

Интегрированный урок, как средство меж предметного взаимодействия

- Мечта каждого учителя – воспитать ученика знающего, умеющего самостоятельно мыслить, задавать себе вопросы и находить на них ответы, ставить перед собой проблемы и искать способы их решения.

- **Интегрированный урок**-это особый тип урока, объединяющего в себе обучение одновременно по нескольким дисциплинам при изучении одного понятия, темы или явления.
- В таком уроке всегда выделяются: ведущая дисциплина, выступающая интегратором, и дисциплины вспомогательные, способствующие углублению, расширению, уточнению материала ведущей дисциплины.
- Интегрированный урок позволяет решать целый ряд задач, которые трудно реализовать в рамках традиционных подходов.
- Вот некоторые из таких задач:
- повышение мотивации учебной деятельности за счет нестандартной формы урока (это необычно, значит интересно);
- рассмотрение понятий, которые используются в разных предметных областях;
- организация целенаправленной работы с мыслительными операциями: сравнение, обобщение, классификация, анализ, синтез и т.д.;
- показ межпредметных связей и их применение при решении разнообразных задач.

Преимущества интегрированных уроков

- Являются мощным стимулятором мыслительной деятельности;
- На уроках можно научить применению теоретических знаний в практической жизни:
- Интегрированные уроки приближают процесс обучения к жизни;
- На уроках студенты начинают анализировать, сопоставлять, сравнивать, искать связи между предметами и явлениями.
- **Интеграция**-это чрезвычайно привлекательная форма для ребенка. Дети более подвержены утомляемости, которую вызывает однообразие.

The background of the slide is a light green-to-yellow gradient. On the left side, there is a cluster of overlapping, colorful hearts in shades of pink, purple, blue, yellow, and green. The hearts have a glossy, 3D effect.

Обслуживание иностранцев.

**Особенности питания
туристов различных стран.**

**Шетелдіктерге қызмет
көрсету.**

World dishes.

Цель урока:

Ознакомить с особенностью питания туристов различных стран.

Инструкция

1. Предприятие питания получает заявку за 5 дней до обслуживания.
2. Указывается страна, из которой прибыли туристы.
3. Количество туристов.
4. Количество детей.
5. Количество туристов, нуждающихся в диетическом питании.
6. Число лиц, сопровождающих туристов.
7. Виды и часы, предоставляемого питания.
8. Общая продолжительность пребывания.
9. Дату и часы первого и последнего обслуживания.

Япония Jарап Жапония

Моси- моси



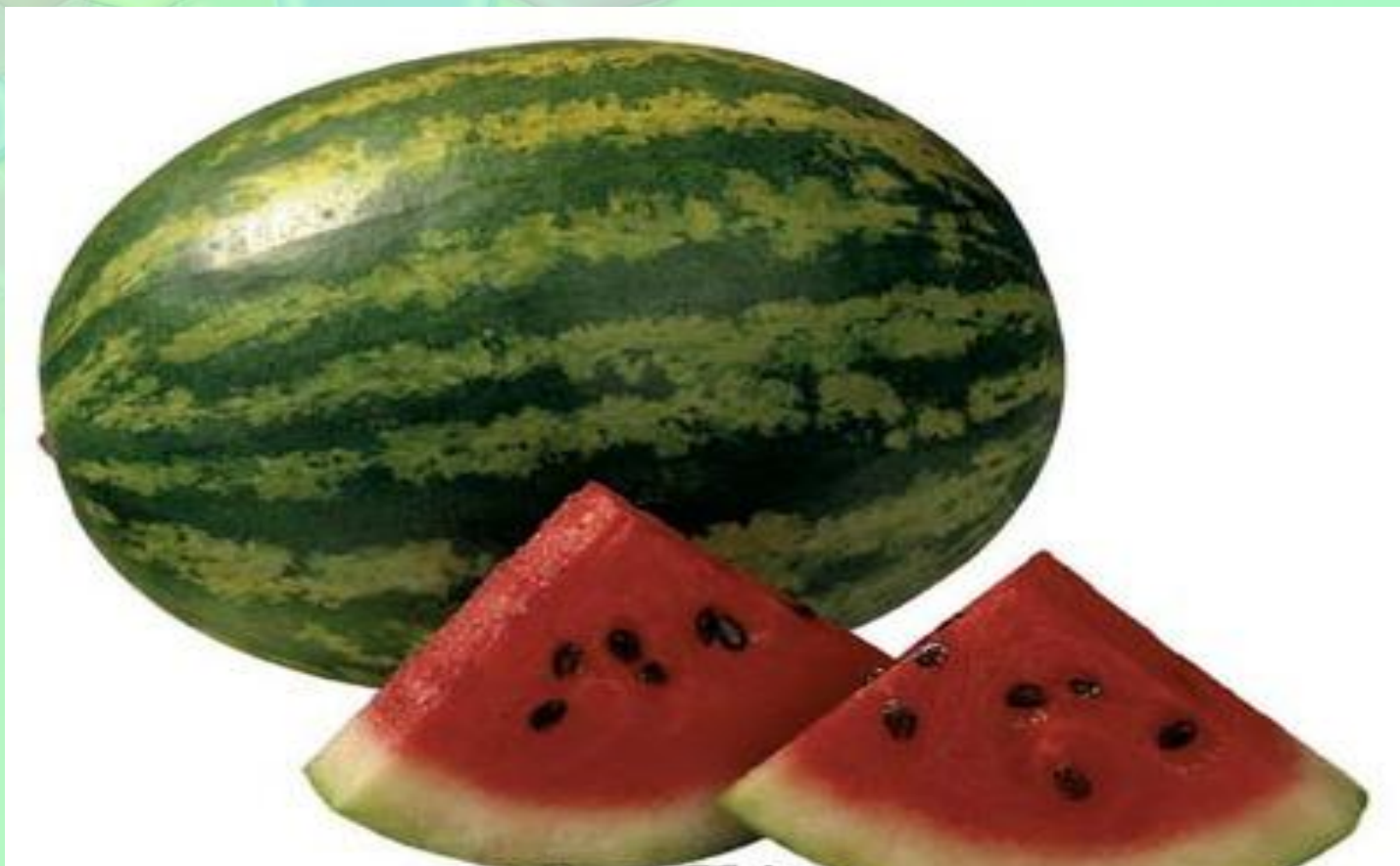
Основу японской кухни составляет рис. Животные и растительные продукты морского происхождения. Любят: салаты, свежие овощи и фрукты.

Первые блюда употребляют три раза в день. Употребляют большое изобилие рыбных деликатесов.

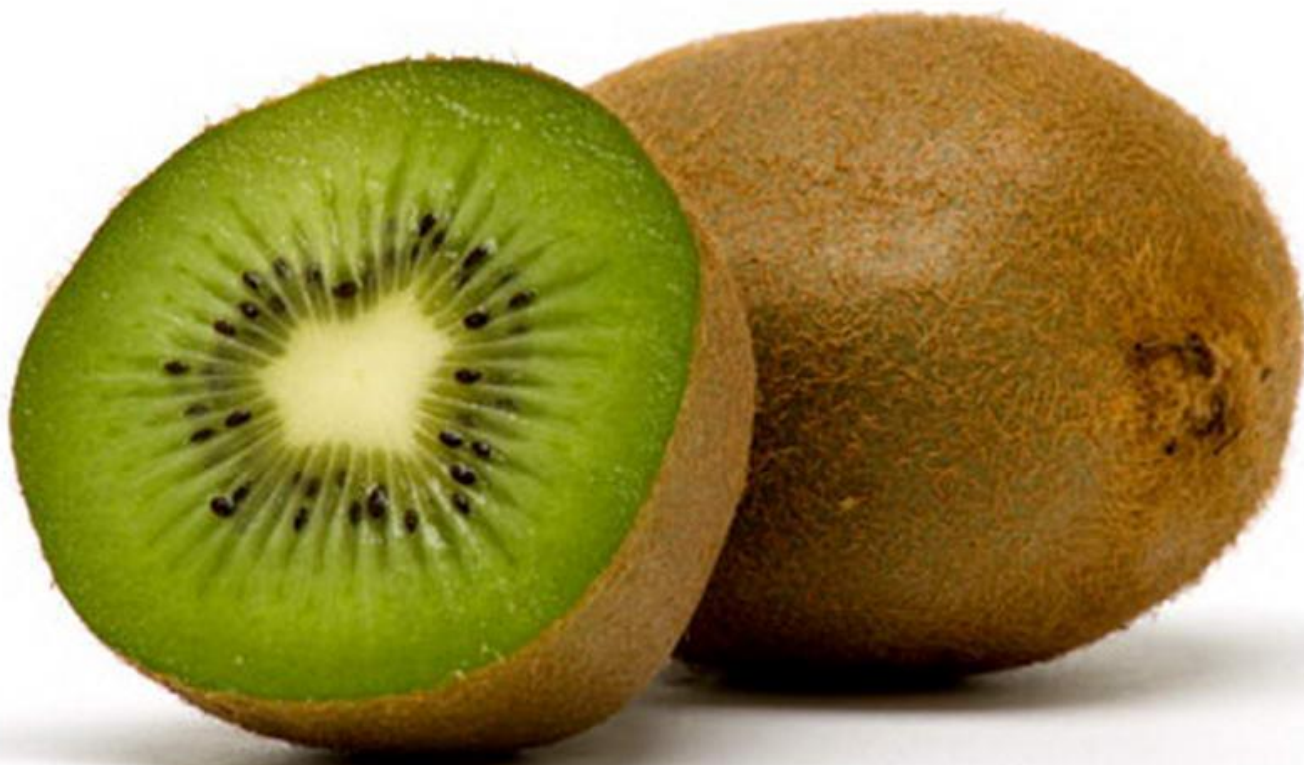
Не рекомендуется:

Ржаной хлеб и минеральная вода.

Арбуз watermelon Қарбыз
/'wɔ:tə'melən/



Киви *kiwi* /'ki:wi:/ кивилер



Италия Italy Италия

буонджорно



Любят каперсы, салаты с крабами, бульоны, муссы, яблоки, апельсины. Обожают макароны с порошкообразным сыром и острым соусом.

Не рекомендуется:

Блюда из баранины

Макароны Macaroni [mækə' rəʊni]
макарон



Салат **Salad** ['saləd] салат



Яблоко Apple /'æp(ə)l/ **Алма**



Польша Poland Польша

Витам

Кухня во многом напоминает русскую или украинскую. Но есть любимые кушанья-салаты, икра зернистая, грибной суп, пельмени, кулебяки. Очень любят молочные продукты, отварной картофель, помидоры, огурцы.

Не рекомендуется:

- Мясо из баранины



Гриб **Mushroom** ['mʌʃru:m]
саңырауқұлақ



Молоко Milk [mɪlk] сүт



Франция France Франция

бонжу'р!



- **Любят** мясные продукты. Очень широко используют овощи и фрукты. Любят омары, лангусты, устрицы, зернистую икру. Любят гарниры из круп, молочные продукты. Прозрачные и пюреобразные супы.
- **Не употребляют:** ржаной хлеб, блюда из рубленного мяса.

Мясо **Meat** [mi:t] ет



Германия German Германия

Гутэн
так



Любят: бутерброды, колбасы, блюда с капустой. Широко применяют овощи, молочные продукты, популярны бульоны, супы-пюре, фруктовые салаты, черный кофе с молоком или сливками.

Не рекомендуют: блюда из баранины и ржаной хлеб

Колбаса sausage ['sɒsədʒ]

ШҰЖЫҚ



SAUSAGES

Капуста **cabbage** ['kæbədʒ]
қырыққабат



Меню [menu]

Завтрак

Отварное жұмыртқа

Bread with маслом

Қара кофе

Мойте руки

перед едой!

Розетка-верна

Япония

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|
| 4 | 1 | 5 | 2 | 3 |

Италия

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|
| 4 | 5 | 1 | 2 | 3 |

Франция

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 5 | 4 | 2 | 1 | 3 |

Польша

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 2 | 5 | 1 | 3 | 4 |

Германия

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 3 | 4 | 5 | 1 | 2 |



Спасибо за внимание!

Назарларыңызға рахмет!

Thank you for your attention!