

Бібрський опорний ліцей імені Уляни Кравченко

Інтерактивні педагогічні посиденьки

Підготували вчителі початкових класів

Ватуляк О.З., Гринус О.С.,

Костирка О.С., Костирко О.В.



Неокухня

Вітаю вас на нашій освітній "**Неокухні**". Чому саме така назва? Бо сучасний вчитель початкових класів — це шеф-кухар, який щодня готує "інтелектуальні страви" для своїх учнів.

Сьогодні ми не просто засідаємо. Ми будемо створювати рецепти успішного уроку, дегустувати нові методики та додавати "спеції" цифрових технологій у наш традиційний освітній процес. Наша мета — щоб "меню" в НУШ було не лише корисним, а й таким, від якого у дітей "палатимуть очі"!»

Тож, бажаю всім приємно й корисно провести час.

Для початку пропоную познайомитись з нашим **меню**. Запевняю, що «Педагогічна кухня» працює на славу. Меню у нас збалансоване, поживне, різноманітне та смачне.

Дріп-кава «Аля – Педагог»

Асоціація «Кухонний інвентар»

Холодна закуска «Супер-рол: здоровий перекус»

Салат «Методична шуба»

Математичний салат «Олів'є»

Інтерактивний борщ «Майстерня педагога»

Десерт «Секрети сирника по-бібрецьки»

Впевнена, що творчі «продукти» здивують навіть гурманів педагогічної справи.

Чи відомо вам, що гарячі кавові напої сприяють зближенню людей. Під час експериментів виявилось, що люди, які тримають у руках чашку гарячої кави, на 11% більш схильні розцінювати співрозмовника як приємну людину, яка заслуговує довіри. Отже, кава - це ритуал, спосіб провести час, атмосфера, розмови, цікаві історії. Особливо, коли у дружньому колі збираються однодумці – люди, які люблять життя, свою роботу, уміють досягти вершин та обдаровувати цим умінням інших. Тож наповнюємо чашки улюбленим напоєм і налаштовуємося на приємне проведення часу.

(Пропонується чай, кава, лунає музика)

Зазвичай спілкування розпочинається з аперитиву, напою який збуджує апетит. Пропонуємо почати з **дріп-кава «Аля – Педагог»:** Людина найбільше реагує на своє ім'я. Кожне ім'я несе в собі запас енергії. Усіх, хто сьогодні зібрався тут, об'єднує спільне ім'я «Педагог». Давайте разом відкриємо секрет компонентів нашої дріп-кави «Аля – Педагог».

Підніміть блюдечко і знайдіть підказку до самопрезентації себе як вчителя.

Хочу сказати, що наша кухня незвичайна, адже страви, які власноруч Ви готуватимете не тільки смачні смачні, а головне – корисні, які насичують не шлунок, а мозок. Не хвилюйтесь, Ви ніколи не зіпсуєте свою фігуру, а лише покращите роботу головного мозку. Чим більше страв ви сьогодні скуштуєте, тим більше інтелект-калорій отримаєте.

Перш ніж приступити до приготування страв пропоную розминку **«Освітній інвентар».**

Група має придумати, як цей предмет асоціюється з їхньою роботою в школі.

- *Запитання-підказка:* «Як цей предмет допомагає нам "готувати" знання для дітей?»

Як провести вправу (Інструкція)

1. Підготовка (Реквізит)

Підготуйте або справжні кухонні предмети, або їхні зображення на картках. Вам знадобляться:

- Ситечко/Дуршлаг (відсіювання непотрібного, виділення головного).
- Вінчик/Міксер (активізація дітей, змішування різних методів навчання).
- Тертушка (робота над помилками, «відшліфовування» навичок).
- Ніж (чіткий розподіл часу, структурування уроку).
- Кришка (завершення уроку, підбиття підсумків, безпека).
- Спеції (родзинки уроку, ігрові моменти).
- Ваги (оцінювання, баланс між роботою та відпочинком).
- Дошка для нарізання (платформа, на якій все будується).

Група має придумати, як цей предмет асоціюється з їхньою роботою в школі.

- *Запитання-підказка:* «Як цей предмет допомагає нам "готувати" знання для дітей?»

Приклади асоціацій (для модерації)

- Ситечко: «Це наша робота з інформацією. Ми відсіюємо "воду" і залишаємо дітям тільки найкорисніші, добірні знання».
- Вінчик: «Це вчитель початкових класів уранці. Нам треба швиденько всіх "збити" в єдину команду, зарядити енергією та створити легку атмосферу, як безе».
- Ваги: «Це наше формувальне оцінювання. Ми зважуємо кожне слово підтримки, щоб не перевантажити дитину, але й дати поштовх до розвитку».

Дякую, колеги! Як бачимо, наш кухонний арсенал дуже схожий на педагогічний. Кожен предмет важливий: без сита знання будуть засмічені, без вінчика — прісні. Сьогодні на "Неокухні" ми навчимося користуватися цим інвентарем ще професійніше».

Салат «Методична шуба»

Перша страва, яку необхідно приготувати, це **салат «Методична шуба»**.

Вправа побудована на алгоритмі створення салату: кожен наступний шар неможливий без попереднього, а разом вони створюють цілісний «продукт» знань.

Концепція вправи: «Інтелектуальні шари»

Пропоную «зібрати» салат, де кожен інгредієнт відповідає певному етапу завдання або рівню складності.

Запишіть будь яке слово в якому є лише корінь і закінчення на зимову тематику.

Шар 1 (Оселедець) – Основа: Знайти корінь слова. Це фундамент, без якого немає сенсу.

Шар 2 (Цибуля) – Гострота: Додати префікс або суфікс, щоб змінити відтінок значення.

Шар 3 (Картопля) – Об'єм: Визначити частину мови та її морфологічні ознаки (рід, число, відмінок).

Шар 4 (Морква) – Яскравість: Підібрати до слова синоніми або епітети.

Шар 5 (Буряк) – Деталізація: Розібрати фонетичний склад слова (звуки/букви/склади).

Майонез (Зв'язка): – Фінальне покриття: Скласти речення з цим словом, де воно виступає певним членом речення.

ДОДАТКИ



«Методична шуба»



Шар 1 – основа: знайти корінь слова. Це фундамент, без якого немає сенсу.



Шар 2 – гострота: додати префікс або суфікс, щоб змінити відтінок значення.



Шар 3 – об'єм: визначити частину мови та її морфологічні ознаки (рід, число, відмінок).



Шар 4 – яскравість: підібрати до слова синоніми або антонім.



Шар 5 – деталізація: розібрати фонетичний склад слова (звуки/букви/склади).



Майонез: – фінальне покриття: Скласти речення з цим словом, де воно виступає певним членом речення.



«Освітній інвентар»

Кухонні предмети	Як цей предмет допомагає нам "готувати" знання для дітей?



Холодна закуска «Мій супер-рол: здоровий перекус»

Сьогодні ви станете суперкухарями здоров'я

Перед вами завдання — створити супер-рол, який стане корисним перекусом .

Але є проблема.

Не всі продукти однаково корисні, а неправильний вибір може забрати силу, енергію та гарний настрій.

? Проблемне запитання:

- Яким має бути перекус, щоб він був смачним і корисним?
- Які продукти допоможуть стати сильнішими, розумнішими й активнішими?

👉 Ваше завдання — працюючи в команді:

- обрати корисні інгредієнти,
- дотриматися правил чистоти,
- створити рецепт «супер-ролу»,
- довести, що саме ваш рол — найкращий здоровий перекус,
- дати йому назву.
- презентувати готовий рол

Розподіляємо ролі в команді

Ролі в команді:

- Дієтолог — обирає корисні продукти
- Кухар — стежить за порядком приготування
- Чистюля — нагадує про гігієну
- Презентатор — розповідає про рол

 **Дієтолог**

Завдання:

- обирає корисні продукти для ролу
- пояснює, чим вони корисні для організму
- відхиляє шкідливі продукти

☞ Каже: «Цей продукт корисний, бо...»

1. Розсортовуємо продукти на корисні і шкідливі
2. Вибираємо продукти (4-5) для ролу

Чистюля (Гігієніст)

Завдання:

- нагадує про миття рук
- слідує за чистотою робочого місця
- перевіряє, чи помиті овочі

☞ Каже: «Не забудь помити руки!»

Кухар

Завдання:

- визначає порядок приготування ролу
- слідує, щоб усі інгредієнти були підготовлені
- «згортає» рол

☞ Каже: «Спочатку ми кладемо..., потім...»

Презентатор

Завдання:

- представляє готовий рол класу
- називає інгредієнти та користь
- обгрунтовує назву

☞ Каже: «Наш рол називається...»

Складіть рецепт корисного ролу:

- Назва ролу: _____
- Інгредієнти (4–5): _____

🗣️ Поясніть: Чим цей рол корисний?

ДОДАТКИ

Ролі в команді:

- **Дієтолог** — обирає корисні продукти
- **Кухар** — стежить за порядком приготування
- **Чистюля** — нагадує про гігієну
- **Презентатор** — розповідає про рол

Ваше **завдання** — працюючи в команді:

- обрати корисні інгредієнти,
- дотриматися правил чистоти,
- створити рецепт «супер-ролу»,
- довести, що саме ваш рол — найкращий здоровий перекус,
- дати йому назву,
- презентувати готовий рол.

Чистюля (Гігієніст)

Завдання:

- нагадує про миття рук
- слідкує за чистотою робочого місця
- перевіряє, чи помиті овочі

Презентатор

Завдання:

- представляє готовий рол
- називає інгредієнти та користь

- обґрунтовує назву

Дієтолог

Завдання:

- обирає корисні продукти
для ролу
- відхиляє шкідливі продукти

Кухар

Завдання:

- визначає порядок приготування ролу
- слідує, щоб усі інгредієнти були підготовлені
- «згортає» рол

Складіть рецепт корисного ролу:

- Назва ролу: _____
- Інгредієнти (4–5): _____

 Поясніть: Чим цей рол корисний?

«Алгоритм смаку»

Розстав цифри (1, 2, 3, 4, 5) у правильному порядку, щоб скласти інструкцію з приготування ролу:

- ☐ Поклади на лаваш підготовлене
- ☐ Намаж лаваш
- ☐ Помий та наріж начинку до лавашу

- ☐ Обережно загорни лаваш у трубочку
- ☐ Розстели лист лаваша на чистій дошці

«Кросворд безпеки»

Заповни пропуски в реченнях, щоб згадати головні **правила кухаря:**

1. Перш ніж торкатися продуктів, я обов'язково мию **Р** _____ з милом.
2. Овочі потрібно ретельно помити під проточною **В** _____ .
3. Коли я користуюся ножом, мої пальці мають бути далеко від **Л** _____ .
4. Якщо мені важко щось розрізати, я кличу на **Д** _____ .









www.mister.am
Երևանի Դոկտոր Երևան

Математичний салат «Олів'є»

Математика найкраще засвоюється тоді, коли вона «смачна» та зрозуміла. «Математичне олів'є» — це ідеальний спосіб інтегрувати знання про величини (масу), арифметичні дії (додавання, віднімання, множення) та логічне мислення в контексті повсякденного життя. Завдання допоможе зрозуміти, навіщо нам потрібні розрахунки, і як за допомогою цифр можна «приготувати» справжнє свято.

Завдання 1: Розрахунок ваги

Ви – шеф-кухар. Вам потрібно приготувати салат на 10 порцій. У вас є список інгредієнтів на 1 порцію та прайс-лист магазину.

Завдання 2: Похід до магазину

Використовуючи отримані дані з Завдання 1, порахуйте вартість продуктів у даних супермаркетах, та оберіть, де найвигідніше зробити покупки.

Завдання 3: Логіка та час

Приготування інгредієнтів займає:

Морква – 25 хв;

Картопля – 20 хв;

Яйця – 10 хв.

Запитання:

Якщо ви поставите все варити одночасно о 12:00, о котрій годині ви дістанете останній інгредієнт? Скільки всього хвилин витрачено на варіння?

ДОДАТКИ

Завдання 1: Розрахунок ваги

ІНГРЕДІЄНТИ	НА 1 ПОРЦІЮ	НА _____ ПОРЦІЙ (У ГРАМАХ)	ВСЬОГО (_____ У КІЛОГРАМАХ І ГРАМАХ)
Картопля	70 г		
Морква	40 г		
Цибуля	5 г		
Ковбаса	50 г		
Яйця	1 шт.		10 шт.
Солоні огірки	30 г		
Горошок	20 г		

Завдання 2: Похід до магазину

ІНГРЕДІЄНТИ	АТБ-МАРКЕТ		СІЛЬПО		РУКАВИЧКА	
	1 кг	? кг	1 кг	? кг	1 кг	? кг
Картопля						
Морква						
Цибуля						
Ковбаса						
Солоні огірки						
Горошок						
	10 шт.	? шт	10 шт.	? шт	10 шт.	? шт
Яйця						

Скільки решти отримаєте з купюри 1000 грн?

Інтерактивний борщ «Майстерня педагога»

А яку наступну страву ви будете готувати, дізнаєтесь, коли відгадаєте загадку.

Пахне так, що мліють стіни,

Він є символ України.

З часничком та пампушками

Зварений дбайливо нами.

Смак такий –не відірватись.

Як ця страва може зватись?

Справді, ми будемо готувати український борщ.

Борщ –це улюблена страва майже кожного українця. Приготування нашого інтерактивного борщу потребує професійної майстерності і кипучої фантазії.

-Шановні колеги, пропоную вам скласти казку про борщ.

Складаємо історії в групах (3-4 учні), (роздаю бланки групам).

Кожен учасник групи вносить у бланк деталі історії. Для цього використовуємо кубик, який допоможе визначити, які саме деталі має придумати та вказати той чи інший учень.

Найцікавіший пункт: обов'язкова умова.

Наприклад: всі слова мають починатися на літеру К;

всі дієслова мають бути в майбутньому часі;

в кожному реченні мають бути антоніми чи синоніми тощо.

Далі учні складають та записують історію. Потім перечитують і редагують написане.

Коли весь бланк заповнено - учні презентують свою історію.

Одна група складає сама, а інша за допомогою ШІ. (За допомогою лічилки визначаємо, хто як складає).

Лічилка:

Раз, два, три, чотири –

Разом борщик ми варили

З морквочки та бараболі

І поживної квасолі.

Бурячок круглий столовий –

Ось і борщик наш готовий.

Додамо іще приправу,

Вийшло все у нас на славу!

А ти часу не марнуй,

Враз за ложку – і смакуй.

У комп'ютері шукаємо Gemini, в ньому знаходимо Gem-боти Storibook і даємо завдання скласти казку про борщ відповідно до заповненого бланку.

Учасники груп складають казки. Представник кожної групи по черзі зачитує свою казку.

Далі – до своєї казки складають по 6 запитань.

- Перевіримо, як ви зрозуміли зміст казки за допомогою **«Колеса фортуни»**.

Вправа «Займи позицію».

Чи доцільно використовувати в освітньому процесі ШІ?

ТАК НІ

-Складіть по 3 аргументи для своєї точки зору.

-Сподіваюся, що наш рецепт українського борщу був смачним та корисним. Якщо будете подавати його гостям, не забудьте посипати добрим гумором та прикрасити гілочками радості і доброти.

ДОДАТКИ

Група:

Назва

Про що ця історія

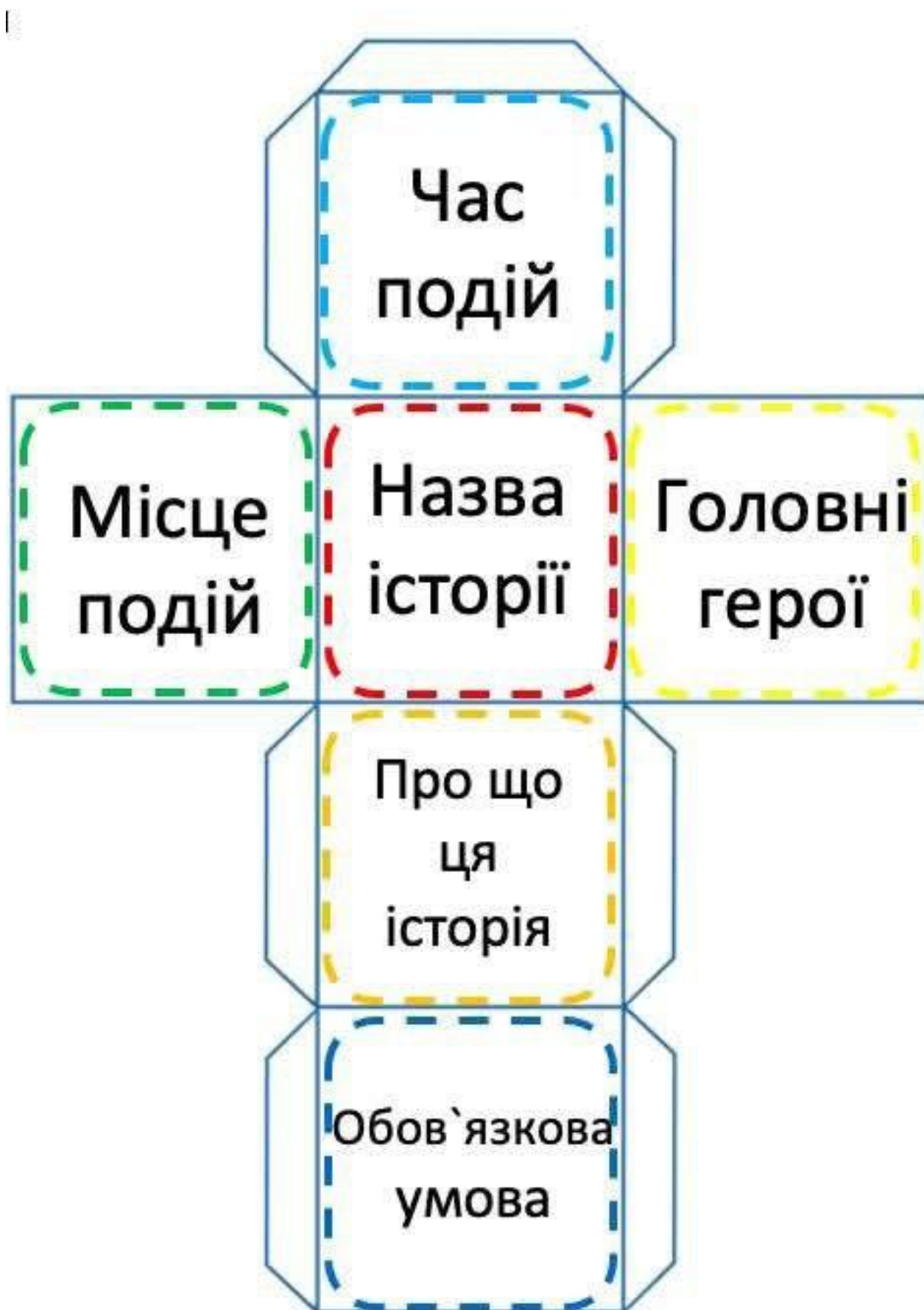
Головні герої

Місце подій

Час подій

Обов'язкова умова

#історіярок



Десерт «Секрети сирника по-бібрецьки»

Завдання «Секрет мого сирника»

Уявіть, що ви печете сирник за вашим фірмовим рецептом.

Намалюйте форму свого сирника (він може бути круглим, квадратним або навіть у формі серця).

Придумайте, чим ти його прикрасиш зверху: ягодами малини, гілочкою м'яти, горішками чи, можливо, візерунками з білого шоколаду?

Прорекламуйте свій сирник

- ✓ Дайте назву
- ✓ Напишіть слоган

Поміркуйте «Чому він особливий?» (Розвиток мовлення)

Напишіть 2-3 речення.

Хвилинка-цікавинка (Сенсорна вправа)

Уявіть, що перед вами стоїть тарілка з теплим сирником. Опишіть:

- ✓ Який у нього аромат? (Чим пахне: ваніллю, лимоном, шоколадом?)
- ✓ Який він на дотик? (М'який, пружний чи розсипчастий?)
- ✓ Який звук ми чуємо, коли відламуємо шматочок виделкою?
- ✓ Який він на смак?
- ✓ Коли його куштую, що відчуваю у душі?