

Организация эффективной коммуникации на уроке с использованием работы в парах

Соловьёв Иван Сергеевич,
учитель физики
МОУ Константиновская СШ

29.03.2024

Особенности работы в парах

- ученики работают с соседом по парте над решением общей задачи;
- обеспечивают взаимодействие для достижения положительных результатов в работе;
- представляют результаты либо индивидуально, либо парой.

Организация работы в парах

Обращать внимание:

- 5-6 класс на особенности работы в парах для своевременной перегруппировки пар;
- 7-8 класс на особенности работы в парах для коррекции работы в существующей паре;
- 9 класс только на результаты парной работы

Поведение учителя

Помните!!!!

Микрогруппы сами работают над выполнением заданий, роль учителя – помогать в процессе, а не выполнять задание за группу.

Задачи группам

На первых этапах: поставлены максимально чётко, исключают двусмысленное толкование.

Впоследствии: описано проблемное поле, а группа сама вычленяет проблему и пути её решения

Организация работы в микрогруппах

Обращать внимание на:

- Организационные условия;
- Особенности собственной деятельности;
- Контроль и оценивание работы учеников.

Разберём каждое из них подробнее...

Текст, описывающий ситуацию

Ламинария (лат. *Laminaria*), или «морская капуста» – род морских бурых водорослей, многие виды которого употребляются в пищу, используются в косметологии и фармакологии.

Тело водоросли достигает длину 20 метров, представляет собой слоевище в виде цельной или рассечённой пластинки. Роль корней выполняет специальная присоска, которой водоросль прикрепляется к грунту.

Одним из важных компонентов ламинарии является альгин, состоящий из альгината натрия и альгициновой кислоты.

Альгинат натрия используется в пищевой промышленности под кодом E401 европейской системы. Эту пищевую добавку используют в качестве загустителя для повышения вязкости веществ. Для извлечения альгината из водорослей применяют вымачивание в щелочном растворе. В дальнейшем щёлочь полностью вымывается, поэтому E401 можно отнести к категории полностью натуральных добавок. Пищевая добавка E401 разрешена для производства детского диетического питания.

Примеры заданий для работы в парах

Задание 1.

прочитайте текст, подготовьте вопросы (2-3) для соседа по парте, сформулируйте ответы;

задайте вопросы, оцените ответы соседа.

Деятельность учителя:

вызвать 2-3 пары (фиксируя, кто работал, чтобы у каждой пары была возможность побывать у доски), выслушать вопросы и ответы, подтвердить или откорректировать оценку.

Задание 2. Есть ли в составе мясного изделия «Колбаски копчёные» альгинат натрия? Ответ поясните.

ОХЛАЖДЕННЫЕ КОЛБАСКИ
«КОЛБАСКИ КОПЧЕНЫЕ»

СТО 0063655314-002-2015

мясосодержащий продукт охлажденный

Состав:

говядина, свинина, шпик, мясо куриное, мехобвалки, эмульсия свиной шкурки, соевый белок, крахмал картофельный, вода питьевая, соль поваренная пищевая, посолочная смесь (соль поваренная пищевая, фиксатор окраски E250), комплексная пищевая смесь (стабилизатор E450, специи (перец, мускатный орех), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель аскорбиновая кислота E300), чеснок сухой, краситель (кармин E120), загустители (E401, E425), консервант E262, регулятор кислотности E518.

Условия хранения:

при t от 0 до +6 °C и относительной влажности воздуха не выше 75%

Срок годности: 20 суток



Задание 2. Есть ли в составе мясного изделия «Колбаски копчёные» альгинат натрия? Ответ поясните.

Что сделать учителю?

Выслушать пояснение группы (пары), которая первой нашла ответ. Заслушать другую группу, если первая не дала верного ответа. Выставить баллы группе (паре)



Критерии оценивания

Ответ: да.

Пояснение: в составе есть загуститель E401, который представляет собой альгинат натрия

- | | |
|--|----------|
| 1) Верно дан ответ, и приведено пояснение | 2 балла |
| 2) Дан верный ответ, но пояснение неверное или отсутствует | 1 балл |
| 3) Ответ неверный или отсутствует | 0 баллов |

Задание 3.

Светлана старается придерживаться правильного питания и часто употребляет в пищу консервированную морскую капусту. Однако она избегает продуктов, в составе которых присутствуют пищевые Е-добавки, включая добавку Е401. Почему Светлане не следует опасаться добавки Е401, учитывая её нынешний рацион?

Критерии оценивания

Ответ:

- 1) она уже регулярно потребляет E401;
- 2) E401 содержится в морской капусте в качестве натурального компонента (E401 является натуральным и безопасным веществом)

Верно дан ответ, и приведено пояснение

2 балла

Дан верный ответ, но пояснение неверное или отсутствует

1 балл

Ответ неверный или отсутствует

0 баллов

Задание 4. Для производства каких продуктов может быть использован альгинат натрия? Отметьте «да» или «нет» для каждого продукта в таблице.

Продукт	Да	Нет
Абрикосовый джем		
Майонез		
Гречневая крупа		
Квас		
Пастила		

Критерии оценивания

Возможный ответ

Продукт	Да	Нет
Абрикосовый джем	+	
Майонез	+	
Гречневая крупа		+
Квас		+
Пастила	+	

Верно указано «да» или «нет» для 5 продуктов

2 балла

Верно указано «да» или «нет» для 3–4 продуктов

1 балл

Верно указано «да» или «нет» для 0–2 продуктов или ответ отсутствует

0 баллов

Рефлексия

Работа в парах (группах)

- 1)Заранее распечатать таблицу на каждую группу (пару);
- 2)Сделать заготовку с правильными ответами;
- 3)Собрать заполненные таблицы и сразу проверить;
- 4)Раздать призы согласно критериям оценивания.