

Заглавие на плана на урока: Вегетарианска кухня с продукти и подправки от Европа

Учебен предмет: БЕЛ и ГИ

Тип на урока: упражнение, практическа насоченост

Вид на урока: иновативен, бинарен

Продължителност: 60 мин.

Място: вегетариански ресторант „Хумус Хаус“ - гр. Плевен - кулинарен оазис в сърцето на града
дата: 30.11.23

Клас: 7 клас

Учител: Силвия Вакинова и Стела Евстатиева

Цели:

Образователни цели:

- усвояване на нови знания
- познаване на продукти и подправки, отглеждани в Европа
- повишаване на осведомеността относно здравословното хранене
- изготвяне на флаери, писане на анотация

Възпитателни цели:

- Формиране на уважение към природата и храната
- възпитаване на отговорност към собственото здраве
- развиване на естетическо чувство и култура на хранене

Развиващи цели: креативност, работа в екип

Очаквани резултати от обучението:

Учениците ще могат да:

- разпознават различни растителни продукти и подправки
- знания за основните принципи на вегетарианската кухня
- значение на сезонните продукти за здравето

- да приготвят разнообразни вегетариански ястия

Необходими материали и ресурси:

- Продукти и подправки
 - Кулинарно оборудване
-

Методи и форми на работа

Методи: обяснително-илюстративен метод, практически метод, дискусия, интерактивни методи

Интерактивни методи: работа в екип, дебати

Форми: групова

Междупредметни връзки

Връзка между учебните предмети БЕЛ и ГИ

Подготовка за урока:

На учителя:

- Изготвя списък с необходимите материали и продукти
- Разпределя времето за демонстрация, практическа работа, дегустация и обсъждане

На учениците:

- Запознаване с темата и целите на урока
 - Преглед на основни принципи на вегетарианската кухня
-

Ход на урока:

Въведение

Организационен момент

- Представяне на темата и обсъждане на целите на урока
- Въвеждане на правила за хигиена на хранене
- Кратка дискусия за значението на вегетарианската храна и здравословното хранене

Основна дейност

- Демонстрация от учителя или готвача
- Практическа работа - приготвяне на ястията от страна на готвача
- Дискусия и споделяне на опит - учениците обсъждат процеса, вкуса, текстурата и възможни подобрения на храната
- Разпознават растителните продукти и подправки, с които са приготвени ястията
- Дават креативни идеи и вариации на рецептите

Обобщение и заключение на урока

- Обобщават най-важните изводи от урока
- Даване на съвети за домашна практика и експериментиране с вегетариански ястия
- Изготвят флаери, пишат анотация

Домашна работа

Самостоятелно приложение и развитие на кулинарни умения - приготвяне на вегетариански ястия вкъщи.

Оценяване и обратна връзка

Форма на оценяване: формативно, сумативно

Методи:, наблюдение, дегустация, оценка и самооценка

Обратна връзка към учениците: положителна, мотивираща, конструктивна

Диференциация:

Урокът е подходящ за всички ученици независимо от нивото им и здравословното им състояние

Анализ на проведения урок (след урока):

Какво работи добре в урока? - практическата насоченост и демонстрацията от готвача, работа в екип, положителна атмосфера

С какви предизвикателства се сблъскват учениците? - опознаване на принципите на вегетарианската кухня, интегриране на знания от различни области

Как може да се подобри урокът за бъдещи часове? - възможност за творчество

Снимки и допълнителни материали (работни листи, ресурси, проекти, брошури, таблици и др.):

