Вучэбны прадмет: працоўнае навучанне

Клас: V

Тэма: Беларуская нацыянальная кухня

Месца вучэбнага занятку ў раздзеле вучэбнай праграмы: 8/8.

Тып урока: камбінаваны.

Навучальная мэта ўрока: плануецца, што да канца ўрока навучэнцы будуць ведаць:

на ўзроўні ўяўлення: агульныя звесткі пра асаблівасці прыгатавання страў беларускай нацыянальнай кухні;

на ўзроўні разумення: правілы бяспечных паводзін пры гатаванні страў.

умець:

гатаваць стравы беларускай нацыянальнай кухні, вызначаць якасць прыгатаваных страў, афармляць і падаваць гатовыя стравы; карыстацца посудам (кухонным, сталовым), інструментамі, прыстасаваннямі, бытавымі электрапрыборамі, неабходнымі для прыгатавання страў беларускай нацыянальнай кухні.

Задачы асобаснага развіцця навучэнцаў: стварыць умовы для пашырэння ўяўленняў аб стравах беларускай нацыянальнай кухні,садзейнічаць развіццю ўменняў і навыкаў па самастойнай арганізацыі практычнай работы, забяспечыць рэалізацыю міжпрадметных сувязяў.

Вучэбна-метадычнае забеспячэнне ўрока: мультымедыйны праектар, прэзентацыя “Музей-сядзіба “Дудуткі”, распрацаваная з дапамогай праграмы PowerPoint, дыск з запісам песні “Бульба – гэта супер- клас!”, посуд для сервіроўкі стала, фотаздымкі страў беларускай нацыянальнай кухні, карткі з заданнямі, ліст самакантролю “Сам сабе настаўнік”, куфар.

Міжпрадметныя сувязі: беларуская літаратура, мастацтва, музыка.

Прынцып арганізацыі групавой работы на ўроку: групы фарміруюцца з навучэнцаў, якія сядзяць за суседнімі сталамі ў кабінеце.

Ход урока

І.Арыенціровачна-матывацыйны этап

Мэта этапа: да заканчэння этапу навучэнцы будуць гатовы да эфектыўнага педагагічнага ўзаемадзеяння з настаўнікам, навучэнцы будуць матывіраваны на актыўную вучэбна-пазнавальную дзейнасць у адпаведнасці з пастаўленымі асабіста значымымі мэтамі.

Педагагічная задача – забяспечыць псіхалагічны настрой навучэнцаў на работу, сфарміраваць матывацыю да вывучэння тэмы ўрока, стварыць умовы для вызначэння асабіста значымых мэтаў.

* 1. *Арганізацыйны пачатак урока, матывацыя вучэбнай дзейнасці*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Забяспечвае арганізацыйны пачатак урока. Прапануе навучэнцам выканаць практыкаванне “Мой настрой”:“Дзеці, уважліва паглядзіце вакол. Што вы бачыце?”*Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*“Які настрой гэтых смайлікаў?”*Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*“Давайце паглядзім адзін на аднаго, усміхнёмся і дружна паапладзіруем. Займіце свае рабочыя месцы, калі ласка”. | Псіхалагічна настройваюцца на работу з настаўнікамАдказы навучэнцаў | Асобасная зацікаўленасць навучэнцаў, стварэнне псіхалагічнага камфорту |

# *Вызначэнне тэмы ўрока, мэтавызначэнне*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| *Стварае ўмовы для вызначэння тэмы ўрока і асабіста значымых мэтаў* “Тэму ўрока вам неабходна вызначыць самастойна. Я прапануювам гульню-лато “Народная мудрасць” (дадатак 1). Перад вамі на парце ляжаць тры карткі, на якіх напісаны канцоўкі прыказак і прымавак. Я зачытваю пачатак прыказак, вы на картках – шукаеце адпаведнасць. У выпадку правільнага адказу закрываеце адну з частак на картцы. Пажадана знайсці адпаведнасць усім прыказкам. Тэма прыказак і прымавак адпавядае тэме нашага ўрока. Па заканчэнні гульні паспрабуйце вызначыць тэму сённяшняга ўрока.Ці здагадаліся вы, якая тэма сённяшняга ўрока?”  *Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*  “Вельмі ўдала падыходзяць да тэмы ўрока радкі з паэмы Н. Гілевіча “Родныя дзеці”. Паслухайце іх:  *Калі на свеце нехта дзесьці*  *Умее добра працаваць,*  *То ўмее ён і смачна з’есці*  *І - адпаведна – згатаваць!*  *Таму дастойна, без эфекту,*  *Прымай падзяку- пахвалу*  *- І беларускаму палетку,*  *І беларускаму сталу! “*  Пастаноўка мэт і задач урока  Вазьміце, калі ласка, сцікер і напішыце на ім пытанне па тэме, на якое вы хочаце пачуць адказ на працягу ўрока”.  *Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*  “Усе гэтыя лісты мы змесцім у куфар, паставім яго на самае бачнае месца з той мэтай, каб вы не забывалі пра тое, што вам патрэбна знайсці адказ на сваё пытанне. У канцы ўрока мы вернемся да іх”. | Калектыўна вызначаюць тэму ўрока. Індывідуальна вызначаюць асабіста значымыя мэты, якія будуць дасягацца навучэнцамі ў працэсе работы на ўроку | Навучэнцы вызначылі тэму і мэту работы на ўроку |

# ІІ. Аперацыйна-пазнавальны этап

# Мэта: да заканчэння этапу навучэнцы будуць дэманстраваць веды аб беларускіх нацыянальных стравах, ведаць іх назвы і ўмець іхапісваць.

# Педагагічная задача – забяспечыць умовы для засваення навучэнцамі назваў страў беларускай нацыянальнай кухні, дэманстраваць уменні у прымяненні атрыманых ведаў пры выкананні задання “Аднаві прапушчаныя словы”.

# *2.1. Інфармацыйна-пошукавая дзейнасць навучэнцаў па першаснаму ўспрыманню і засваенню элементаў новага вучэбнага матэрыялу*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Тлумачэнне матэрыялу “Беларуская кухня мае цікавую шматвекавую гісторыю. Яна цесназвязана з культурай, побытам, звычаямі беларускага народа. Прасочваеццаяе ўзаемасувязь з найбліжэйшымі суседзямі: палякамі, украінцамі, рускімі, латышамі, літоўцамі. Гэта паўплывала на асартымент кулінарных вырабаў, а шматлікія стравы маюць нават аднолькавыя ці блізкія назвы. Нягледзячы на кулінарныя падабенствы яе з другімі краінамі-суседзямі, яна мае сваю нацыянальную кухню, у якую ўваходзяць стравы, характэрныя толькі для Беларусі. Аснову беларускай кухні складаюць наступныя групы страў:  мучныя, з гародніны, крупяныя, малочныя, мясныя, стравы з яек. Асаблівасцямі, якімі адрознівалася заўсёды беларуская народная кухня, з’яўляліся эканомнасць у расходаванні прадуктаў, высокая патрабавальнасць членаў сям’і да чысціні і акуратнасці. Унікальнасць беларускай народнай кухні надавалі: прываркі, закалоты, валога, закрасы, прысмакі. Ці можаце вы растлумачыць сэнс гэтых слоў?”  *Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*  *Арганізуе ўзаеманавучанне ў парах*  “Кожнай пары прапануецца ліст з тэарэтычным матэрыялам. Аднак у ім прапушчаны самыя важныя словы. Вам неабходна, карыстаючыся падручнікам, іх аднавіць (дадатак 2)”.  *Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*  “Гэтыя групы прадуктаў і дагэтуль выкарыстоўваюць для гатавання страў беларускай кухні. Народны паэт Беларусі Якуб Колас апісвае групы прадуктаў, якія выкарыстоўваюцца для прыгатавання сельскай стравы верашчакі.  *Стаяў асобна ў місцы скорам*  *Сяго-таго для верашчакі.*  *Хоць невялікія прысмакі-*  *Цыбуля, перчык, ліст бабкоў,*  *Ды сальца некалькі брускоў,*  *Мука і квас- і ўся прыправа,*  *Але ўсё ж снеданне цікава…”*  “Дзе можна набыць прафесію повара і афіцыянта?”  *Слухае варыянты адказа навучэнцаў* | Слухаюць настаўніка, працуюць індывідуальна і ў парах па засваенню элементаў новага вучэбнага матэрыялуАдказваюць на пытанніПрацуюць з падручнікамВыказваюць меркаванне, абмякроўваюць, працуюць у парахСлухаюць, адказваюць на пытанне | Першаснае ўспрыманне і засваенне элементаў новага вучэбнага матэрыялу |

2.2. *Інфармацыйна-аналітычная дзейнасць па метапрадметнаму ўспрыманню і засваенню элементаў новага вучэбнага матэрыялу*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Прэзентацыя. “А зараз перанясёмся ў музейны комплекс старадаўніх народных рамёстваў і тэхналогій “Дудуткі”.У “Дудутках” выпякаюць свой уласны хлеб, які можна паспрабаваць падчас экскурсіі. Хлеб спрадвеку займаў важнае месца на сталах беларусаў. “Без хлеба няма абеда”,“Хто сее хлеб, той сее праўду”, “Дзе гаспадар ходзiць, там хлеб родзiць”. Павер’е не кідаць крошкі хлеба на падлогу, не выкідаць хлеб – усе гэтыя традыцыі і прымаўкі родам з даўніх часоў. Як трэба адносіцца да хлеба?”  *Слухае варыянты адказаў навучэнцаў* “Што ў беларусаў называюць “другім хлебам?” *Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*  Праслухванне ўрыўка песні “Бульба – гэта супер- клас!” “Якія стравы з бульбы вы можаце успомніць і назваць*Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*“Бульба мае вялікую харчовую каштоўнасць” (дадатак 3).“Як вы думаеце ў час прыгатавання ежы нашы продкі ці захоўвалі правілы бяспечных паводзін і санітарна-гігіенічныя патрабаванні?”*Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*“Нашы продкі не толькі захоўвалі правілы бяспечных паводзін і санітарна-гігіенічныя патрабаванні пры прыгатаванні ежы. Яшчэ яны захоўвалі адпрацаваныя стагоддзямі правілы этыкету. Хто іх ведае?” (дадатак 4)*Слухае варыянты адказаў навучэнцаў**Арганізуе работу ў групах “Разбор сітуацый”* “У час абеду вучні гучна размаўляюць. Ці можна размаўляць за сталом? Якую параду можна ім даць?”  *Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*  “Света чаўкае, сапе, суп сёрбае, шмыгае носам. Якую параду можна даць?”  *Слухае варыянты адказаў навучэнцаў*  “Празвінеў званок і вы пайшлі ў сталовую. На стале стаяць талеркі з маннай кашай. Усе бяруцца за лыжкі. Фу! – раптам моцна кажа Пеця. – Якая праціўная каша. Самі ешце, а я не буду. Якую параду можна даць?”  *Слухае варыянты адказаў навучэнцаў* | Слухаюць настаўніка, глядзяць прэзентацыюпрацуюць індывідуальна, у групах, абмяркоўваюць вынікі сваёй працыВыказваюць меркаваннеСлухаюцьАдказваюць на пытанніВыказваюць свае меркаванніАдказваюць напытанніПрацуюць у групах, разбіраюць сітуацыі, абмяркоўваюцьВыказваюць сваю кропку гледжання | Успрыманне і засваенне элементаў новага вучэбнага матэрыялу |

*2.3. Эўрыстычная дзейнасць навучэнцаў*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Прапаноўвае навучэнцам выканаць заданне “+ -” (дадатак 5). “Кожны з вас атрымлівае картку з выказваннямі, картку з плюсам і картку з мінусам. Калі вы лічыце, што выказванне правільнае, то кладзеце картку з плюсам, і наадварот”  *Слухае варыянты адказаў навучэнцаў* | Выконваюць заданне | Прадукт дзейнасці па тэме ўрока |

*2.4 Фізхвілінка*

Мэта: аднаўленне працаздольнасці навучэнцаў.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Выконвае фізічныя практыкаванні пад музыку | Выконваюць прапанаваныя настаўнікам практыкаванні |  |

*2.5 Уводны інструктаж*

Мэта: захаванне правіл бяспечных паводзін у час выканання практычнай работы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Акцэнцірую ўвагу на захаванне санітарна-гігіенічных патрабаванняў, правіл бяспечных паводзін, арганізацыю вучэбнага месца | Слухаюць, абагульняюць меркаванне | Засваенне правіл бяспечных паводзін |

*2.6. Практычная дзейнасць навучэнцаў. Цякучы інструктаж*

Прыгатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні (дранікі).

Мэта: замацаваць на практыцы атрыманыя веды пра беларускую нацыянальную кухню

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Забяспечвае практычную дзейнасць па гатаванню стравы і сервіроўцы стала, дэгустацыі.  “Зараз мы перамесцімся на кухню дзе “гаспадынькі” будуць гатаваць, а потым прэзентаваць прыгатаваныя стравы, а мы будзем дэгусціраваць”.  Выбар тэхналагічнай карты для прыгатавання стравы (дадатак 6).  Прыгатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні (дранікі), сервіроўка стала, дэгустацыя.  Акцэнцірую ўвагу на тое, што прыгатаваныя стравы з’яўляюцца традыцыйнымі гарачымі стравамі беларускай кухні. | Выконваюць практычную работу па гатаванню стравы Выбіраюць картуСамастойная работаГатуюць страву Самакантроль, узаемакантроль. Сервіруюць стол, дэгусціруюць | Прадукты практычнай дзейнасці |

ІІІ. Заключны інструктаж. Самаацэнка вучэбнай дзейнасці.

Мэта: Абмеркаванне вынікаў работы, самаацэнка вучэбнай дзейнасці.

Педагагічная задача: забяспечыць самакантроль засвоеных ведаў і ўменняў па новай тэме, скарэкціраваць магчымыя памылкі ў разуменні навучэнцамі новага матэрыялу. з дапамогай запаўнення карты “Сам сабе настаўнік” .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Аналізуе выкананне практычнай работы навучэнцамі; абмяркоўвае дасягнутыя вынікі. Дае ацэнку дзейнасці навучэнцаў.Прапаноўвае навучэнцам запоўніць карту “Сам сабе настаўнік” (дадатак 7). | Ацэньваюць дасягнутыя вынікі (веды і спосабы дзейнасці), эфектыўнасць сваей работы на ўроку. | Індывідуальныя вынікі дзейнасці, дасягнутыя навучэнцамі на ўроку, асэнсаваныя і прааналізаваныя |

ІV. Кантрольна-ацэначны этап

Выстаўленне адзнак. Каменціраванне.

Мэта: па заканчэнні этапу навучэнцы ажыццяўляюць самакантроль, звязаны з новым вучэбным матэрыялам і карэкцыю памылак.

Педагагічная задача – арганізаваць самакантроль засвоеных прадметных ведаў і ўменняў па новай тэме, скарэкціраваць магчымыя памылкі ў разуменні навучэнцамі новага матэрыялу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Арганізуе прэзентацыю страў  Аналізуе характэрныя памылкі і іх прычыны | Прадстаўляюць прадукты практычнай дзейнасці. Вызначаюць найбольш арыгінальную ідэю | Выяўленне навучэнцамі сваёй кампетэнтнасці або сваіх памылак і цяжкасцей,звязаныхз новым вучэбным матэрыялам |

V.Рэфлексія

Мэта: Мабілізацыя навучэнцаў на рэфлексію сваёй дзейнасці (матывацыю, спосабаў дзейнасці, зносін).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Прапануе выказаць сваё меркаванне аб уроку “Сёння на ўроку я….” | Слухаюць, выказваюць меркаванне | Рэфлексія дзейнасці на працягу ўрока |

VII. Уборка рабочых месц

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дзейнасць настаўніка | Дзейнасць навучэнцаў | Прагназуемы вынік адукацыйнай дзейнасці |
| Сочыць, каб дзяжурныя прыбралі рабочыя месцы | Дзяжурныя прыбіраюць рабочыя месцы |  |

Спіс літаратуры

1. Максимец, О.Н. Уроки трудового обучения (Обслуживающий труд) /Максимец О.Н./ Минск «Сэр - Вит» - 2011.С. 64
2. Шарапава, В.Я. Працоўнае навучанне. Абслуговая праца: вучэбны дапаможнік для 5-га класа ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі з беларускай мовай навучання: для работы ў класе / Шарапава В.Я./ - Мінск: Адукацыя і выхаванне, 2017, - С. 184
3. Шульга, Н.И. Трудовое обучение: внеклассная работа: пособие для учителей общеобразовательных учреждений / Шульга Н.И. / - Минск: Адукацыя і выхаванне, 2002 , С. 112

Дадатак 1

Гульня-лато “Народная мудрасць”

Правілы гульні-лато: настаўнік зачытвае пачатак прыказак, навучэнцы шукаюць адпаведнасць. У выпадку правільнага адказу закрываецца адна з частак на картцы.

Прыказкі і прымаўкі пра ежу

Якая яда, такая і хада.

Хлеб у доме – гаспадар, на працы – друг, у дарозе – таварыш.

Вялікі кусок дзярэ раток.

Госць не дзьміся – еш, што ў місе.

Чалавек галодны – ні на што не годны.

На смачны кусочак знойдзецца раточак.

Калі на стале гусь і парася, то работа хараша.

Дзе каша і аладка, там будзе і грамадка.

Не дораг абед, а дораг прывет.

Калі хлеб у возе, то няма бяды ў дарозе.

Кашы маслам не сапсуеш.

Смачна было, ды блізка дно.

Бульба – хлебу падмога.

Як зварыш, так і з’ясі.

Будзе час – будзе і квас, не ўсё за раз.

Запас бяды не чыніць.

Без хлеба яда – да парога хада.

Дадатак 2

Заданне: *Аднавіць прапушчаныя словы*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – гэта прадукты, асноўнае прызначэнне якіх –загусціць страву.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – прадукты, якія выкарыстоўвалі для паляпшэння якасці згатаваных страў, іх каларыйнасці і знешняга выгляду.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_– гэта прадукты, якія складалі аснову стравы па колькасці і па смакавай ролі ў ёй.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – прадукты, якія ўпрыгожвалі страву і надавалі ёй асноўны смак і пажыўнасць.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ –прадукты, якія выкарыстоўвалі як дадатак для паляпшэння смакавых якасцей стравы.

Дадатак 3

Пра бульбу

Бульба – другі хлеб. Беларусы ведаюць каля тысячы страў з бульбы. Печаная на начлезе, якую так добра выкаціць з прыску, абскрэбці, разламаць і, калі яна яшчэ дыміцца, саліць і, захлынаючыся, глытаць. Яшчэ “клёцкі з душамі» – вялікія клёцкі з цёртай бульбы, начыненыя мясам. Бульба, фаршыраваная сушанымі грыбамі і запечаная ў печы. Апісаць усе спосабы немагчыма. Але і проста вараная, з падгарэлымі вяршкамі, высыпаная на абрус на стале, яна – дзіва! Бяры і еш. А да яе сала, салёныя агуркі (з кропам, халодныя) і селядзец (раней бульбу мачалі ў селядцовы расол – лёк). Або зялёны канапляны ці залаты сланечнікавы алей, масла каровіна ці міска кіслага малака… Смаката!

Дадатак 4

Правілы застольнага этыкету продкаў

Малодшыя члены сям’і ніколі не садзіліся за абедзенны стол раней за старэйшых.

У час яды не было чуваць прыхлёбванняў, прыцмокванняў.

Бясед за сталом звычайна не вялі.

“Як ем - і глух і нем”, - нагадваў старэйшы дзецям.

Гаспадары былі гасціннымі, добразычлівымі, шчодрымі.

Дадатак 5

Заданне “+ - ”

*Кожны навучэнец атрымлівае картку з выказваннямі, картку з плюсам і картку з мінусам. Калі навучэнец лічыць, што выказванне правільнае, то кладзе картку з плюсам, і наадварот. Папярэдне настаўнік на правільных адказах піша літары так, каб атрымалася слова* ***кухня.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Аснову беларускай кухні складаюць наступныя стравы:  мучныя, з гародніны, крупяныя, малочныя, мясныя, стравы з яек | Адметныя асаблівасці беларускай кулінарыі:  эканомнасць чысціня,  акуратнасць | Валога – гэта мука, бульба, крухмал | Для гатавання мучных страў выкарыстоўвалі муку: жытнюю, аўсяную, грэчневую, гарохавую | Закрасы – гэта мяса, сала, рыба,грыбы |
| + | + | - | + | - |
| - | - | + | - | + |
| К | У | Х | Н | Я |

Дадатак 6

Інструкцыйна-тэхналагічная карта

Прыгатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні (дранікі).

Мэта: навучыцца гатаваць традыцыйныя беларускія стравы Абсталяванне: міска, лыжка, патэльня, лапатка, талерка.

Неабходныя прадукты: бульба, соль, мука, яйкі.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Паслядоўнасць выканання |
| 1 | Адабраць бульбу. |
| 2 | Прамыць пад струёй халоднай вады |
| 3 | Ачысціць бульбу |
| 4 | Прамыць пад струёй халоднай вады |
| 5 | Прыгатаваць бульбяную масу (нацерці на буйнай тарцы бульбу) |
| 6 | Дадаць муку, соль, яйка. |
| 7 | Размяшаць атрыманую масу да аднастайнай кансістэнцыі |
| 8 | Разагрэць патэльню (уліць алей) |
| 9 | Брацьмасу прыгатавануюлыжкай, ўліваць на глыбокуюпатэльню (як аладкі) |
| 10 | Выпякаць на ўмеранымабослабымагні да залацістайскарыначкі |
| 11 | Зняць лапаткай і выкласці на талерку |
| 12 | Падаваць з маслам, смятанай, малаком. |
| Выснова: | Прыгатаванаянамі страва з’яўляеццадабраякаснай (недабраякаснай) таму, штоадказвае (не адказвае) наступнымпатрабаванням: па паху, смаку, знешняму выгляду. |

Дадатак 7

Ліст самакантролю “Сам сабе настаўнік“

|  |
| --- |
| Прозвішча, імя навучэнца |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  этапа  урока | Заданне | Колькасць балаў |
| 1 | Тэарэтычная частка ўрока |  |
| 2 | Самастойная дзейнасць навучэнцаў на ўроку |  |
| 3 | Практычная работа |  |
| Адзнака |  |  |