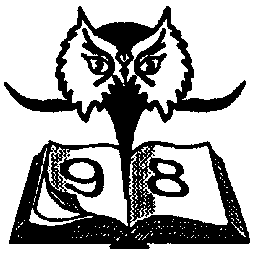
**Государственное бюджетное**

**общеобразовательное учреждение школа № 98**

**с углублённым изучением английского языка**

**Калининского района Санкт-Петербурга**

**Методическая разработка «Развитие креативного мышления на уроках английского языка в средней школе. Оценивание и доработка идей»**

**Направление: развитие общего образования.**

**Автор методической разработки:**

**Лозицкая Алла Ивановна, учитель английского языка**

**Санкт – Петербург**

**2023**

**Пояснительная записка.**

Методическая разработка «Развитие креативного мышления на уроках английского языка в средней школе. Оценивание и доработка идей» представляется в номинации «развитие общего образования». *Актуальность* разработки определяется ФГОС и ориентацией на такие личностные характеристики выпускника, как «креативный и критически мыслящий». Методическая разработка включает в себя комплекс заданий, представленных на уроке по теме «Еда». Данные задания позволяют сформировать навыки решения *социально-значимых проблем* с помощью выдвижения идей, оценки и доработки чужих идей. *Авторские* материалы урока могут быть полезны учителям предметникам и классным руководителям.

Данная методическая разработка создана и апробирована Лозицкой Аллой Ивановной. Условиями для реализации данной методической разработки являются классы базовых школ, а также классы с углубленным изучением английского языка. Апробация разработки прошла в рамках рабочей программы по английскому языку для 10 классов на 2022-2023 учебный год.

**Описание успешной педагогической практики в заявленной номинации – методическая разработка, состоящая из двух частей: теоретической и практической.**

Методическая разработка представляет комплекс заданий направленных на формирование способности к креативному мышлению как одному из составляющих функциональной грамотности на примере такой предметной области, как «Иностранные языки». Формирование креативного мышления у учащихся позволяет ученику продуктивно участвовать в выдвижении, оценке и совершенствовании идей, направленных на получение оригинальных и эффективных решений, генерацию нового знания или создание продуктов проявления творчества и воображения [2]. Сформированность креативного мышления определяется на основе оценки владения учащимися исследуемыми компетентностями (выдвижения, оценки и доработки идей) [1].

На **подготовительном этапе** учащиеся в группах проводят опрос среди учеников школы на выявление потребностей/предпочтений в меню блюд школьной столовой. После проведенного опроса они обрабатывают результаты опроса и на **1 этапе урока погружения в проблему** приходят к выводу, что существует потребность в улучшении меню школьной столовой. На **втором этапе** учащиеся в обсуждении **определяют круг задач,** как они должны улучшить меню школьной столовой. На **3 этапе происходит выдвижение идей:** ученикам в группах предлагается придумать и описать блюда для школьной столовой, придерживаясь пунктов плана и условий (ингредиенты, цвет и вкусовые качества предлагаемого блюда, польза для здоровья). На **4 этапе** - **представление идей,** учащиеся по группам представляют свои идеи, а остальные ученики слушают их представление и систематизируют информацию в таблицу. На **5 этапе** – **оценка идеи**, ученикам необходимо оценить сильные и слабые стороны идей своих одноклассников по предложенным критериям. На **6 этапе** – **доработка чужой идеи**, ученики должны доработать идеи своих одноклассников, а также предложить еще одно оригинальное, но при этом реализуемое в жизни решение. На **7 этапе – представление доработанной идеи**, учащиеся представляют доработанную идею своих одноклассников в виде постера и устного описания идеи.

**Универсальность** данной методической разработки заключается в возможности ее использования педагогами разных предметов. Структура и формулировка задания могут быть использованы учителями для самостоятельного конструирования заданий или для составления по данной структуре заданий совместно с учащимися. Все вышеперечисленное указывает на **возможность тиражирования данного педагогического опыта.**

Урок, представленный в данной методической разработке, прошел **апробацию** в 10 классе (ноябрь 2022). Результаты выполнения заданий показали, что несмотря на сложности, которые ученики испытывали в доработки чужой идеи, так как от них требовалась фокусировка на всех условиях задания, ученики с удовольствием выполняют задания, в которых требуется проявить креативность.

Библиография:

1. Сетевой комплекс информационного воздействия субъектов Российской Федерации в проекте «Мониторинг формирования функциональной грамотности учащихся». – URL: <http://skiv.instrao.ru/bank-zadaniy/kreativnoe-myshlenie> (дата обращения: 2.12.2022). – Режим доступа: свободный.

ФГОС – среднее общее образование. – URL: <https://fgos.ru/fgos/fgos-soo/> (дата обращения: 2.12.2022). – Режим доступа: свободный

**Урок «Welcome to our new school canteen»**

**Цель урока:**Формирование навыка выдвижения идей, оценивания чужой идеи по критериям и доработка чужой идеи по теме «Еда».

**Задачи урока:** 1. Ввести тему через обсуждение потребностей, которые волнуют учеников 2. Посмотреть аутентичное видео и интегрировать информацию, полученную из видео, для определения общей темы 3. Выдвинуть идеи, опираясь на пункты плана 4. Оценить идеи по предложенным критериям 5. Доработать чужую идею и представить доработанную идею.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этап урока | Деятельность учителя | Деятельность учеников | Комментарии и рекомендации по оцениванию сформированности креативного мышления |
| 1.Введение темы.  Анализ результатов опроса о меню школьной столовой. | Учитель начинает урок с проверки задания, которое было задано на прошлом уроке. Ученики должны были провести опрос о меню в школьной столовой, обобщить результаты опроса в группах, написав короткий отчет по заранее предложенной учителем форме. | Учащиеся разделены на 3 группы по 4 человека. Обобщив в группах полученные результаты опроса и заполнив отчет, каждая группа представляет результаты опроса в устной форме в классе. По результатам опроса ученики приходят к выводу, что не всем учащимся нравится еда в школьной столовой, так как не все ученики находят приготовленные в школьной столовой блюда вкусными. | На данном этапе ученики учатся **анализировать и обобщать полученную информацию** в ходе исследования, а также **делать выводы.** |
| 2.Просмотр видео | Перед просмотром видео учитель предлагает ответить на вопрос: What makes the food tasty?  Учитель предлагает посмотреть короткое видео о разных вкусах и предлагает ученикам ответить на вопросы:  - What new information have you learned from the video?  - What tastes were mentioned in the video? | Ученики работают фронтально, вступая в диалог с учителем. Отвечая на вопрос учителя, приходят к выводу, что «flavours make the food tasty»  Ученики смотрят видео. Отвечают на вопросы | Ученики развивают навыки аудирования, **выделяют и анализируют** необходимую информацию. |
| 3.этап «Создание идеи» | Учитель предлагает ученикам в группах для улучшения меню школьной столовой придумать новое блюдо и создать по предложенному плану его словесное описание. Также учитель выдает каждой группе карточки с опорными словами и фразами, которые они могут использовать при описании блюда. | Ученики работают в группах, придерживаясь пунктов плана, который им предложил учитель, придумывают и составляют описание блюда. Они придумывают название блюда, описывают ингредиенты, входящие в состав блюда, а также описывают цвет и вкус еды. В описание блюда учащиеся включают информацию насколько полезным для здоровья школьников такое блюдо может быть. | Данное задание направлено на формирование у учеников навык **выдвижения идей.** |
| 4.Представление идеи | Учитель предлагает каждой группе представить описание нового блюда для школьной столовой. | Каждая группа представляет свою идею. Остальные учащиеся, в процессе представления, кратко записывают основную информацию в таблицу по пунктам:1. Номер группы. 2. Название блюда. 3. Ингредиенты. 4. Вкус. 5. Цвет. 6. Насколько блюдо полезно. 7.Насколько реально приготовить это блюдо в условиях школьной столовой. | В процессе выполнения данного задания учащиеся отрабатывают умение **систематизировать** информацию, записывая необходимые данные в таблицу. |
| 5.Оценивание чужой идеи | Учитель предлагает каждой группе оценить идеи своих одноклассников, используя информацию, которую они записали во время презентации идей. Для оценки идей учитель предоставляет ученикам карточки с критериями оценивания. Учитель предлагает ученикам, оценить сильные и слабые стороны чужой идеи | Ученики в группах анализируют записанную информацию. Оценивают идею другой группы по критериям: 1. Диапазон ингредиентов. 2. Диапазон вкуса и цвета. 3. Насколько блюдо полезно для здоровья. 4. Насколько реалистична идея приготовления этого блюдо в условиях школьной столовой.  Ученики обсуждают вопросы в группах.  **What do you like about this idea?**  **What would you like to change?** | Данное задание направлено на **формирование навыка оценки чужой идеи.** Обсуждение критериев оценивания является немаловажным **этапом при развитии креативного мышления.**  Вопросы позволяют ученикам выделить сильные и слабые стороны чужой идеи. |
| 6.Доработка чужой идеи | Учитель предлагает доработать чужую идею, и представить свою работу в виде постера. | Ученики дорабатывают чужую идею, опираясь на условия задания. | Данное задание направлено на формирование навыка **доработки чужой идеи**. |
| 7.Представление доработанной идеи | Учитель приглашает учеников представить свои работы. | Ученики представляют свои работы. |  |

**Приложение**

**Задания для урока.**

**1.Карточка «Результаты опроса школьников о школьной столовой»**

**The results of the survey about the school canteen menu**

Fill in the gaps and underline the right options below.

We’ve asked \_\_\_\_\_\_ people. Most of them ***are fussy eaters/are not fussy eaters.*** They ***like/dislike*** food in our school canteen. Their favourite dish is \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in our school canteen. They want to have more \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in the menu of our school canteen. They think the menu is \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2. Отрывок видео BBC «Eat, drink and be healthy»**

**Videoscript**

**N = Narrator M = Michael**

**N:** Flavour makes our food delicious. Each flavour is a combination of smell and taste. When you get that combination right, food tastes amazing. But what is taste? Thai food is particularly good at combining a wide range of different tastes in one dish.

**M:** So this is a Thai stir fry and I’m very fond of Thai. There is a bit of fried chicken, lemon, garlic, onion, a real sort of explosion of taste. It’s really strange to think that all these sensations which are going on in my mouth at the moment are generated by five simple tastes.

**N:** In the cups there are liquids containing these five tastes. Michael has no idea which is which.

**M:** Salty, that’s definitely salty. Sweet. That is sort of bitter, or a bit like coffee. And this is similar, but more lemony and makes the mouth pucker up. This is sour. And this one is really hard to describe. This is the taste that’s been most recently discovered. This is umami.

**N:** The word umami comes from a Japanese word meaning ‘a pleasant savoury taste’. M: And it is very, very strange to think that every taste sensation you ever have will consist of one or more of these tastes.

**3.План описания блюда для меню школьной столовой.**

**Describe the dish. Use the plan below.**

* Give it a name
* Describe the ingredients (you have to include a good range of ingredients)
* Describe the taste and colour
* Say whether it is health

**4. Карточка с опорными словами и фразами для описания блюда.**

**Useful Language**

**Describing the dish**

The main ingredient is ……………..

It also contains …………………….

The garnish is ……………………..

It is seasoned with…………………..

It tastes……………………..

The dish looks *(appetizing/ tasty*) with *(bright yellow slices of lemon)……….*

The dish is decorated with *(green leaves of salad)……………………………….*

The dish is balanced as it contains (*vitamins/fats/fibre/carbohydrates, etc)*….…….

It provides you with (*vitamins/fats/fibre/carbohydrates, etc)*….

**5.Карточка с критериями оценивания предложенной идеи.**

**Evaluation card**

* Range of ingredients
* Range of tastes and colours
* If it is healthy
* If it is feasible to include these dishes in the school menu