

Базанова Татьяна Алексеевна

учитель технологии

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №7»

г. Миасс, Челябинская область

ПРИЕМЫ АКТИВИЗАЦИИ И ОБРАТНОЙ СВЯЗИ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ

Методическая разработка по использованию приемов активизации и обратной связи на уроках технологии предназначена для обучающихся 5 классов при изучении раздела кулинария, однако, как показал опыт работы, может использоваться и во внеклассной работе. Данная разработка поможет не только закрепить и углубить знания, полученные обучающимися на уроках технологии и добытые самостоятельно, но также будут способствовать расширению кругозора обучающихся в области истории, биологии, географии и литературы.

1. Самые полезные продукты

Цель. Дать представление обучающимся о том, какие продукты наиболее полезны и необходимы человеку каждый день; научить обучающихся выбирать самые полезные продукты.

Формы проведения занятия

Игра-соревнование "Разложи продукты на разноцветные столы"

2 или 3 команды должны разложить продукты (названия продуктов написаны на карточках, или нарисованы) на 3 стола, покрытые скатертями 3-х цветов: зеленой (продукты ежедневного рациона), желтой (полезные продукты, используемые достаточно часто) и красной (продукты, присутствующие на

столе изредка). Победителем становится команда, первой выполнившая задание правильно.

Динамическая игра "Поезд"

Один обучающийся выполняет роль светофора. Остальные обучающиеся получают по одной карточке с рисунками продуктов. Обучающиеся образуют "длинный поезд", держа карточки в руках.

Едет поезд необычный,

Он большой и симпатичный (непривычный).

Нет вагонов, нет колес,

В нем: капуста, мед, овес,

Лук, петрушка и укроп...

Остановка!

Поезд, стоп!

Поезд движется по классу к светофору. По сигналу "Стоп!" на светофоре загорается красный свет (обучающийся, исполняющий роль светофора, поднимает красный кружок).

Из колонны выходят школьники, в руках которых были карточки с рисунками продуктов, которые можно есть лишь изредка.

Поезд движется дальше и снова по сигналу "Стоп" загорается желтый свет. Из колонны выходят обучающиеся, в руках которых карточки с рисунками полезных продуктов, которые не следует есть каждый день.

В составе поезда остаются самые полезные продукты. Каждый обучающийся рассказывает, чем полезен продукт, изображенный на рисунке.

2. Как правильно есть (гигиена питания)

Цель:

* сформировать у обучающихся представление об основных принципах гигиены питания;

* дать представление о необходимости и важности регулярного питания, соблюдения режима питания.

Формы проведения занятия

Соревнование "Кто правильно покажет время завтрака, обеда, ужина?"

На доске изображены часы, обучающиеся должны указать правильное время.

Доскажи пословицу.

Каждая пословица написана на 2-х карточках, надо найти правильное продолжение.

Кто не умерен в еде – (враг себе)

Хочешь есть калачи – (не сиди на печи)

Когда я ем – (я глух и нем)

Снег на полях – (хлеб в закромах)

Это интересно

Русские цари всегда славились размахом пиршеств. Так, в царствование Екатерины II ежедневный обед состоял из 80 блюд. Не отставали от них и подданные. Так, два брата-дворянина Бобова прославились своим обжорством. На обед братьям жарили три гуся, два поросенка, подавали десяток тарелок борща, гречневую кашу. После такого обеда один брат начинал тяжело вздыхать, а другой утешал его – "Не вздыхай, мы еще ужинать будем". Многие люди страдают избыточным весом из-за того, что ежедневно переедают. Ученые доказали, что одной из причин переедания является наследственная предрасположенность.

3. Если хочется пить

Цель:

*сформировать представление о значении жидкости для организма человека, ценности разнообразных напитков.

Формы проведения занятий

Второй Всероссийский фестиваль передового педагогического опыта
"Современные методы и приемы обучения"
февраль - май 2014 года

Игра – демонстрация "Из чего готовят соки"

На столах раскладываются различные овощи и фрукты, из которых могут быть приготовлены соки и морсы. Например: капуста, морковь, яблоко, редька, апельсин, картофель. Обучающиеся образуют команды. Каждая команда должна отгадать загадку о том овоще или фрукте, который находится на столе. Ответ служит пропуском в игру. Команда подходит к соответствующему столу, обсуждает, как получить сок или морс, готовит его, а потом рассказывает о том, как используется и чем полезен полученный сок или морс.

Загадки

*Лето целое старалась –
Одевалась, одевалась...
А как осень подошла,
Нам одежки отдала.
Сотню одежонок
Сложили мы в бочонок. (Капуста)
Красный нос в землю врос,
А зеленый хвост снаружи.
Нам зеленый хвост не нужен,
Нужен только красный нос. (Морковь)
Красная мышка с белым хвостом
В норке сидит под зеленым листом. (Тыква)
Развалились в беспорядке
На своей перине – грядке
Сто зеленых медвежат,
С сосками во рту лежат,
Беспрерывно сок сосут
И растут, растут, растут. (Огурцы)
Что за бусинка вот тут*

*На стебле повисла?
Глянешь – слюнки потекут,
А раскусишь – кисло! (Клюква)
Я красна, я кисла,
На болоте я росла,
Дозревала под снежком,
Ну-ка, кто со мной знаком? (Брусника)
Черных ягод пышный куст –
Хороши они на вкус! (Черная смородина)
Игра "Посещение музея Воды"*

Урок по данной теме организуется как посещение музея воды. Экскурсоводы – обучающиеся рассказывают своим одноклассникам о том, почему вода необходима организму, полезных напитков, загадывают загадки. В музее есть залы, посвященные различным напиткам.

*Прозрачная, питьевая
Ключевая и речная
Ни запаха, ни цвета, Что за жидкость эта? (Вода)
Когда росой лежит-блестит
Когда весной бежит-шуршит,
То в пар уйдет, то в снег,
То в лед, то ливнем с неба упадет. (Вода)
Дяденька смеется,
на нем шубонька трясется. (Кисель)
Фрукты, ягоды сварились,
Вкусно елись, сладко пились. (Компот)
Он морковный и томатный,
И на вкус и цвет приятный.
Чтоб здоровым стать ты мог*

Пей скорей полезный. (Сок)

Оно течет, но не вода.

Оно, как снег, бело всегда.

На вкус узнать его легко, Ведь это в крынке. (Молоко)

В ходе занятия обучающиеся учатся заваривать чай, узнают о его полезных свойствах, традициях, связанных с чаепитием.

Загадки "Что нужно для чаепития"

Был листок зеленым –

Черным стал, томленным,

Был листочек зубчатым –

Стал листочек трубчатым.

Был он на лозине,

Стал он в магазине. (Чай)

Бел как снег,

В чести у всех,

В рот попал,

Там и пропал. (Сахар)

Как начнет говорить – разговаривать,

Надо чай поскорее заваривать. (Чайник)

Четыре ноги, два уха,

Один нос и брюхо. (Самовар)

Знакомые незнакомцы

В 1638 году в монгольскую Орду прибыло посольство русского царя Михаила Федоровича. Послов приняли любезно и во время обеда угостили горьковато - терпким напитком. Он очень не понравился послам, и, когда хозяева стали предлагать в подарок государю московскому 4 пуда этого "зелья", послы попросили заменить его на парчу. Однако подарок пришлось принять и так он попал в Россию. Сначала его применяли как лекарство, а в

XVIII веке он прочно вошел в быт русского человека и стал национальным напитком. О чем идет речь и какая страна подарила это миру? (Древний Китай. Чай.)

Это интересно

На Руси до чая пили разные напитки: капустный и огуречный рассол, морс, квас, кисель. Первыми чай в России узнали в Сибири. И вскоре чай стал национальным напитком русских. Именно на Руси изобрели прибор для приготовления чая – самовар.

Родиной чая является Китай. В Китае чай пьют уже 5000 лет. Китайцы тщательно скрывали секрет чая, а когда продавали чайные семена, то обливали их кипятком, чтобы они не проросли. За чай Россия расплачивалась с Китаем мехами и золотом. А называли на Руси чай "китайской травкой".

Разные народы по-разному готовят чай. Индусы любят чай с молоком и пряностями, гвоздикой, корицей, имбирем. Тибетцы крепко заваренный чай кипятят с молоком яка, заправляют маслом и солью. Монголы заваривают его на костном бульоне с рисом, мясом, пельменями, топленым жиром, луком, солью и пряностями. Калмыки варят прессованный чай в котле вместе с молоком и жиром, солят и едят ложками.

У жителей Средней Азии во время жары принято пить горячий чай. Считается, что при высоких температурах он лучше утоляет жажду, чем холодные напитки.

Долгое время на Руси чай (который был весьма дорог и доступен лишь немногим) заменял отвар из листьев кипрея (иван-чая). По цвету и вкусу он напоминал традиционный чай. Целые села занимались заготовкой этого растения для поставки за границу. Наиболее известно в этом отношении село Копорье под Петербургом.

Землянику нередко называют королевой ягод, а в переводе с латинского ее название звучит как "ягода благоуханная".

Лесные ягоды издревле на Руси были не только любимым лакомством, но и использовались для предсказания погоды, а также защиты от черных сил. Так, замечено – когда цветет рябина, наступает настоящее летнее тепло. Если в лесу много рябины – осень будет дождливая, если мало – сухая. Существовал обычай – в доме развешивать гроздья рябины, которые должны защищать от злых духов.

4. Овощи, ягоды и фрукты – самые витаминные продукты

Цель:

* познакомить обучающихся с разнообразием овощей, их значением для организма.

Формы проведения занятий

Игра "Овощи и фрукты"

Обучающиеся распределяются на две команды с равным количеством игроков. Команды садятся на стул друг против друга. Первые участники из каждой команды берут в руки маленькие мячи и начинают передавать их своим соседям. В одной команде при этом называются овощи, в другой фрукты. При этом ребята могут говорить: - Положи в корзину овощ. – Кладу огурец (повернувшись к соседу). – Положи в корзину овощ и т. д.

Русская сказка "Вершки и корешки"

Вспомнив сказку на уроке, предложите обучающимся разложить овощи (карточки с названиями или изображениями овощей) по группам:

- а) едим вершки (наземные части растений – побеги, листья, плоды);
- б) едим подземные части растений (видоизмененные корни – корнеплоды).

Праздник "Каждому овощу – свое время"

На отдельных карточках написана последовательность первичной обработки картофеля. Учащиеся должны собрать эти карточки и разложить их согласно определенной последовательности.

Б). Мини - проект. Домашнее задание – "Реклама овощей". Каждая команда рекламирует 3-4 овоща (по количеству участников команды), рассказывая о полезных свойствах каждого овоща и тех блюдах, которые можно из него приготовить.

В). Конкурс "Овощной ресторан". Участники конкурса определяют название овоща, пробуя его с завязанными глазами.

Г). Мини - проект. Составление книжки "Витаминная азбука". Между учащимися в классе распределяются страницы будущей азбуки – по числу букв в алфавите. Учащиеся должны выбрать название овоща, фрукта или какого-то растения, используемого в пищу, на определенную букву. Учащиеся оформляют странички: делают рисунок, находят загадку, стихотворение, пословицы или поговорки об этом овоще или фрукте. Из подготовленных страничек в классе составляется азбука.

Игра "Доскажи словечко"

Обучающимся предлагается отгадать загадки:

Что за скрип? Что за хруст?

Это что еще за куст?

Как же быть без хруста,

Если я (*капуста*).

Кругла, рассыпчата, бела,

На стол она с полей на стол пришла.

Но посоли ее немножко

Ведь правда вкусная. (*картошка*)

Наш огород в образцовом порядке,

Как на параде построились грядки.

Словно живые ограды вокруг

Тени зеленые выставил. (*лук*)

Отгадать легко и быстро

Мягкий, пышный и душистый

Он и черный, он и белый

А бывает подгорелый. (*хлеб*).

Урок-презентация продуктов

Такой урок-презентация может включать рассказ о ценных продуктах.

В ходе занятия обучающиеся рассказывают о пользе различных продуктов, рекламируются заранее приготовленные блюда, обучающимся предлагается составить собственное меню, включающего в себя различные продукты.

Это интересно

Лук считался у египетских крестьян не только одним из любимейших кушаний, но и священным растением. Скромная луковица своей формой напоминала древним Луну. Жрецы не применяли в пищу лук – земное подобие луны.

В отличие от жрецов, рабы и крестьяне при постройке пирамиды Хеопса съели такое количество лука и чеснока, на покупку которого понадобилось 16000 талантов серебра, что, в переводе на наши деньги, составляет 2 миллиона рублей.

Свекла у древних персов служила символом ссор, раздоров и сплетен. Кто хотел насолить недругу, подбрасывал ему в дом ветвистую свеклу. Свеклу вручали и незадачливому жениху у саксов. Это означало, что молодой человек не пришелся ко двору девушке.

Помидор родом из Южной Америки. Местные народы называли его "томаталь", что означало "крупная ягода". А в Италии помидоры называли "золотые яблоки".

Капусту впервые попробовали в Испании. Там ее называли "ащи". Возможно с тех пор попало в русский язык слово "щи". Римляне по форме овоща называли его "капут", что означает "голова".

Картофель попал в Россию в начале XVIII века. Петр I прислал его из Голландии и велел посадить в разных областях Российской империи. Но крестьяне отказывались выращивать его, называя "ведьминой ягодой". Крестьяне упорно не хотели его принимать. "Экий диковинный овощ, - говорили они, - ужели россиянин станет есть сие?" Крестьяне не знали, что съедобны клубни, и поэтому ели плоды картофеля – маленькие ягоды, содержащие ядовитые вещества. Из-за того, что картофель распространялся насильно, на Руси возникали "картофельные бунты". Теперь же его называют "вторым хлебом".

Во Франции картофель долго являлся не съедобным, а декоративным растением. Придворные дамы украшали свои платья букетиками из цветов картофеля.

Винегрет – традиционное для нас блюдо, название произошло от французского слова "винегр" – уксус, которым французские повара обязательно заправляют этот салат.

5. Плох обед, если хлеба нет

Цель

* формирование представления об обеде как обязательном компоненте ежедневного рациона питания, его структуре.

Форма проведения занятий

Найди начало и окончание каждой пословицы и прочитай их.

Без хлеба	вода-матушка.
Хлеб ногами топтать -	не будет и обеда.
Без хлеба куска	всему голова.
Покуда есть хлеб да вода -	хлеб на уме.
Не будет хлеба -	езде тоска.
Голодной куме -	все не беда.

Хлеб - народу голодать.
Хлеб-батюшка, и медом сыт не будешь.

Это интересно

Ученые утверждают, что хлебу не менее 15 тыс. лет. Изобрели рецепт "кислого" хлеба (на дрожжах) египтяне.

Одному из хлебопеков в Древнем Риме Марку Вергилию Эврисуку 2 тыс. лет назад был воздвигнут 13-метровый монумент, сохранившийся до сегодняшних дней.

400 лет назад на Руси на рынках и торжках дежурили специальные хлебные приставы, которые следили за тем, чтобы торговцы продавали высококачественный хлеб. Нарушившие правила подвергались телесным наказаниям.

Источники литературы

1. Безруких М.М., Филиппова Т.А., Макеева А.Г. Разговор о правильном питании. "Олма пресс" 2004.
2. Базанова Т.А. Урок в форме игры-соревнования. – Школа и производство. 1999. №3. С. 56-57.
3. Лазаренко Г.П. Приемы активизации и обратной связи на уроках.
4. Масандилова И. Импровизационная игра на уроках. /Искусство в нк. – 2000. - №3. – С.3-9.
5. Пантелеева Г.В. "Вкусная викторина". – Школа и производство, 2005. №7. С. 66-68.
6. Ромашкова Е.И. Игровые модели интеллектуального досуга в семье и школе. – Владимир, 1997.
7. Спиваковская А.С. Игра – это серьезно. – М.: Педагогика, 1981.
8. Стрелкова Е.Г. Игры на уроках. /Искусство в шк. – 1994. -№2. С.27