**Реквизит:**

Порядок столов:

Япония, Мексика, Греция, Канада

Файл с рабочими листами

Ящик

Рабочие листы

Продукты

Пирожки с пистиками

Элементы декора

Костюм для педагога

Карта мира

Флаги и флажки

Корзинки под продукты на стол

Стаканы для канцелярии

Конверты с подсказками

Канцелярия: клей-карандаш, фломастеры, стикеры, магниты, ножницы

Картинки с разных стран

Рабочие листы

Скотч двусторонний и обычный

**14 человек**

**Содержимое коробки:**

Тако: авокадо, кукуруза, кукурузная лепешка, соус сальса

Суши: рис, васаби, рыба, нори

Греческий салат: сыр фета, маслины, оливковое масло

Гороховый суп – ребра свиные, бекон, горох

**На столах изначально:**

**Корзинки**

**Ручки**

**Фломастеры**

**Клей**

**Конверты с подсказкой**

**Шляпы, кленовый сироп**

**Конверты с рабочими листами**

**Таблички с номером команды**

**Сценарий урока «География еды»**

**Учитель:** Добрый день, меня зовут Мария Алексеевна, я хотела провести серьезный урок географии, но представляете мне сегодня пришла вот такая посылка и я не знаю, что с ней делать. Подумала, может мы с вами вместо урока ее вскроем? Смотрите какая она у нас красивая. Кто поможет?

*Вскрываем коробку*

**Учитель:** ого, а там столько всего интересного, хотите покажу? Вытягивайте по одному предмету! Скажите, а что вы можете сделать из своих продуктов? А может они сочетаются еще с какими-нибудь? Обратите внимание на стены, как мы можем соотнести их с продуктами, которые вы вытянули?

Ученики говорят тему.

*Слайд 2 – тема урока «география еды».*

**Учитель:** сегодня мы поделимся на 4 группы. Соотнесите ваш продукт с картинками, которые обозначены на стенах. Выберите группу, к которой как вы считаете, относится ваш продукт.

У вас будет ровно 1 минута.

*Слайд 3 -таймер*

**Учитель:** время вышло. Теперь у вас есть немного времени для того, чтобы посовещаться и понять, а какое блюдо вы можете составить из этих ингредиентов? Может быть, ваш продукт является здесь лишним?

*Слайд 4 – какое блюдо вы можете составить из этих продуктов?*

Если вы уверены – проверьте маленький конверт. Правильные ли ингредиенты сейчас находятся за одним столом.

Обсудите, какое у вас блюдо. К какой стране оно принадлежит? Выберите человека, который после обсуждения выйдет к карте, назовет ваше блюдо, страну и приколет ее флаг на нужное место.

1 минута на обсуждение

Я приглашаю к доске представителя 1 команды. Как вы считаете, что у вас за блюдо? А к какой стране оно относится?

*Слайд 5-8 блюда*

Канада – я, пожалуй, сохраню интригу и признаюсь вам, что хочу вас немножко запутать. Почему ваше блюдо относится к канадской кухне – ребята вам расскажут чуть позже.

**Учитель:** ребята, а вот посмотрите на карту, у нас получилось 4 совершенно разные точки. А почему ваши блюда не соприкасаются?

Да, все зависит от климатических условий и природных ресурсов.

Сформулируйте, пожалуйста цель нашего занятия. Сегодня мы разберемся, как климат и природные ресурсы влияют на кухню разных стран.

Почему в Японии едят сырую рыбу, а в Канаде жирное мясо? В Греции добавляют в блюдо маслины, а в Мексике кукурузу? На этот вопрос мы сможем ответить в конце урока.

*Слайд 9 – цель урока*

*Слайд 10 – климатообразующие факторы*

Учитель: прекрасно, все команды справились с заданиями. Но наши ингредиенты так и не стали блюдами. Вашей задачей будет – заполнить рабочий лист, который вы представите другим группам. Используйте различные источники, которые оказались у вас на столе. Инструкция на экране и на партах. Давайте вместе посмотрим.

*Дети читают инструкцию по очереди.*

Рассказчик после обсуждения будет показывать рабочий лист и объяснять, какой климат в этой стране и как он повлиял на национальную кухню.

У вас есть 5 минут.

*Слайд 11 – инструкция по рабочему листу (ВИДЕО)*

**Учитель:** время вышло.

У всех получилось? Кто же будет рассказчиком? Рассказчики, вставайте. В течение минуты вы будете подходить к другой команде и рассказывать про климат своей страны. Расскажите, как климат повлиял на национальную кухню вашей страны.

Оставшиеся в группе ребята получают стикеры. Если вы захотели побывать в стране, про которую вам рассказали – смело клейте стикеры выступающему на рабочий лист.

*Слайд 12-14 – таймер 3 раза*

*Не забывать про время на стикеры*

Все рассказчики вернулись в свои группы. А теперь поделитесь той информацией с ними, которую вы узнали!

Мы с вами узнали больше про Грецию, Мексику, Японию, Канаду.

Почему в Японии едят сырую рыбу, а в Канаде жирное мясо? В Греции добавляют в блюдо маслины, а в Мексике кукурузу?

*(Спросить у разных групп)*

*Слайд 15 – флаги*

Ой, а мы забыли про еще одну кухню! Самую любимую. Я тоже хотела подготовить для вас блюдо, но не смогла выбрать какое.

*Слайд 16 – карта блюд России*

Какие национальные блюда России вы знаете? А в каких регионах эти блюда? Как климат повлиял? Тут у нас и татарский чак-чак, и якутская строганина, башкирский плов, осетинские пироги, карельские калитки, бурятские буузы.

*Слайд 17 – разные блюда России*

*Слайд 18 – почему кухня России такая разнообразная?*

Дети отвечают: потому что страна большая, климат разный.

Да, все верно! Везде свои природные ресурсы, погодные условия и национальные блюда.

А климат бывает еще и локальный. Он называется микроклимат. И сейчас бы я хотела у вас спросить про микроклимат нашего коллектива. Каким он был на уроке?

Как вы считаете, почему в качестве измерителя микроклимата коллектива я выбрала именно термометр?

По очереди подойдите к термометру и поставьте магнит на нужное деление. Если вы считаете, что вы разбираетесь в теме климата – ставьте магнит сюда. Если вы считаете, что хорошо разбираетесь в теме и можете применить свои знания на практике – ставьте сюда. А если вы можете применить знания на практике, но еще и научить других – ставьте сюда.

Наш микроклимат разнообразен, как и климат во всем мире. И от этого зависит разнообразие национальной кухни. Также и в нашем Пермском крае разнообразная кухня. Какие блюда пермской кухни вы знаете?

Например Коми-пермяцкая. Какие блюда вы знаете?

Замечательно! А еще Коми-пермяцкому автономному округу в этом году исполняется целых 100 лет! А присоединился он к Пермской области ровно 20 лет назад! Ну и в честь этого праздника мне бы хотелось завершить наше занятие традиционным блюдом коми-пермяцкой кухни – посикунчиками с пистиками. Кто знает, что такое пистики? Когда будете уходить с урока – возьмите посикунчик и попробуйте его.

Выльысь аддзысьлытӧдз! – На коми-пермяцком это означает: «До новых встреч!»