

**Сценарий открытого урока  
на тему: "Виды теста и выпечки",  
проведенного в рамках регионального конкурса для  
педагогов "IT-activity" - 2023**

<b>Общие сведения</b>			
Команда (ID, название)		041, ИНФОТЕХ	
Тип мероприятия (урок, внеурочное занятие, классный час и т.п.)		Урок	
Учебный предмет (при необходимости)		Технология	
Класс (возраст детей)		8 класс, 14-15 лет	
<b>Мероприятие</b>			
<b>Тема</b> (название) мероприятия		Виды теста и выпечки	
<b>Цель мероприятия</b>		ознакомить обучающихся с видами теста и изделиями из него; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий	
<b>Планируемые образовательные результаты</b> (личностные, метапредметные, предметные)		<p><b>Личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;</li> <li>- выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;</li> </ul> <p><b>Метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> </ul> <p><b>Предметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование технологического процесса и процесса труда;</li> <li>- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;</li> <li>- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов;</li> </ul>	
<b>Краткий план (последовательность этапов, действий)</b>			
Время (мин)	Этапы мероприятия (указать, на каком)	Что делает учитель?	Что делают учащиеся?

	этапе предлагаются задания по ФГ; когда применяется выбранный прием; форму рефлексии учащихся)		
3 мин.	1. Организационный момент	Учитель приветствует класс, отмечает отсутствующих.	Дежурный раздает учебники. Класс готовится к уроку
3 мин.	2. Целеполагание и мотивация	<p><b>-Ребята, отгадайте несколько загадок:</b></p> <p>1) Может быть оно песочным, А порой и с кремом. Иногда бывает с сочным Аппетитным джемом. И безе бывает — крошкой, А в глазурной кожуре Может быть оно картошкой, Только вовсе не пюре.</p> <p>2) В праздник я приду ко всем, Я большой и сладкий. Есть во мне орешки, крем, Сливки, шоколадки.</p> <p>3) Вот он – Тёплый, золотистый. В каждый дом, На каждый стол – Он пожаловал – пришёл. В нем – Здоровье наше, сила, В нем – Чудесное тепло. Сколько рук Его растило, Охраняло, берегло!</p>	<p>Отгадывают загадки. Ответы:</p> <p>Пирожное, торт, хлеб, пирог.</p> <p>Выпечка, тесто.</p> <p>Называют тему урока: "Виды теста и выпечки", записывают в тетрадь.</p>

		<p>4) Он бывает с толокном, Рисом, мясом и пшеном, С вишней сладкою бывает. В печь сперва его сажают. А как выйдет он оттуда, То кладут его на блюдо. Ну, теперь зови ребят! — По кусочку все съедят.</p> <p><b>-Как называется всё перечисленное? - А из чего готовят выпечку? - Кто назовет тему сегодняшнего урока?</b></p>	
15 мин.	3. Актуализация знаний	<p>Выявить уровень знаний предыдущих тем и систематизировать их.</p> <p><b>- Ребята, а кто любит хлеб, выпечку? - Можем мы представить праздник без пирогов, тортов, пирожных? - Ребята, а почему большинство из нас любят выпечку?</b></p>	<p>Отвечают на вопросы учителя, вовлекаются в учебную деятельности. Большинство поднимает руки. Предполагаемые ответы: - Нет. - Создает радостное настроение, она вкусная. - Углеводов. - Энергии, которая дает силы для учебы, работы,</p>

		<p><b>- Давайте вспомним основной каких питательных веществ является выпечка?</b></p> <p><b>- А источником чего являются углеводы?</b></p> <p><b>- Хлеб на столе – частичка солнца, знак устойчивости мира, достатка и благополучия. Издавна сложилось благоговейное отношение людей к хлебу. Надо стремиться к тому, чтобы не пропал ни один кусочек хлеба. Предлагаю вам узнать несколько интересных фактов о хлебе, выполняя следующее задание.</b></p> <p>Учитель раздает раздаточный материал с заданием по функциональной грамоте: текст, инфографику, бланки ответов. Учитель собирает бланки ответов и раздаточный материал.</p>	<p>занятий спортом и т.д.</p> <p>Слушают учителя. Приступают к выполнению задания по ФГ, заполняют бланки ответов.</p>
10 мин.	5. Осознание и осмысление учебной информации	<p>- Ребята, вы сказали, что выпечку готовят из теста. Давайте с вами составим Кластер на тему "Тесто".</p> <p>учитель записывает в центре доски слово "Тесто".</p> <p>Ученикам предлагается совместная работа с</p>	<p>Ученики работают с учебником, называют виды теста, затем выпечку из каждого вида теста, добавляют к выпечке начинку, крем, добавки и т. д.</p>

		учебниками. В параграфе 26 (Технология:8-9 классы:учебник/А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. - М.:Просвещение, 2022.) необходимо найти виды теста, затем найти изделия, которые можно изготовить из каждого вида теста, начинку, крем и т.д. Таким образом нарисовать кластер. Учитель рисует кластер на доске.	Кластер рисуется учениками в тетради
5 мин	6. Первичное закрепление учебного материала	Учитель предлагает придумать меню воскресного чаепития, записать вид выпечки и какие продукты необходимы для ее приготовления. Учитель просит 2 учеников зачитать свое меню и перечень продуктов для будущей выпечки	Ученики работают по парам, записывают в тетрадях, используя учебник
2 мин	7. Рефлексия учебной деятельности.	Учитель просит заполнить лист рефлексии, раздает их.	Ученики заполняют лист рефлексии
2 мин	8. Домашнее задание	Приготовить выпечку для воскресного завтрака и составить технологическую карту ее приготовления	Записывают домашнее задание
<b>Приём</b> (выбирается из <a href="#">каталога приемов</a> , описанных коллегами)			

Название приема	<b>технический (Кластер)</b>
Номер в каталоге	<b>T12</b>
Цель использования приема  На каком этапе мероприятия используется прием	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стимулировать познавательную деятельность школьников;</li> <li>- структурировать учебный материал;</li> <li>- вовлечь всех участников коллектива в обучающий процесс.</li> </ul> <p>На этапе "Осознание и осмысление учебной информации"</p>
<b>Текст</b>	

## Какой хлеб популярен в России?

По данным онлайн-исследования компании «Анкетолог» ТОП-5 самого популярного хлеба в России выглядит так:

1. Белый без добавок (71%).
2. Зерновой (54%).
3. Лаваш, тортильи, лепешки (47%).
4. Бездрожжевой (31%).
5. Чиабатта (19%).

Хлеб на закваске, кукурузный, диетический, картофельный покупают менее 10%.

Лепешки, зерновой и ржаной хлеб чаще выбирают жители Москвы и Санкт-Петербурга. Люди из городов с населением менее 1 млн. человек чаще покупают выпечку из белой муки высшего сорта.

Самые популярные добавки в выпечку в России:

- кунжут;
- подсолнечные семечки;
- чеснок;
- семя льна;
- сыр;
- лук.

Самые важные критерии выбора хлебобулочных изделий для россиян – это свежесть и вкус (70-60%). Также при покупке учитываются качество, предыдущий опыт и цена (56-36%). На состав, сорт муки, производителя, внешний вид обращают внимание менее 35% покупателей. **Источник**

Представляем **инфографику** из статьи “Самые популярные сорта хлеба в России и мире” французской пекарни SeDelice Bakery, в которой представлен состав, энергетическая и пищевая ценность самых популярных сортов хлеба в России. **Инфографику** можно увеличить, кликнув на лупу.

### Задания на формирование ФГ

#### Задание №1

Формулировка задания

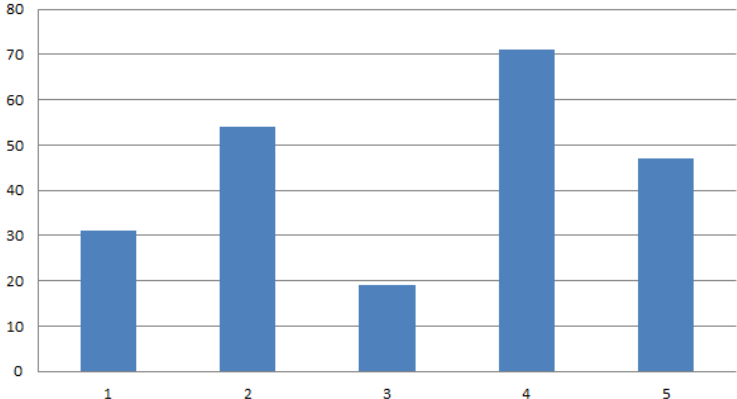
Изучите инфографику.  
1. Приведите все данные из диаграммы к одному виду (значения белков, жиров и углеводов выразите в граммах, округлив результат до десятых, для всех видов хлеба).

	<p>2. Для какого вида хлеба не удалось перевести значения в граммы, поясните ответ.</p> <p>3. Выясните, какой хлеб имеет высокую энергетическую ценность?</p> <p>Ответы запишите на бланке ответов.</p>						
<p>Форма проведения (устно или письменно, в тетрадях или на карточках, индивидуально или в парах/группах и т.п.)</p>	<p>письменно, в тетрадях</p>						
<p>Вид функциональной грамотности, на формирование которого направлено задание</p>	<p>математическая грамотность</p>						
<p>Навыки, которые формирует задание (в соответствии с <a href="#">таблицей, на странице конкурса</a>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять математические понятия, факты, процедуры (на этапе решения сформулированной математической задачи);</li> <li>- интерпретировать, использовать и оценивать математические результаты (на этапе обработки, анализа результата и получения ответа);</li> <li>- рассуждать.</li> </ul>						
<p>Шкала оценивания, включающая в себя описание (характеристику) каждого уровня шкалы</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Бал</b></th> <th><b>Содержание критерия</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><b>2</b></td> <td> <p>Все ответы даны верно.</p> <p>1) Записано 9,6 г и 21,1 г содержание белков и жиров для лаваша; 2,8 г для чабатты.</p> <p>2) Записано "для хлеба деревенского" и приведено объяснение "так как не хватает данных" или "неизвестно содержание в граммах какого-либо из питательных веществ".</p> <p>3) Записано "хлеб деревенский и батон нарезной".</p> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>1</b></td> <td> <p>Дан ответ:</p> <p>1) 9,6 г и 21,1 г для лаваша; 2,8 г для чабатты; 2) записано " для хлеба деревенского" и приведено неполное объяснение ИЛИ</p> </td> </tr> </tbody> </table>	<b>Бал</b>	<b>Содержание критерия</b>	<b>2</b>	<p>Все ответы даны верно.</p> <p>1) Записано 9,6 г и 21,1 г содержание белков и жиров для лаваша; 2,8 г для чабатты.</p> <p>2) Записано "для хлеба деревенского" и приведено объяснение "так как не хватает данных" или "неизвестно содержание в граммах какого-либо из питательных веществ".</p> <p>3) Записано "хлеб деревенский и батон нарезной".</p>	<b>1</b>	<p>Дан ответ:</p> <p>1) 9,6 г и 21,1 г для лаваша; 2,8 г для чабатты; 2) записано " для хлеба деревенского" и приведено неполное объяснение ИЛИ</p>
<b>Бал</b>	<b>Содержание критерия</b>						
<b>2</b>	<p>Все ответы даны верно.</p> <p>1) Записано 9,6 г и 21,1 г содержание белков и жиров для лаваша; 2,8 г для чабатты.</p> <p>2) Записано "для хлеба деревенского" и приведено объяснение "так как не хватает данных" или "неизвестно содержание в граммах какого-либо из питательных веществ".</p> <p>3) Записано "хлеб деревенский и батон нарезной".</p>						
<b>1</b>	<p>Дан ответ:</p> <p>1) 9,6 г и 21,1 г для лаваша; 2,8 г для чабатты; 2) записано " для хлеба деревенского" и приведено неполное объяснение ИЛИ</p>						



	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>1)9,6 г и 21,1 г для лаваша; 2,8 г для чабатты; 3) записано "хлеб деревенский и батон нарезной".</td> </tr> <tr> <td><b>0</b></td> <td>Другой ответ или ответ отсутствует</td> </tr> </table>		1)9,6 г и 21,1 г для лаваша; 2,8 г для чабатты; 3) записано "хлеб деревенский и батон нарезной".	<b>0</b>	Другой ответ или ответ отсутствует
	1)9,6 г и 21,1 г для лаваша; 2,8 г для чабатты; 3) записано "хлеб деревенский и батон нарезной".				
<b>0</b>	Другой ответ или ответ отсутствует				
<p>Организация оценивания: кто оценивает задания (учитель, жюри/эксперты, ученики – самопроверка, ученики – взаимопроверка)? Как фиксируются и предъявляются результаты?</p>	<p>задания оценивает учитель, результаты вычислений фиксируются и предъявляются на бланке ответов</p>				
<b>Задание №2</b>					
Формулировка задания	<p>а) Прочитайте текст и ответьте на вопросы: 1. Выясните, какой хлеб составляет популярность выше 54%? 2. На какой критерий при выборе хлеба россияне обращают меньше всего внимания? 3. Какой хлеб наиболее популярен в городах с населением менее 1 млн.? б) Оформите критерии выбора хлебобулочных изделий в виде таблицы.</p>				
Форма проведения (устно или письменно, в тетрадях или на карточках, индивидуально или в парах/группах и т.п.)	письменно на раздаточном материале, индивидуально				
Вид функциональной грамотности, на формирование которого направлено задание	читательская грамотность				
Навыки, которые формирует задание (в соответствии с таблицей)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиск и нахождение информации;</li> <li>- интеграция и интерпретация информации;</li> <li>- использование информации текста;</li> </ul>				
Шкала оценивания, включающая в себя описание (характеристику) каждого уровня шкалы	<table border="1"> <tr> <th><b>Бал</b></th> <th><b>Содержание критерия</b></th> </tr> <tr> <td><b>2</b></td> <td>Все ответы даны верно: а) 1. белый без добавок;</td> </tr> </table>	<b>Бал</b>	<b>Содержание критерия</b>	<b>2</b>	Все ответы даны верно: а) 1. белый без добавок;
	<b>Бал</b>	<b>Содержание критерия</b>			
<b>2</b>	Все ответы даны верно: а) 1. белый без добавок;				

	<p>2. на состав, сорт муки, производителя, внешний вид; 3. Хлеб из белой муки высшего сорта. б) правильно создана структура таблицы и верно заполнена</p> <p>Пример таблицы:</p> <table border="1" data-bbox="836 479 1409 947"> <thead> <tr> <th data-bbox="836 479 1166 584">Критерии выбора хлеба</th> <th data-bbox="1166 479 1409 584">Проценты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="836 584 1166 656">Свежесть и вкус</td> <td data-bbox="1166 584 1409 656">60-70%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="836 656 1166 801">Качество, предыдущий опыт</td> <td data-bbox="1166 656 1409 801">36-56%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="836 801 1166 947">Состав, сорт, производитель, внешний вид</td> <td data-bbox="1166 801 1409 947">менее 35%</td> </tr> </tbody> </table>	Критерии выбора хлеба	Проценты	Свежесть и вкус	60-70%	Качество, предыдущий опыт	36-56%	Состав, сорт, производитель, внешний вид	менее 35%
Критерии выбора хлеба	Проценты								
Свежесть и вкус	60-70%								
Качество, предыдущий опыт	36-56%								
Состав, сорт, производитель, внешний вид	менее 35%								
<p>Организация оценивания: кто оценивает задания (учитель, жюри/эксперты, ученики – самопроверка, ученики – взаимопроверка)? Как фиксируются и предъявляются результаты?</p>	<p><b>1</b> Верно даны ответы на вопросы под буквой а), но не правильно создана структура таблицы или неверно заполнена/заполнена не до конца ИЛИ правильно создана структура таблицы и верно заполнена, но отсутствует ответ на 1 любой вопрос под буквой а).</p> <p><b>0</b> Другой ответ или ответ отсутствует</p>								
<p><b>Задание №3</b></p>									

<p>Формулировка задания</p>	<p style="text-align: center;"><b>ТОП-5 самого популярного хлеба в России</b></p>  <p>Основываясь на данных, приведенных на гистограмме "ТОП-5 самого популярного хлеба в России" и в тексте, заполните таблицу в бланке ответов.</p>												
<p>Форма проведения (устно или письменно, в тетрадях или на карточках, индивидуально или в парах/группах и т.п.)</p>	<p>письменно на раздаточном материале, индивидуально</p>												
<p>Вид функциональной грамотности, на формирование которого направлено задание</p>	<p>математическая грамотность</p>												
<p>Навыки, которые формирует задание (в соответствии с таблицей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять математические понятия, факты, процедуры (на этапе решения сформулированной математической задачи);</li> <li>- интерпретировать, использовать и оценивать математические результаты (на этапе обработки, анализа результата и получения ответа);</li> <li>- рассуждать.</li> </ul>												
<p>Шкала оценивания, включающая в себя описание (характеристику) каждого уровня шкалы</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%; text-align: center;"><b>Бал</b></th> <th style="text-align: center;"><b>Содержание критерия</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><b>2</b></td> <td>Таблица заполнена верно <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Вариант</th> <th>Название хлеба</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>бездрожжевой</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>зерновой</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>чиабатта</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> </tbody> </table>	<b>Бал</b>	<b>Содержание критерия</b>	<b>2</b>	Таблица заполнена верно <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Вариант</th> <th>Название хлеба</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>бездрожжевой</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>зерновой</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>чиабатта</td> </tr> </tbody> </table>	Вариант	Название хлеба	1	бездрожжевой	2	зерновой	3	чиабатта
<b>Бал</b>	<b>Содержание критерия</b>												
<b>2</b>	Таблица заполнена верно <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Вариант</th> <th>Название хлеба</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>бездрожжевой</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>зерновой</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>чиабатта</td> </tr> </tbody> </table>	Вариант	Название хлеба	1	бездрожжевой	2	зерновой	3	чиабатта				
Вариант	Название хлеба												
1	бездрожжевой												
2	зерновой												
3	чиабатта												





## Раздаточный материал

### 1. Инфографика



