>Участвуют в беседе; формулируют выводы, делают записи в тетради.</p> <p>Таблицу 34 переносят в тетрадь</p> <p>отвечают</p> | <p><i>Познавательные</i>: извлекать необходимую информацию из прослушанного, структурировать знания.<br/><i>Коммуникативные</i>: вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.<br/><i>Предметные</i>: давать определения новым понятиям</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Существовал обычай при заключении мирного договора вместе с врагами готовить кашу, после чего съедать ее в знак примирения. Отсюда и пошла поговорка: С ним каши не сваришь,(если не получалось договориться). Каша - традиционное блюдо русской кухни. Само слово «каша» означает кушанье, приготовленное из растертого зерна. В давние времена кашу готовили в русской печи в глиняных горшках, и без нее не обходилось ни одно праздничное застолье на Руси.</p> <p>Каша – самое распространенное русское блюдо. На Руси каши делались в трех видах в зависимости от состояния зерна и воды: крутые, размазни и кашицы (полужидкие).</p> <p>Приготавливались они с добавками из рыбы, мяса, домашней птицы и дичи, грибов, овощи, ягод. В 10-14 веке каши приобрели значение массового ритуального блюда, которым начиналось и завершалось любое мероприятие. Кашу подавали к столу и великим персонам, так например кашу очень любил царь Петр.</p> <p>Кашей на Руси считались все кушанья, сваренные из измельченных продуктов, упоминаются хлебные - из сухарей, рыбные, гороховые, морковные, репные.</p> | Решают проблему | <p>темы, усвоить способы приготовления различных по консистенции каш.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>Что нового вы узнали из сообщения?</p> <p>Предлагает ответить на вопросы:<br/>         Что у вас сегодня было на завтрак?<br/>         Какие продукты предпочитают на завтрак ваши члены семьи?</p> <p>Многие по утрам делают бутерброды, вместо того, чтобы сварить кашу. Ведь любая каша – питательный и ценный продукт. С кашей вы получите заряд бодрости на весь день.<br/>         Какие полезные вещества содержатся в крупах?</p> <p><b>Слайд 3</b><br/>         Теперь вы можете ответить на вопрос, почему русские люди любили каши?</p> <p>- Почему каши никогда не надоедают?</p> <p><b>Слайд 4.</b><br/>         Какие крупы вы знаете?<br/>         Из чего же получают крупы? Ответы ребят.</p> <p><b>Слайды 5-11.</b><br/>         У Николая Носова есть рассказ «Мишкина каша», где Мишка с Дениской сами в первый раз варили</p> |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>кашу. Прочитайте отрывок:</p> <p>Скоро стемнело, мы зажгли лампу. Сидим и ждём, когда каша сварится. Вдруг смотрю: крышка на кастрюле приподнялась, и из-под неё каша лезет.</p> <p>- Мишка, - говорю, - что это? Почему каша лезет?</p> <p>- Куда?</p> <p>- Шут её знает куда! Из кастрюли лезет!</p> <p>Мишка схватил ложку и стал кашу обратно в кастрюлю впихивать. Мял её, мял, а она будто пухнет в кастрюле, так и вываливается наружу.</p> <p>- Не знаю, - говорит Мишка, - с чего это она вылезать вздумала. Может быть, готова уже?</p> <p>Я взял ложку, попробовал: крупа совсем твёрдая.</p> <p>- Мишка, - говорю, - куда же вода девалась? Совсем сухая крупа!</p> <p>- Не знаю, - говорит. - Я много воды налил. Может быть, дырка в кастрюле?</p> <p>Стали мы кастрюлю осматривать: никакой дырки</p> |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>нет.</p> <p>- Наверно, испарилась, - говорит Мишка. - Надо ещё подлить.</p> <p>Как вы думаете, почему с ними случилась эта история?</p> <p>Какие бывают каши по консистенции? Работа с учебником.</p> <p>От чего зависит жидкая или рассыпчатая каша получилась?</p> <p><b>Рисом</b> питается большая часть населения Земли, прежде всего в Азии. Кашу из риса можно сварить на воде, овощных, мясных отварах или молоке. В сладкие рисовые каши добавляют изюм, яблоки, орехи, тыкву, а несладкие готовят с овощами или мясом. И обязательно, рисовую кашу необходимо сдобрить щедрым кусочком сливочного масла. Ведь не зря мы слышим с детства – «кашу маслом не испортишь».</p> <p><b>Мáнная крупá</b> (в просторечии — <i>мáнка</i>) — крупа из зёрен . Её используют для первых блюд как засыпку, либо в форме маннх галушек; для вторых блюд — в виде каши,</p> |  |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>оладий, запеканок, биточков, котлет; для сладких блюд — в виде сладкой манной каши (<i>гурьевской</i>), суфле, пудинга, мусса и т. п.; для выпечки пирога -. <i>манника</i>; а также для добавки в мясной фарш.</p> <p>Манная крупа быстро разваривается и содержит клетчатки всего лишь 2 %. Жидкие манные каши очень хорошо подходят для диетического питания, особенно для выздоравливающих людей.</p> <p><b>Пшенó</b> — крупа, получаемая из плодов культурных видов проса , освобождённых от колосковых чешуек посредством обдирки. Пшённая каша или пшённая похлёбка, сдобренная салом, молоком или растительным маслом, составляла обыкновенную пищу рабочего люда южной России, особенно во время полевых работ. В том и другом виде пшено представляет питательную и здоровую пищу, подобно хлебу редко способную наскучить даже при ежедневном употреблении.</p> <p>Все каши безумно вкусны, а главное полезны, просто надо правильно их приготовить.</p> |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                           |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                   |                                                                                                                             |
|---------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           |                                                       | <p>Какие бобовые вы знаете?</p> <p><b>Слайды 12-17.</b> Какие из них приходилось употреблять в пищу? В каких блюдах?</p> <p>Бобовые используют для приготовления супов, гарниров, запеканок. Зерна бобовых сверху покрыты толстой оболочкой, поэтому они плохо развариваются и требуют предварительного замачивания. Блюда из фасоли, гороха, сои, чечевицы содержат очень полезный растительный белок, поэтому их необходимо включать в рацион.</p> <p><b>Слайд18.</b> Все ли макаронные изделия здесь представлены?</p> <p>Из чего они приготовлены?</p> <p>Какие блюда можно приготовить из макаронных изделий?</p> |                                                                                                   |                                                                                                                             |
| 4. Самостоятельная работа | Обеспечить осмысленное усвоение и закрепление знаний. | <p>Прежде чем готовить блюда из этих продуктов необходимо подвергнуть их первичной обработке. В чем она заключается?</p> <p>Работа в парах: Найдите и выпишите виды первичной обработки для круп и бобовых. Взаимопроверка.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Осуществляют учебные действия по намеченному плану</p> <p>Обсуждают в парах , обосновывают</p> | <p><i>Регулятивные:</i> контроль, оценка, коррекция.</p> <p><i>Познавательные:</i> общеучебные – умение структурировать</p> |

|                       |  |                                                                     |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|--|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |  |                                                                     | <p>выбор своего решения или несогласие с мнением другого.<br/> <i>Объясняют, анализируют, формулируют.</i></p>                                                                      | <p>знания, выбор наиболее эффективных способов решения задач, умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание.<br/> <i>Коммуникативные:</i> организовывать учебное взаимодействие в паре.</p>                             |
| 5.Практическая работа |  | <p>Приготовление пшенной каши.<br/> Технологическая карта № 19.</p> | <p>Вспоминают правила безопасной работы с кухонной плитой. Приготовление каши по технологической карте.<br/> Предъявляют результаты практической работы в группах, осуществляют</p> | <p><i>Регулятивные:</i> контроль, коррекция, выделение и осознание того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.<br/> <i>Личностные:</i> самоопределение.<br/> <i>Коммуникативные:</i></p> |

|                                                                                                       |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                 |                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | контроль.<br>Адекватно воспринимают предложения учителя и товарищей по исправлению допущенных ошибок.           | е: управление поведением партнера – контроль, коррекция, оценка действий партнера.                                                  |
| 6.Закрепление полученных знаний<br><br>7. Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению | Организовать обсуждение и запись домашнего задания | <p>Задайте своим товарищам вопросы по новому материалу.</p> <p>Как вы думаете, удалось нам достичь цели урока?</p> <p><b>Домашнее задание на выбор:</b></p> <p>1. Постарайтесь в выходной день приготовить макаронные изделия для всей семьи, пользуясь учебником, чтобы порадовать близких . Отзывы о завтраке принесите к следующему уроку.</p> | Задают товарищам вопросы с целью закрепления нового материала. Отвечают на вопросы. Записывают домашнее задание | <p><i>Регулятивные:</i> умение формулировать задания.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> планирование сотрудничества с коллективом.</p> |

|                          |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ию                       |                                                                                                                        | 2. Подготовить сообщение о макаронных изделиях                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 8.Рефлексия деятельности | 1) Организовать самооценку учениками собственной учебной деятельности<br>2) Подвести итог проделанной работы на уроке. | Закончите фразы:<br><br>я познакомился с ...<br><br>было непросто ...<br><br>я добился ...<br><br>у меня получилось ...<br><br>хотелось бы ...<br><br>мне запомнилось ...<br><br>я попробую ...<br><br>Спасибо за работу! | Анализируют свою деятельность на уроке. Осуществляют самооценку собственной учебной деятельности, соотносят цель и результаты, степень их соответствия. | <i>Регулятивные:</i> умение соотнести результат своей деятельности с целью и оценить его.<br><i>Коммуникативные:</i> вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.<br><i>Личностные:</i> осознавать успешность своей деятельности. |