



## ИНОВАЦИИ В ДЕЙСТВИЕ

ПЪРВО ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ " ВАСИЛ ЛЕВСКИ "

### Проект „Споделена градина, споделена трапеза“

#### Урок: Рецептите на баба – 2 часа

**Вид на урока:** интердисциплинарен – практически и нагледно, свързан с иновацията „Споделена градина – споделена трапеза“.

**Учебни предмети:** информационни технологии, технологии и предприемачество, английски език и унгарски език.

**Клас:** VII

#### Цели:

**Образователни:** затвърждаване на уменията за работа с приложни програми, усъвършенстване на уменията по английски и унгарски език, придобиване на умения за готвене.

**Възпитателни:** работа в екип, кариерно ориентиране, презентационни умения, приемственост между поколенията, развитие на умения за здравословно хранене, комуникативни умения при интервюта, инициативност, осмисляне на базисни ценности.

#### Предварителна подготовка и необходими материали:

##### **Предварителна подготовка:**

- запис на интервю (по-възрастна жена им показва приготвянето на типично ястие от шопския край)
- приготвяне на ястията и тяхното заснемане
- изработване на рецептурна книжка
- създаване на компютърни презентации за представяне на проектната дейност на екипите
- мултимедия, работни маси

**Необходими материали:** хранителни продукти за ястията, които ще се приготвят

#### Дейности:

- да представят работата си по проект на тема „Рецептите на баба“
- да представят избрани рецепти на английски език
- приготвяне на типични ястия от шопския край
- кулинарна презентация

### Методи и подходи:

- изследователска работа, интервюта
- работа по проект
- дизайн на мислене
- демонстрация
- наблюдение
- непосредствено изследване на действителността по самостоятелен път и със собствени усилия
- практическа дейност – приготвяне на ястия
- самооценка
- рефлексия

### Продукти и емоционален ефект:

- принцеси по шопски
- шопска салата
- шопски пастет
- кулинарна презентация

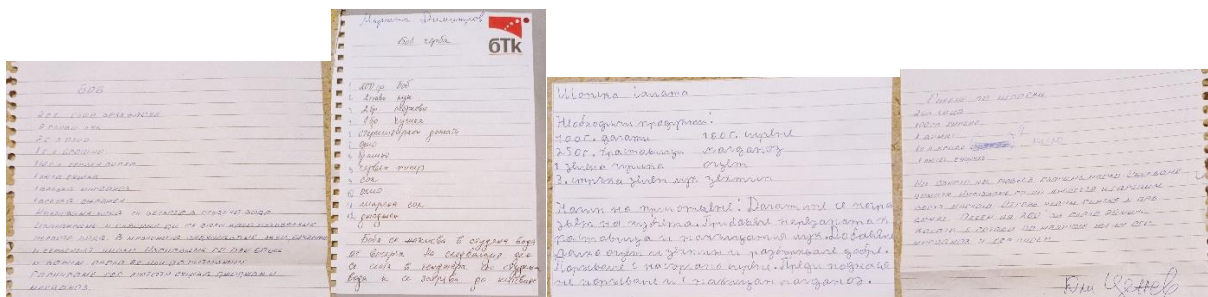
### ХОД НА УРОКА:

Разговор с учениците за приемствеността при отглеждането на зеленчуци - преди много години в нашето училище едни други учители са направили опитно поле, което е приличало на днешната градина. Като училище, което уважава традициите и прилага иновациите, ние сме едни продължители на тази хубава традиция децата със собствените си ръце да отглеждат храна и да могат да приготвят ястия от нея. Това е и целта на днешния урок да покажем запазването на традициите в отглеждането на екологично чисти продукти. С тях ние вече си приготвяме вкусни и полезни за нас храни в часовете по кулинарство. В днешния урок учениците ще приготвят и покажат част от ястията, които са типични за местния регион: принцеси по шопски, шопска салата и шопски пастет.

Време: 10 мин.

Учениците са предварително разпределени по екипи и им е зададена темата „Рецептите на баба“. Презентатори от екипите разказват за своята работа по проекта „Рецептите на баба“, а именно:

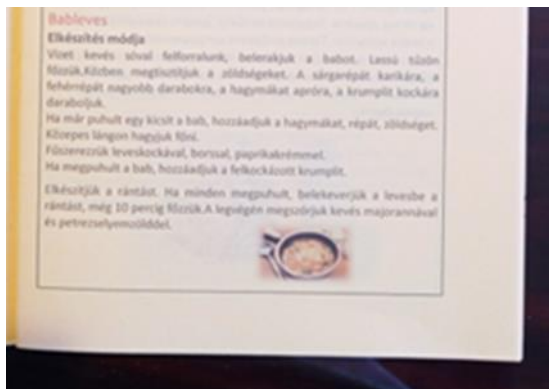
-чрез разговори в техните семейства са издирили рецепти от миналото, предадени от уста на уста или запазени в стари книги, проучили са и такива от интернет;



- в час по английски език са превели рецептите на английски език;



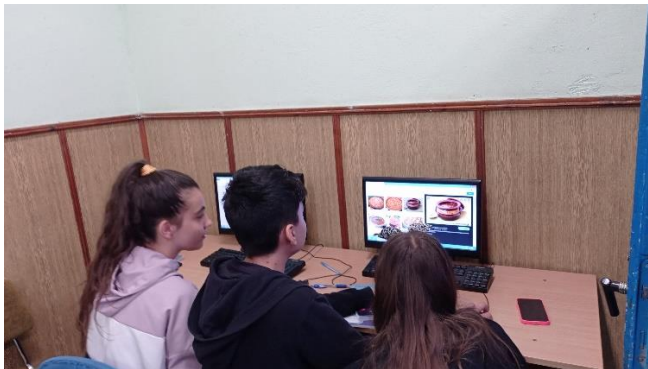
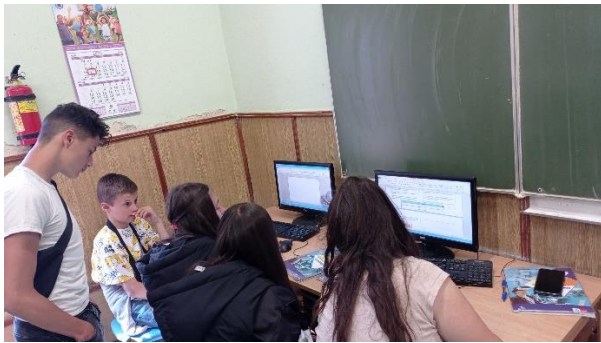
-в час по унгарски език – факултативна подготовка са превели рецептите на унгарски език;



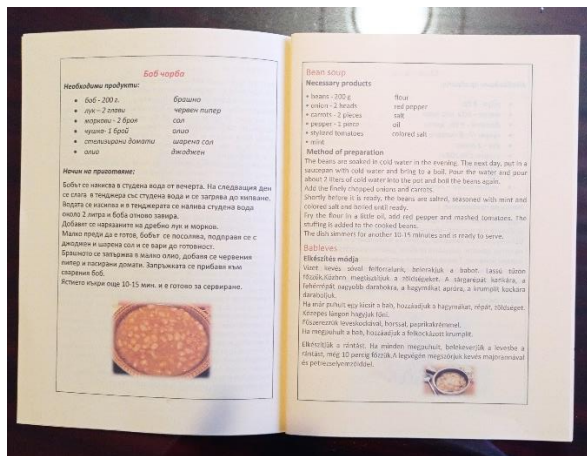
-приготвили са ястията в часовете по технологии и предприемачество и са заснели така приготвените ястия;



-в часовете по информационни технологии са въвели самите рецепти (необходими продукти, начин на приготвяне) и са ги оформили под формата на рецептурна книжка, добавили са и направените и форматирани от тях снимки.



Учениците раздават изготвените от тях рецептурни книжки.



Време: 20 мин.

Учениците от трите екипа представят ястията принцеси по шопски, шопска салата и шопски пастет на български и английски език и започват приготвянето им.

По време на приготвянето на ястията чрез видео се показва едно от направените интервюта.

Време: 30 мин.

След като приключат с приготвянето на ястията на учениците се предоставят карти за самооценка.

Време: 10 мин.

Прави се обобщение, че в проведения урок учениците са влезли в ролята на готвачи, преводачи, стилисти и фотографи, които изготвят кулинарни печатни и електронни издания и отговарят за доброто представяне на външния вид на храните и напитките. Научили са се да ценят традициите и да ги прилагат в своето ежедневие.

Провеждам рефлексия на опита и емоциите устно с учениците – групово и индивидуално.

Време: 10 мин

Часът завършва с кулинарна изложба от приготвените от екипите ястия.