

УПРАВЛЕНИЕ
образования
Администрации г. Ижевска



ГОРОД
ИЖЕВСК



ГОРОД
ОБРАЗОВАНИЯ



УПРАВЛЕНИЕ
образования
Администрации г. Ижевска



«Технология семейных проектов»

Спикер: Тихомирова Марина Анатольевна, учитель начальных классов МБОУ СОШ №65

1А класс МБОУ СОШ №65

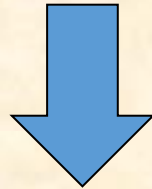


Спортивно-оздоровительное направление



«Разговор о правильном питании»

**Формы организации образовательного
процесса определяет образовательное
учреждение.**



Технология семейных проектов.

**Технология семейных проектов
«РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ
КУХНИ».**

**Тема: «Самые полезные
продукты»**

РАБОТА НАД ПРОЕКТОМ.

В проекте участвовало 20 семей.

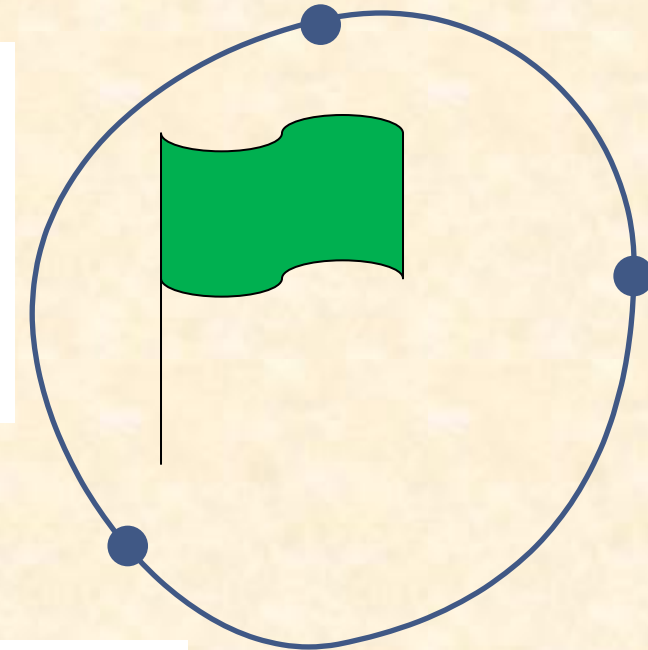
**I ЭТАП -
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ
(в классе)**

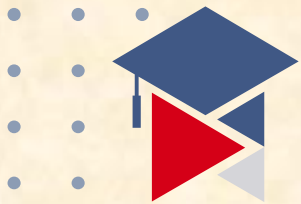
Знакомство с продуктовыми корзинами.





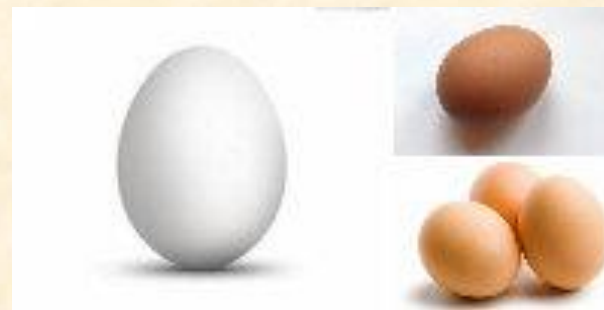
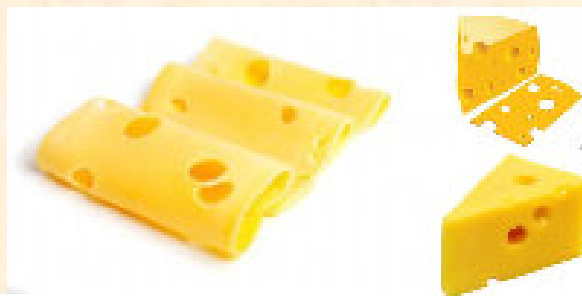
Самые полезные продукты. Их можно есть каждый день.



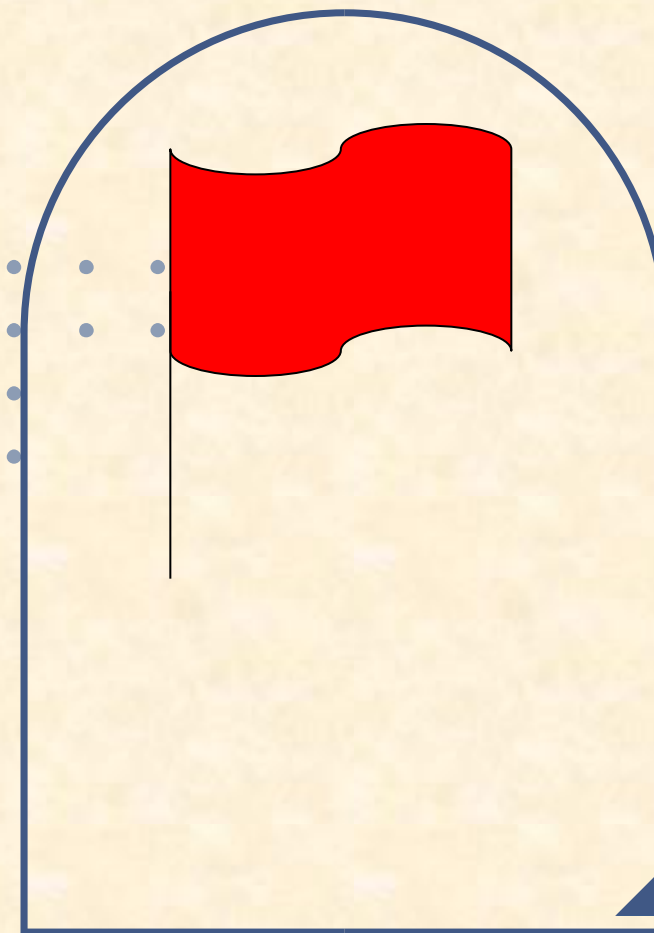


АВГУСТОВСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
ПЕДАГОГИЧЕСКИХ
РАБОТНИКОВ

Продукты, которые можно есть в небольших количествах ежедневно или не каждый день.



Продукты, которые не следует есть часто.



**Обучающиеся нарисовали
своё любимое блюдо и продукты, из
которых оно готовится.**









**Выяснили, что
большинство блюд,
которые нравятся ученикам
1А класса,
оказались
полезными.**

**Создали книжку
«Скатерть - самобранка»
обучающихся 1А класса.**

**Познакомились
с национальными блюдами:
русским,
удмуртским,
татарским,
азербайджанским.**

Сами лепили национальные блюда: пахлаву, блины, перепечи, чак-чак.







**Создали книжку
«Блюда разных народов».**

**С удовольствием попробовали
эти блюда.**

Пахлава



Перепечи



Блины



**Выяснили, что всем нам нравятся
разные блюда,
независимо от национальности.**

**Самостоятельная подготовка родителей и
детей к презентации
«Рецепты домашней кухни».
(дома)**

Презентация проекта включает следующие этапы:

- 1. Название любимого домашнего блюда.**
- 2. К какой национальной кухне относится ваше блюдо.**
- 3. Необходимые ингредиенты для приготовления блюда.**
- 4. Какова его польза.**
- 5. Для каких случаев вы готовите ваше любимое семейное блюдо.**
- 6. Реклама блюда или лозунг.**
- 7. Угощение (дегустация блюда).**

II Этап -
Презентация проекта
«Рецепты домашней кухни».

Жюри оценивает презентации проекта «Рецепты домашней кухни».



Голосование «Самое полезное блюдо».



Блины





Плов сладкий по-азербайджански



Долма классическая



«Эчпочмак «по-татарски»»



Табани



Перепечи с капустой



Блюдо для детей «Творожная запеканка с изюмом»



Пирог творожный «Нежный»



Яблочный пирог



Пицца



«Сердечки сметанные»



Торт «Битое стекло»



Салат тропический «Волшебство»



Украинский борщ



Книжка

«Рецепты домашней кухни»

обучающихся 1А класса».

Карта оценивания участников проекта «Рецепты домашней кухни».

Участники проекта: обучающиеся и родители 1А класса.

№ п/п	ФИО учащегося.	Параметры оценивания проекта:					
		Оформление работы.	Содержание, доступность.	Презентация.	Общий балл.	Полезно ли блюдо?	Примечание
1	Алиева Айгюн.						
2	Алмасова Сара.						
3	Анафиева Милана.						
4	Богданова Полина.						
5	Варламова Анна.						
6	Вахабзаде Мурат.						
7	Волков Иван.						
8	Ворожцов Алексан.						
9	Воронцова Валерия.						
10	Гахраманова Жала.						
11	Иванов Вадим.						
12	Исманов Тимур.						
13	Ипатов Александр.						
14	Князев Руслан.						
15	Кузнецов Григорий.						
16	Максимов Марк.						
17	Мерзляков Тимофей.						
18	Останина Юлия.						
19	Пастухова Татьяна.						
20	Попова Юлия.						
21	Рожкова Злата.						
22	Садьков Марсель.						
23	Салимянов Павел.						
24	Самуськов Егор.						
25	Терентьев Михаил.						
26	Токарева Елизавета.						
27	Юрьев Михаил.						

Каждый параметр проекта оценивается по 10-ти балльной системе. Общий балл– 30. 30-27 баллов – победитель. Награждается дипломом победителя.

Призеры:

26 – 24 баллов – 1 место. Награждается грамотой.

23-21 балла – 2 место. Награждается грамотой.

20-18 балла – 3 место. Награждается грамотой.

17 и менее баллов – участник. Награждается сертификатом за участие.

Параметр «Полезное ли блюдо?» оценивается также, но в общий балл не включается. Оценивается отдельно – Грамота «Самое полезное домашнее блюдо».

Самые полезные блюда



Пирог «Творожный нежный»



Салат тропический «Волшебство»



Украинский борщ



Лист самооценки учащегося в проекте «Рецепты домашней кухни».

Поставь отметки на оценочных шкалах:

1) Оцени, насколько интересной показалась тебе работа над проектом «Рецепты домашней кухни».

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

2) Оцени, насколько сложным для тебя оказалось задание проекта.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

3) Оцени свой вклад в выполнении проекта.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

4) Оцени, насколько дружно и слаженно ты работал вместе с родителями .

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

5) Хотел бы ты работать ещё раз вместе с родителями над проектом? (Обведи). *Да* *Нет*

6) Доволен ли результатом своей работы ?

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Таблица оценки процесса родителей в проекте «Рецепты домашней кухни».

1) Оцените, насколько интересной показалась Вам работа над проектом «Рецепты домашней кухни».

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

2) Оцените, насколько дружно и слаженно Вы работали вместе с ребёнком.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

3) Хотели бы Вы ещё раз выполнить проект вместе с ребёнком? (Обведи).

Да *Нет*

4) Довольны ли результатом своей работы ?

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Ваши предложения: _____

Результат проекта:

1) Работая над проектом, родители больше времени проводят с детьми. Они становятся ближе к ним, лучше понимают проблемы своих детей.

2) Встречи, общение с родителями одноклассников могут сделать для ребёнка гораздо больше, чем беседы и нравоучения.

Самым большим достижением проекта стало включение разных поколений в активную школьную жизнь (родители, бабушки, старшие сёстры и братья, и учителя), сотворчество, формирование общих взглядов, единого отношения к здоровому образу жизни.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Лист самооценки учащегося в проекте «Рецепты домашней кухни».

Поставь отметки на оценочных шкалах:

- 1) Оцени, насколько интересной показалась тебе работа над проектом «Рецепты домашней кухни» - 19 чел.
- 2) Оцени, насколько сложным для тебя оказалось задание проекта – 5 чел.
- 3) Оцени свой вклад в выполнении проекта:
большой вклад – 11 чел,
распределили роли пополам с родителями – 6 чел., незначительную роль – 3 чел.

4) Оцени, насколько дружно и слаженно ты работал вместе с родителями – 20 чел.

5) Хотел бы ты работать ещё раз вместе с родителями над проектом? (Обведи).

Да - 20 чел. Нет - 0

6) Доволен ли результатом своей работы ?

Да 16 чел. Нет- 4 чел.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Таблица оценки процесса родителей в проекте «Рецепты домашней кухни».

Поставьте отметки на оценочных шкалах:

- 1) Оцените, насколько интересной показалась Вам работа над проектом «Рецепты домашней кухни» - 17 чел.**
- 2) Оцените, насколько дружно и слаженно Вы работали вместе с ребёнком – 17 чел.**
- 3) Хотели бы Вы ещё раз вместе с ребёнком поработать над проектом? (Обведи).**

Да - 18 чел.

Нет - 2 чел.

Особое мнение, ваше предложения:

- почаще проводить такие конкурсы, в которых могли бы участвовать и дети, и родители;**
- хотелось, чтобы было больше таких конкурсов, в которых ребёнок развивался, а мы помогали бы им в работе над проектом;**
- чаще вести беседы с детьми о здоровой пище;**

**- нам очень понравился ЭТОТ конкурс.
Мы рады были участвовать в нём.**



Благодарю за внимание.

Готова к сотрудничеству.