технологии и предприемачество, 5. клас

| Тема: | Студено приготвени ястия |
| --- | --- |
| Автор: | Татяна Георгиева, ОУ "Евлоги Георгиев", Дупница |
| Цел(и) на урока: | * Усвояване на знания и умения за описване и класифициране на кухненско оборудване по определени признаци. * Развиване на умения за ориентиране и използване на информация от рецепти за студено приготвени ястия, умения за приготвяне на студени супи, салати, предястия. |
| Форма на провеждане: | Онлайн |
| Технологии, използвани за провеждане на урока | * MS Teams |
| Преди урока учениците трябва да: | Не е необходима предварителна подготовка |
| Форма на оценяване | Формиращо оценяване |

Описание на учебните дейности включени в урока:

| учебна дейност 1 |  |
| --- | --- |
| Форма на провеждане: | Онлайн |
| Тип на учебната дейност според модела на Даяна Лорилард: | * Усвояване * Дискусия |
| Учителят актуализира знанията на учениците от предишни уроци, свързани с баланса на различни групи храни в дневното меню с цел удовлетворяване потребностите на организма, начини за консумация на различни храни - в суров или топлинно преработен вид, разграничаване на хранителните продукти, които могат да се консумират в суров вид. Отговорите се обобщават и вниманието се насочва към необходимите прибори и уреди използвани в домакинството за приготвяне на ястия.  Учителят пита учениците какви видове кухненско оборудване познават и по какви признаци можем да го класифицират.  Учителят използва презентация (в приложенията), която споделя на дъската. Учениците трябва да посочат правилния отговор а именно съд, прибор или приспособление.    След като учениците решат задачите, учителят ги приканва да споделят примери за студено приготвени ястия – например, студено приготвени супи, салати, ордьоври и предястия.  Въвежда се и терминът кулинарна рецепта. Учителят пита учениците защо според тях се съставя кулинарната рецепта и какво се съдържа в нея. Прави се плавен преход към следващата учебна дейност, свързана с работа в екип. | |

| учебна дейност 2 |  |
| --- | --- |
| Форма на провеждане: | Онлайн |
| Тип на учебната дейност според модела на Даяна Лорилард: | * Сътрудничество * Създаване на артефакт |
| Учителят разделя учениците на три групи, в отделни работни пространства. Учениците трябва да опишат хранителните продукти и последователността на операциите за приготвяне на:   * 1-ва група – таратор; * 2-ра група – зеленчукова салата (например, шопска, зелена, Цезар или друга); * 3-та група- предястие.     Всяка група има 10 минути за работа. След като приключат учениците се събират в общата класна стая, където всяка група презентира своето ястие, споделяйки го на бялата дъска.    Освен подробно описание учениците добавят към своите рецепти и подходящи красиви илюстрации.  В края на урока правят виртуална трапеза. За домашна работа могат да си изберат някое от ястията и да го приготвят по представената рецепта, да го снимат и споделят с останалите. | |