

# Заглавие на плана на урока: Ресторант в сърцето на класната стая

Учебен предмет: Технологии и предприемачество, Изобразително изкуство, Математика

Тип на урока: Упражнение и проектна дейност

Вид на урока: Интегриран, интердисциплинарен, проектно-базирано обучение

Продължителност: два учебни часа по 35 минути

Клас: 1 и 3 клас

Учител: Росица Найденова - ЦДО  
Цветослава Жабарска - ЦДО

## Цели:

Образователни цели:

- Приложение на знанията по събиране и изваждане чрез реална ситуация.
- Усвояване на правилата за поведение на масата и в обществото.

Дигитална компетентност:

- Използване на презентация/видео за добри обноски.
- Изготвяне на дигитално меню с помощта на Canva или Word.

Възпитателни цели:

- Формиране на култура на поведение, търпение, уважение и доброжелателност.

Развиващи цели:

- Развитие на умения за комуникация, креативност и сътрудничество.
- Стимулиране на въображението и логическото мислене.

## Очаквани резултати от обучението:

Учениците ще могат да:

- Съставят меню и пресмятат стойности на ястия.
- Демонстрират добри обноски в игрова среда.
- Работят съвместно в смесени екипи.

## Необходими материали и ресурси:

- Пластелин, цветен картон, ножици, шаблони за меню
- Проектор / интерактивна дъска
- Игрови пари, престилки, табелки „Ресторант“, музикален фон

## Методи и форми на работа

Методи: проектно-базирано обучение, обяснително-илюстративен, игровизация  
Интерактивни методи: ролеви игри, работа в екип  
Форми: групова, партньорска, фронтална

---

### Междупредметни връзки

- Математика: пресмятане на сметки, работа с цени
  - Изкуства: изработка на храни от пластилин
  - Родинознание, Човекът и обществото: учтивост, добри маниери
  - Информационни технологии: дигитално меню
- 

### Подготовка за урока:

Учител:

- Подготвя примерна презентация за етикет на масата.
- Разпределя ролите: готвачи, сервитьори, клиенти.

Ученици:

- Повтарят основни правила за добри обноски.
  - Подготвят материали за изработка на пластилинови ястия.
- 

### Ход на урока:

#### 1. Въведение (10 мин.)

- Учителят представя идеята за „нашия класен ресторант“.
- Разговор за културата на хранене и добрите обноски.

#### 2. Актуализация на знанията (5 мин.)

- Кратък преговор на събиране и изваждане до 100 / 1000.

#### 3. Основна дейност (50 мин.)

- Учениците работят в смесени групи:
  - *Група 1 – Готвачи:* правят ястия от пластилин.
  - *Група 2 – Сервитьори:* учат как да поднасят и общуват учтиво.
  - *Група 3 – Клиенти:* получават меню и плащат с игрови пари.
- Учителят наблюдава и насочва, като акцентира върху добрите обноски.

#### 4. Обобщение (10 мин.)

- Разговор: Какво научихме? Как се държахме един с друг?
- Избиране на „най-любезен сервитьор“, „най-добър готвач“.

#### 5. Домашна работа:

- Нарисувай своето любимо ястие и напиши какво казваш, когато те обслужват в ресторант.
- 

### Оценяване и обратна връзка

Методи: наблюдение, самооценка, устна обратна връзка  
Обратна връзка: позитивна, акцентира върху екипността и културата на поведение

---

## Диференциация:

- Ученици със затруднения: по-леки роли (клиенти).
- Напреднали: създават дигитално меню или табела.

## Анализ на проведения урок (след урока):

Успешно: висока мотивация и активно участие.

Предизвикателство: управление на шума и времето.

Подобрения: използване на таймер и ротация по станции.

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

