**ТРАДИЦИИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

Абуова Айгуль Талгаповна, Назарбаев Интеллектуальная школа химико-биологического направления города Кызылорды, учитель русского языка и литературы, город Кызылорда, область Кызылординская, Республика Казахстан

**Предмет (направленность):** русский язык как второй и литература (интеграция)

**Возраст детей:** 8 класс

**Место проведения:** класс, кабинет русского языка и литературы

|  |  |
| --- | --- |
| Цели обучения, которые будут достигнуты с помощью данного урока | Учащиеся будут:  Ч3 - формулировать систему вопросов по прочитанному тексту с ссылкой на авторов, какие-либо источники;  Ч5- извлекать необходимую дополнительную информацию из различных источников (учебно- справочная литература, интернет- ресурсы, СМИ, мультимодальные тексты);  Г4 - создавать высказывание по данному началу или концу |
| Цели урока | Учащиеся смогут:  -создать ментальную карту, коллаж, отразив особенности традиционной национальной кухни представленных стран (Франция, Япония, Италия);  -защитить созданную ментальную карту, коллаж об особенностях традиционной национальной кухни представленных стран (Франция, Япония, Италия) по информации, найденной из интернет - ресурсов и мультимодальных текстов;  -сформулировать вопросы на основе «ромашки Блума» по прочитанному тексту об одном блюде из национальной традиционной кухни представленных стран (Франция, Япония, Италия) |
| Языковые цели | Учащиеся должны:  ИЯ1 - правильно произносить и писать слова иноязычного происхождения, пользоваться словарем иностранных слов; анализировать чужую речь с точки зрения соблюдения орфоэпических норм |
| Предыдущее обучение | Это не первые уроки данного раздела. Они построены на знаниях и навыках, приобретенных учащимися при изучении предмета Русский язык и литература в 7 классе и при изучении в 8 классе по развитию навыков слушания, чтения, говорения, письма. |

ПЛАН

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этапы урока | Запланированная деятельность | Ресурсы |
| Начало  1 урока  7 мин. | Ученики смотрят заставку к телевизионной познавательной программе, которая демонстрировалась в 70 - х годах прошлого века и называлась она - киножурнал «Хочу всё знать!»  Учитель разъясняет ученикам о киножурнале, каждый выпуск которого не был похож на другой. В разных выпусках рассказывали о различных открытиях в области науки и техники, о невероятных, необъяснимых явлениях жизни, об учёных и показывали разнообразные ролики.  Учитель проводит беседу, просит вспомнить слова пионера в заставке: «Орешек знанья…»  -Почему так говорят? Почему знания сравнивают с орехом?  Как известно, грецкий орех нелегко расколоть, непросто. Нужны специальные приспособления. Знания тоже даются нелегко. Прежде чем что-то узнать, надо много трудиться: размышлять, вычислять, думать, читать, смотреть, изучать. Всё это отнимает много сил и энергии, что наиболее ярко отражено в пословице: «Корень учения горек, да плод его сладок» и в словах А. Ф. Дистерверга «Развитие и образование, ни одному человеку не могут быть даны или сообщены. Всякий, кто желает к ним приобщиться должен достигнуть этого собственной деятельностью, собственными силами, собственным напряжением». Это первое, почему мы сравниваем знания с орехами.  Кроме этого, есть ещё одна причина. Мы говорим: знания человека, а где эти знания хранятся, согласно анатомии? Грецкий орех внешне, по форме похож на человеческий мозг: изгибы и морщины грецкого ореха напоминают человеческий мозг, по форме ядрышки ореха выглядят как левое и правое полушария. И неудивительно, почему древнегреческие врачи считали его полезным продуктом и называли грецкие орехи “праздником для мозгов”, так как регулярное его потребление улучшает память. Считается, что орешки подпитывают мозг человека, восстанавливают его способности при длительном умственном напряжении и улучшают работоспособность. А также орехи называли «пищей богов». Грецкие орехи богаты белками, жирами, витаминами и минеральными веществами, которые помогают поддерживать нормальную деятельность мозга и, в целом, весь организм человека.  Теперь, когда выяснили, почему знания сравнивают с орехами, приступим к киножурналу и представим, что мы участвуем в очередном выпуске киножурнала «Хочу всё знать!» А назовём этот выпуск - «Крепкий орешек» и будем раскалывать эти орехи (на слайде 7 орехов).  Первый орех.  Метод работы с фотографиями.  -Ученики под песню ходят по классу, рассматривают фотографии, на которых изображены национальные блюда французской, итальянской, японской кухонных традиций.  -Ученики прогнозируют, определяют тему урока.  -Ученики по просьбе учителя выбирают фото с тем блюдом, которое им нравится.  -Ученики по просьбе учителя объединяются в группы:  1 группа - Традиционная итальянская кухня  2 группа - Традиционная французская кухня  3 группа - Традиционная японская кухня | -презентация к игре «Крепкий орешек»  -фотографии с изображением национальных блюд |
| Середина 1 урока  5 мин.  15 мин.  10 мин. | Второй орех.  Метод «Ментальная карта».  -Ученики читают предложенные учителем тексты о национальных кухонных традициях.  -Ученики создают ментальную карту, коллаж по картинкам и фотографиям к текстам.  -Ученики выступают по своим коллажам.  Начать выступление по данному началу:  Как и всякая другая национальная кухня, **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  сложилась под влиянием различных природных, социальных, экономических и исторических факторов.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ кухня отличается …  Главной особенностью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ национальной кухни является..  В национальной \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ кухне большой популярностью пользуются такие продукты, как …  -Ученики защищают ментальную карту своей группы. | -презентация к игре «Крепкий орешек»-тексты о национальных кухонных традициях  -задания для формативного оценивания с критериями успеха  -флипчарты, фотографии с изображением национальных блюд, маркеры  -<http://kushatpodano-ru.ru/kulinarnyie-retseptyi-narodov-mira> |
| Конец  1 урока  3 мин. | Третий орех.  Метод «Сендвич»  -Ученики оценивают выступление друг друга по трём пунктам:  1.Начать с хорошего - 1 слой «сендвича» – позитивный комментарий, что понравилось;  2. Продолжить сложным и неприятным - 2 слой «сендвича» – конструктивная критика, что нужно улучшить и как это улучшить;  3. Закончить хорошим - 3 слой «сендвича» – позитивный комментарий на будущее со словами: мне понравилось, но в следующий раз… | -презентация к игре «Крепкий орешек» |
| Начало  2 урока  5 мин. | Четвёртый орех.  Работа по «облакам слов».  -Ученики получают «облака слов» в трёх разных формах. Ученики с одинаковыми фигурами объединяются в группы.  -Каждая группа из слов «облака» собирают предложение. Каждое из предложений является описанием популярного блюда одной из трёх национальных традиционных кухонь Франции, Италии или Японии, которое и должны определить ученики:  1 группа. Итальянская кухня. Национальное блюдо итальянцев в виде круглой открытой лепешки, покрытой [томатами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82) и расплавленным [сыром](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8B%D1%80).  2 группа. Японская кухня. Блюдо японской кухни, приготовленное из риса с уксусной приправой и различных морепродуктов.  3 группа. Французская кухня. Блюдо, являющееся наиболее известным французским деликатесом, по вкусу напоминающим куриное мясо. | -«облака слов»    -презентация к игре «Крепкий орешек» |
| Середина 2 урока  3 мин.  3 мин.  3 мин.  11 мин.  10 мин. | Пятый орех.  Метод «Автобусная остановка».  -Ученики на каждой остановке читают текст о популярном блюде одной из трёх национальных кухонных традиций Франции, Италии или Японии, составляют вопросы на основе «ромашки Блума» по прочитанному.  -Ученики переходят на следующую остановку читают новый текст и отвечают на вопросы, которые были составлены предыдущей группой.  Шестой орех.  Инсценирование «Диалог в ресторане».  -Ученики возвращаются на свои домашние остановки, читают ответы на свои вопросы.  -Ученики выписывают свои вопросы на листы для ФО.  -Ученики выступают с диалогом в ресторане национальной кухни между клиентом, который хочет узнать подробности о блюде у официанта. | -презентация к игре «Крепкий орешек»  -задания для формативного оценивания с критериями успеха  -<http://o-france.ru/tsarevna-lyagushka-ili-otkuda-prishli-lyagushachi-lapki.html> |
| Конец  2 урока  5 мин. | Седьмой орех.  «Метод «Ресторан».  -Учитель предлагает ученикам представить, что сегодняшний день они провели в ресторане и теперь директор ресторана просит их ответить, что им понравилось, а что - нет и записать свои впечатления, пожелания в «Книгу жалоб и предложений»:  *- Я съел бы еще этого…*  *- Больше всего мне понравилось…*  *- Я почти переварил…*  *- Я переел…*  *- Пожалуйста, добавьте…*  -Ученики пишут на цветных стикерах и приклеивают страницы «Книги жалоб и предложений».  Домашнее задание: Напишите об одном блюде русской национальной кухни в 10-15 предложениях. | -презентация к игре «Крепкий орешек» |