



«В здоровом теле – здоровый дух!»

В субботу 19.10.2013 в нашей школе проходил день нестандартных уроков, целью которых является поддержание и повышение интереса к изучению предметов.

Предлагаемый урок технологии по теме “Здоровое питание” был проведен в 4 А классе.

Отличительной чертой детей этого возраста является постоянная потребность во внимании к себе со стороны учителя, учащиеся восприимчивы ко всему необычному, яркому. С учетом этих факторов и была выбрана форма урока – игра, потому что именно игру можно расценивать как самую точную модель общения, она подражает действительности и в ней, как и в жизни переплетается речевое и неречевое поведение партнеров. Игра – это и практика и теория одновременно. Урок выдержан в единой сюжетной линии.

План урока

Цели урока:

1. Образовательная – обеспечить использование активной лексики по теме: "Здоровая питание" в рамках учебной ситуации: «Приготовление пиццы»; познакомить учащихся со структурой правильного питания, ингредиентами и научить применять свои знания в заданной ситуации.
2. Воспитательная – способствовать формированию коммуникативных навыков у школьников.
3. Развивающая – способствовать развитию у учащихся практических навыков, внимания, мыслительных процессов

Оборудование: меню пиццы на листе ватмана, ингредиенты (расфасованные на каждого ученика в отдельности): тесто, помидоры «Черри», грибы «Шампиньоны», сыр «Моцарелла», томатная паста, соль, перец, тарелки, лимонад, минеральная вода, сок, раздаточный материал- скалка, противень, лопата для печи, разделочный и сервировочный столик, жарочная печь, одноразовые колпаки и фартуки

Место проведения: Кафе «Эни Тесто», по адресу Бол. Пушкарская 38.

Кафе с демократичным интерьером. Натюрморты, живая зелень, на подоконниках – велосипеды. Кожаные диваны, деревянные стулья, по вечерам на столах зажигают свечи. В меню домашняя паста, пицца, блюда на гриле, большой выбор выпечки, есть домашние лимонады.

Ход урока. 1. Стадия вызова:

Вначале ученики вспоминают, что они уже знают по изучаемому вопросу.

«В здоровом теле – здоровый дух!». « Без хлеба несытно, а без соли несладко». «Как пирог с грибами, так все с руками; а как плеть с узлом, так и прочь с кузлом». «Не поглядев на пирог, не говори, что сыт».

Используем прием работы с пословицей, что на начальном этапе урока позволяет не только провести языковую разминку и подготовить учащихся к восприятию темы, но и развивает внимание и память.

2. Стадия осмысления:

Следующий этап – сообщение темы и мотивация детей на ее изучение.

Традиционная итальянская пицца, ставшая впоследствии, как и многие другие кулинарные изобретения, любимым блюдом во многих странах, является еще одним подтверждением того, что деликатесы - результат фантазии, изобретательности и наблюдательности, позволивших довести до совершенства вкуса самый обычный набор здоровых продуктов.

Начинается продвижение от старого к новому. Принимая во внимание высокую подвижность детей, на 16-ой минуте урока проводится физкультминутка, при этом она

вписывается в сюжет урока, способствует разрядке детей и подготавливает их к восприятию нового.

Информационная фаза технологии урока: Шеф – повар рассказывает и показывает, что и как надо делать. Затем наступают активные методы осмысления информации, и дети начинают работать сами, используя полученные заготовки. При помощи скалки раскатывают тесто до определенного размера. Заполняют основу овощами, сыром, грибами и т.д.

Систематизационная фаза технологии урока: Классификация знаний. Дети объясняют, зачем необходимо правильно питаться, происходит обмен мнениями. Готовые пиццы при помощи шеф-повара отправляются в печку на 5-6 мин. Знакомство с работой жарочной печки.

3. Стадия рефлексии:

Итак, все предыдущие этапы урока подготавливают детей к ролевой игре. Разыгрываемая ситуация общения дает детям возможность на практике применить изучаемый материал. Предложенный в конце урока вид рефлексии помогает учащимся реально оценить свою деятельность на уроке.

Учащиеся соотносят «новую» информацию со «старой», используя знания, полученные на стадии осмысления. Организация и сервировка столов для готовой продукции. Обсуждение правил сервировки, поведения за столом в кафе, рассмотрение и оценивание готовой продукции.

Таким образом, проведенный в форме игры урок, способствует формированию учебного сотрудничества и партнерства, позволяет максимально приблизить учебный процесс к реальному общению, умению и навыкам трудовой деятельности.

Для проведения ролевой игры в ходе урока учителю потребуется помощь. В нашем случае это были родители, которые пришли вместе детьми в кафе, чтобы поддержать своих юных поварят. Большое всем спасибо за совместное творчество!



Классный руководитель 4 «А» - Ю.Л. Вальс