|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел долгосрочного планирования: 7.1 А** | **Школа: Донецкая средняя школа** |
| **Дата :** | **ФИО учителя: Рогаль Наталья Анатольевна** |
| **класс: 7** | **Участвовали:**  | **Не участвовали:** |
| **Тема урока** | Введение в химию |
| **Учебные цели, достигаемые на этом уроке (Ссылка на учебный план)** | ***7.1.1.1.*** Знать, что изучает наука химия  |
| **Цель урока** | Знает, что изучает наука химия |
| **Критерии оценки** | Знает, что изучает наука химия |
| **Уровень мыслительных навыков** | Знание |
| **Языковые цели** | Понятие химия, чистое вещество, смесь, элемент, соединение, свойства вещества |
| **Привитие ценностей**  | Привитие интереса к предмету |
| **Межпредметная связь** | Естествознание 5 класс «Чистые вещества и смеси» |
| **Предшествующие знания** | Чистые вещества и смеси, различия между однородной и неоднородной смесями, методы разделения смесей. |
|  **Ход урока** |
| **Запланированные этапы урока** | **Виды упражнений, запланированных на урок:**  | **Ресурсы** |
| Начало урока8 мин. | Организационный момент. Учитель приветствует учеников. Прием «Поздороваемся».- Ребята, а какие ассоциация у вас возникают к слову химия. Прием **«Ассоциация»** к слову химия:**Х***– харизма…***И***– интерес…***М**– *молодость*…**И**– *инновация…***Я***- язык…*Учитель: Подберите прилагательное к каждой букве слова ХИМИЯ, характеризующее ваше настроение. **Прием "Назови прилагательное".**Учащиеся: *хорошее, интригующее, мечтательное, интересное, яркое.*- Какие ассоциации возникают у вас, когда слышите слово **«ХИМИЯ»**? - *(вещество, пробирки, атомы, металлы, неметаллы).* Ученики отвечают на вопросы учителя устно.Класс делится на 3 группы по методу «Pazzle» (каждый ученик выбирает фрагмент картинки, из которых составляется целая картинка).Учитель сообщает тему и цель урока . |  |
| Середина урока 3 мин. 2 мин.  10 мин.5 мин.  2 мин.  6 мин.3 мин. | Ребята, сегодня на уроке вы познакомитесь с новым понятием – химия. А для того чтобы узнать, что изучает химия, вам дано индивидуальное задание на карточке, из предложенных слов составить понятие Химия.***ИР.* Метод «Путаница*»***Задание 1. Используя правильный набор слов, сформулируйте определение химии как науки:***Химия; превращениях; их; веществах; о; свойствах; наука; и; строении.*** Критерий обучения: (Обучающийся)- формулирует определение химии как наукиДескриптор: (обучающийся) - формулирует определение химии как науки, располагая предложенный набор слов в правильной последовательности.**ФО. «Звездочки».** Учитель проверяет каждого ученика, подойдя к нему,если ученик выполнил задание по дескриптору правильно, то он получает звезду.Учитель: Как мы уже выяснили, химия - это наука о строении и свойствах веществ. Химия встречается в повседневной жизни, а где вы узнаете из следующего задания.***ГР.* Метод «Кластер».**Задание 2. Перечислите продукты, используемые в повседневной жизни, полученные при переработке нефти в Казахстане. Ответ оформите в виде кластера. **ФО. (**взаимооценивание**) - Приём «Две звезды- одно пожелание».** После выступления спикеров, каждый ученик дает одну звезду участнику его группы с комментариями, а вторую участнику другой группы, который, по его мнению, был активным.**Физминутка. (танец пингвина)**Ребята, сегодня на уроке вы узнали, что такое химия, какие химические продукты мы с вами используем в повседневной жизни. А теперь давайте немного узнаем о химической промышленности. Для каждого из вас дан текст о «производстве шоколада». Опираясь на него, вы должны составить вопросы.**ИР. Стратегия «Тонкие и толстые вопросы»*****Дифференциация.*** Письменная подсказка. Таблица «тонких» и «толстых» вопросов.

|  |  |
| --- | --- |
| «Тонкие» вопросы | «Толстые» вопросы |
| Что? | Почему, вы думаете…? |
| Когда? | Объясните, почему…? |
| Где? | Что, если…? |

Задание 3:составить 3 тонких и 3 толстых вопроса.Критерии обучения: (обучающийся)- составит 3 тонких и 3 толстых вопросаДескрипторы: (обучающийся)Все смогут: составить вопросы при помощи учителя;Большинство смогут: смогут составить вопросы при помощи таблицы (подсказки);Некоторые смогут: составить вопросы самостоятельно. Учащиеся сами выбирают свой уровень способности.**ФО** (Взаимопроверка) **Приём « +», « - ».**Учащиеся обмениваются вопросами в паре и оценивают по дескриптору уровень способности учащегося составлять вопросы. За каждый правильно сформулированный вопрос ставится +. За каждый плюс учащийся получает звезду. | Карточка (приложение 1)Маркеры, стикеры, листы А 2.Видео-танецПриложение 2,Текст 1 |
| Конец урока 4 мин.2 мин. | **ОС.**Учитель: Ребята, наш урок подходит к концу, давайте вспомним цель нашего урока, достигли ли мы этой цели. Ребята, для того чтобы мне оценить вашу работу в течение всего урока, давайте посчитаем ваши звездочки. Критерии оценивания:«9-7» звезд – отлично поработал, «6-4» звезд – хорошо поработал; «менее 4» звезд – поработал хорошо, но… Учитель проводит рефлексию урока.**Рефлексия. ФО метод «Остров эмоций»**На большом листе бумаги рисуется карта с изображением эмоциональных "островов": о. Радости, о. Грусти, о. Недоумения, о. Тревоги, о. Ожидания, о. Просветления, о. Воодушевления, о. Удовольствия, о. Наслаждения. Карта островов вывешивается на доске. Ученики выходят к карте и маркером рисуют или крепят свой стикер в соответствующем районе карты, который отражает душевное, эмоционально-чувственное состояние после урока. |  Карта остров |
| **Дифференциация – каким способом вы хотите больше оказывать поддержку? Какие задания вы даете ученикам более способным по сравнению с другими?**  | **Оценивание – как Вы планируете проверять уровень освоения материала учащимися?**  | **Охрана здоровья и соблюдение техники безопасности**  |
|  Использование дифференцированного задания на данном уроке способствует росту познавательного интереса к предмету. Дифференцированное задание применила в индивидуальной работе использую прием «Тонкие и толстые вопросы» для того, чтобы ученик смог выбрать себе задание по уровню способности.Все смогут: составить вопросы с помощью учителя;Большинство смогут: составить вопросы пользуясь таблицей (подсказкой)Некоторые смогут: составить вопросы самостоятельно. | На протяжении всего урока проводилось формативное офенивание. Первое задание оценивается формативно при помощи приема «Звездочки». Дескриптор: (обучающийся) - формулирует определение химии как науки, располагая предложенный набор слов в правильной последовательности.Формативное оценивание групповой работы происходит при помощи взаимопроверки, прием «Две звезды и одно пожелание». Формативное оценивание парной работы (взаимопроверка) при помощи приема «+, -». Дескрипторы: (обучающийся)Все смогут: составить вопросы с помощью учителя;Большинство смогут: смогут составить вопросы пользуясь таблицей (подсказкой);Некоторые смогут: составить вопросы самостоятельно. Обратная связь подсчет звезд.Оценивание покритерии. | Применение здоровье сберегающих технологий.Использование разминочного упражненияна уроке (Физминутка – танец пингвина) |

Глоссарий:

ГР – групповая работа;

ИР – индивидуальная работа;

ФО – формативное оценивание;

ОС – обратная связь.

Приложение 1

Задание 1. Используя правильный набор слов, сформулируйте определение химии как науки:

***Химия;***

***превращениях;***

***их;***

***веществах;***

***о;***

***свойствах;***

***наука;***

***и;***

***строении.***

Приложение 2

Задание 3:составить 3 тонких и 3 толстых вопроса.

Дифференциация. Письменная подсказка. Таблица «тонких» и «толстых» вопросов.

|  |  |
| --- | --- |
| **«Тонкие» вопросы** | **«Толстые» вопросы** |
| Что? | Почему, вы думаете…? |
| Когда? | Объясните, почему…? |
| Где? | Что, если…? |

Критерии обучения: (обучающийся)

- составит 3 тонких и 3 толстых вопроса

Дескрипторы: (обучающийся)

Все смогут: составить тонкие вопросы;

Большинство смогут: смогут составить вопросы при помощи таблицы;

Некоторые смогут: составить вопросы самостоятельно.

**Текст 1**

  **Пройдёмся по истории шоколада**

История происхождения шоколада насчитывает уже 3500 лет. Первые упоминания о шоколаде появились в эпоху индейцев племени ольмеков (Америка) – 1500 лет до н.э. Сначала у них, а затем у племён майя и ацтеков укоренилась традиция пить чоколатль – «горькую воду». Причем этой привилегии удостаивались исключительно жрецы, главы племени, их семьи и самые лучшие воины. Напиток был признан священным.

Когда Америку населили европейцы, и они узнали о шоколаде. Эрнандо Кортес, испанский завоеватель, наладил поставку продукта в Испанию. Долгое время именно Испания продавала шоколад другим странам, являясь монополистом. Чтобы не появилось соперников на рынке, они хранили тайну создания лакомства под строжайшим запретом. Около 80 человек было казнено за то, что пытались раскрыть этот секрет.

Однако позднее производителями шоколада стали итальянцы и голландцы. Их примеру последовали бельгийцы и немцы. С помощью дочери испанского короля Анны Австрийской, шоколад стал излюбленным напитком французов. Анна вышла замуж за французского короля Людовика VIII и внедрила сладость в страну. Затем шоколад стали изготавливать швейцарцы, а потом и весь мир.

 **Производство шоколада в наше время**

Современное производство шоколада – это налаженный автоматизированный процесс. Он имеет множество ступенек, наверху которых нежится готовый шоколад.

**Ступенька 1. Какао-бобы обжариваются**

Как только какао-бобы поступают на фабрику, их чистят. Затем они проходят сортировку. И вот он – процесс жарки. Он нужен для того, дабы избавиться от лишней влаги, придать какао-бобам темно-коричневый окрас и достичь требуемого запаха и вкуса будущего шоколада.

**Ступенька 2. Какао-бобы веят и дробят**

После жарки, какао-бобы охлаждаются и направляются в специальный аппарат, который их рафинирует, отделяет какаовеллу (шелуху) и дробит на какао-крупу. **Ступенька 3. Какао-крупу прессуют, смешивают и измельчают**

Какао-тёртое (какао-крупу) нагревают до температуры около 100°С, затем прессуют горячим. Это нужно для того, чтобы получить какао-масло – самый ценный компонент шоколада. Полученное какао-масло смешивают с другими ингредиентами шоколада — какао-тёртым и сахаром. После тщательно измельчают полученную массу.

**Ступенька 4. Шоколадную массу коншируют**

Массу, которая получилась, вымешивают при высокой температуре. Конширование помогает избавиться от горечи, комочков, делает вкус будущего шоколада тающим, а консистенцию более однородной. Качественный шоколад коншируется около пяти дней.

**Ступенька 5. Шоколад темперируют и дают ему застыть**

Темперирование шоколада нужно для того, чтобы придать вкусняшке блеск и форму. Горячий шоколад остужают, а после снова нагревают.

Затем шоколад разливают в приготовленные формы, добавляют различные добавки (орехи, например) и отправляют в холодильные камеры. Дают ему застыть, а потом переворачивают формы и вытрушивают готовый шоколад на конвейер.

Как видите, производство шоколада – дело тяжелое и кропотливое. Но так же оно прибыльное. 7 млрд долларов тратится ежегодно только на шоколад.