**Методическая разработка открытого учебного занятия**

**Тема урока: «Национальное своеобразие кухни народов Удмуртии».**

**Разработчики:** Пушина Нина Вячеславовна, заместитель директора по научно – методической работе, преподаватель русского языка и литературы бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»; Стерхова Светлана Ивановна, преподаватель – библиотекарь бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»

**Аннотация**

В методической разработке урока «Национальное своеобразие кухни народов Удмуртии» раскрываются возможности реализации системно-деятельностного и компетентностного подходов в ходе учебно-воспитательного процесса Ижевского техникума индустрии питания. В методической разработке представлены: план - конспект урока с информационной картой; формируемые УУД; информационный лист «Национальная кухня Удмуртии»; ематический план и содержание учебной дисциплины (фрагмент для работы в группах). Методическую разработку характеризует стройная система подачи соответствующего материала; аналитический подход к принципиальным проблемам сбора необходимой информации. Методическая разработка подготовлена для преподавателей МДК и общепрофессиональных дисциплин индустрии питания.

**План - конспект урока с информационной картой.**

Тема урока: «Национальное своеобразие кухни народов Удмуртии».

Тип урока: комбинированный.

Оборудование: мультимедийное сопровождение, карта, подборка литературы по теме урока.

Планируемые результаты:

1) Личностные – умение провести самоанализ выполненной работы, представлять результаты изученного материала в различных формах, в осмыслении других дисциплин.

2) Метапредметные (УУД):

- регулятивные: принимать и понимать культуру других народов и признавать ценность межкультурного многообразия.

- коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с преподавателем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.

- познавательные -  провести сравнительный анализ своеобразия кухонь народов Удмуртии и ассортимент блюд.

3) Предметные - обучающиеся знакомятся с особенностями кухонь народов Удмуртии, связанные с обычаями, традициями, образом жизни.

**Формируемые УУД**

Мотивация (самоопределение) к урочной деятельности.

Включение в урочную деятельность на личностно значимом уровне.

1.Организовать актуализацию требований к обучающемуся со стороны учебной деятельности («надо»)

2. Организовать деятельность по установки тематических рамок («могу»)

3. Создать условие для возникновения у обучающегося внутренней потребности включения в учебную деятельность («хочу»).

-Добрый день, ребята! Сегодня мы будем обсуждать тему знакомую каждому из нас

*(просмотр видеосюжета).* Скажите, о чем данный сюжет?Что вы видите на экране? О чем мы с вами будем вести разговор на уроке?

*-*Какие народы проживают на территории Удмуртии? Каков их удельный вес?

-Да, мы с вами сегодня будем изучать своеобразие русской, удмуртской, татарской кухни. Что включает в себя понятие «кухня народов»? (*ответы обучающихся: национальные блюда, обряды, связанные с пищей, особенности использования продуктов людьми разных национальностей и т.п.*). Кухня народов – это накопление многовекового опыта, это национальное достояние, это гордость народа.

Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у обучающихся знания.

Мотивировать к пробному учебному действию («надо», «могу», «хочу»). Организовать самостоятельное выполнение пробного задания.

Выявить затруднения в организации работы.

-Какие же основные задачи мы сегодня должны решить? (*Называют разные варианты)*.

-Народные кулинарные рецепты можно поставить в один ряд с другими достижениями народа такими, как жилище, костюм, утварь.

По самым скромным подсчетам, например, в удмуртской национальной кухне насчитывается более 200 блюд. Разумеется, их гораздо больше, но это уже благодаря культурному обмену между народами.

Татарская кухня объединила в единое кулинарное направление композиции пищевых продуктов, а также кулинарные приемы и способы их обработки, свойственные татарам, а именно- из-за кочевого образа жизни блюда одновременно являются первым и вторым , а мясо заготавливали впрок-вялили, сушили, коптили, солили.

К главным чертам русской кухни можно отнести: обилие блюд, разнообразный закусочный стол, состоящий в основном из солений, мясных, рыбных и прочих заготовок, любовь к хлебным изделиям и выпечке и пр.

Наша задача - найти взаимодействие кухонь народов Удмуртии, его особенности и перечислить ассортимент первых блюд, крупяных блюд, мучных кондитерских изделий. Ответить на вопрос: что повлияло на развитие национальной кухни народов Удмуртии?

Давайте разберемся на какие группы делятся первые блюда? В чем отличие и единообразие в приготовлении блюд из круп, мяса, рыбы, мучных кулинарных изделий.

Затруднение:

-П.извлечение необходимой информации из текстов

-Р.выполнение пробного учебного действия

-К.учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.

Выявление места и причины затруднения, тех конкретных знаний, которых недостаёт для решения исходной задачи.

Обратимся к учебнику или дополнительной литературе (развиваем читательские компетенции).

-К.выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.

Организовать построение проекта выхода из затруднения:

1.Учащиеся ставят цель проекта (целью всегда является устранение причины возникшего затруднения)

2.Учащиеся уточняют и согласовывают тему урока.

3.учащиеся формулируют шаги, которые необходимо сделать для реализации поставленной цели.

Будем выполнять практическую работу в микрогруппах по 3 человека. Обсуждаем выбранную тему. Работаем на общий результат. В группе должен быть ответственный.

-Л. смыслообразование, анализ, синтез, обобщение.

-П.классификация, познавательная инициатива, выдвижение гипотез, и их обоснование, самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, построение логической цепи рассуждений, доказательство.

-К.формулирование и аргументация своего мнения и позиции в коммуникации, учёт разных мнений, достижение договорённостей и согласование общего решения.

Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи.

Применение нового знания в типовых заданиях.

1.Организовать освоение детьми нового способа действия при решении данного класса задач с их проговариванием во внешней речи: фронтально, в парах или группах.

Ребята, давайте повторим, Заполняют таблицу и оценивают свои знания и умения.

-П.рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности.

-Л. Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.

-К. планирование учебного сотрудничества.

**Таблица**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды блюда | Русская кухня | Удмуртская кухня | Татарская кухня |
| Супы: | **1 группа** | **2 группа** | **3 группа** |
| Мясные | Щи, борщи, рассольники, солянки | Агырчи шыд(кости, картофель, капуста свежая, крупа, огурцы соленые),тыкмач (мука, картофель,яйцо),суп картофельный с крупой(картофель, крупа перловая), пушнерен шыд(говядинакартофель,щавель,крапива, яйцо), пуштые шыд(баранина,картофель,яйцо,морковь) | Мясной суп с грибами, суп-лапша с капустой, суп гороховый с кониной, суп с брюквой и мясом |
| Рыбные | уха | Чорыг лым(бульон из сырой рыбы) | Рассольник со свежей рыбой и перловой крупой |
| Холодные супы | Окрошки, ботвиньи, борщ холодный | Холодник из квашеной капусты (капуста квашеная, огурцы свежие, грибы соленые), чырс (квас хлебный, яйцо, борщевик), губиен сюкаась (квас, картофель, грибы соленые, грибы сушеные) |  |
| Закуски | Студни, рыба печеная, птица домашняя жареная, ветчина | Виртырем (голова свиная, печень, легкие, кровь),зельц(голова свиная, субпродукты, морковь, лук), пыжем луд кеч (заяц, шпик, морковь), пыжем зазег (гусь, морковь,) | Гусь соленый, конина вяленая, сушеная говядина или конина, кыздырма (холодное жаркое), |
| Мучные кулинарные изделия | Пельмени, блины, оладьи, пирожки расстегаи, кулебяки, шаньги | Табани с зыретом, мильым кыстыбей, кокрок, перепечи, пельмени | Бэлиши,кыстыбый, эчпочмаки, точе коймак (оладьи) |
|  | **4 группа** | **5 группа** | **6 группа** |
| Изделия из круп | Овсяная каша с ливером, гречневики, пюре из бобовых | Супы, каши, оладьи. Зазег силен жук(крупа перловая, бульон гусиный, гусь), тари жук(крупа пшеная, молоко), губиен жук(крупа ячневая, грибы сушеные, запеканка гречневая(крупа, молоко, творог), кожы табань( мука гороховая, мука пшеничная молоко, яйцо) | Плов с чесноком, каша рисовая со сливами, запеканка рисовая с сухофруктами |
| Блюда из мяса и мясных продуктов | Котлеты, биточки, курица отварная, говядина духовая, грудинка, жареная в сухарях, рубцы отварные | Баранина отварная, пыжем кунян силь (запеченая телятина), котлеты из лося, гусь фаршированный), курица томленая, луд кечен жаркой (жаркое из зайца) | баранина отварная, шашлык, отварная солонина, говядина, котлеты, жаренные на решетке, мозги, запеченные с яйцами, рубец вареный |
| Блюда из рыбы и морепродуктов | Рыба отварная с хреном, рыба, тушеная в молоке, рыба, запеченная с яйцом, раки вареные | Рыба мореная, рыба в тесте, губи соусен юш (окунь в грибном соусе) | Судак, жаренный под сметаной, заливная рыба ломтиками |

Каждая микрогруппа составляет синквейн  по теме выступлений. А сейчас обобщим выполненную работу:

-Что нового Вы сегодня узнали?

-Где вы сможете их применить?

-Чему Вы научились? Оцените свою работу.

**Интернет – ресурс:**

http://www.мояудмуртия.рф/taxonomy/term/2749

http://prigotovit.org/show/pZMJM-GPiYw/udmurty.html

http://www.[vorshud.unatlib.ru](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F%20%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%20%D1%83%D0%B4%D0%BC%D1%83%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B8&url=http%3A%2F%2Fvorshud.unatlib.ru%2F&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtIOJU2Qw4v%2FYSOtoTf%2BD6dC8AquOu2nuJa7kDRTEXc0N&data=&b64e=3&sign=c90b8c7e84c107ddb61cd623ad2de38d&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNHSLZPN--SjwkE8voLBrQ8qCeQNWb0Q1VEuEhnq-yMWITk_6hdWOlCVhT8HPKDBXQbFwzr_X0AZwhrGQeT133ABTFGDdASyjAIPyWJ4YT7uPlevLADSmD-x1XW7hxXuQPkHLB5pUroy-wlvMoEMkeCGc3ta7udqxTnONXueoaSMn_S_pfNKqO1OurXQr-UppNyPCHAjBEChF1AY8dWcSJQJ9Fa4gTmMPpk2yjSY3GU4gvjZnALQ0xwM&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpRPBfJCnbzVH019sE0451peto42qsB9J2mgaX3Yp9sOYNjG2IkyMFhLMJcWgbNyZm0TzYGlvKWnmKsB7NPLjzvk3yS0VdMRZFA63nDJJFlDo_fDhgz4duWxoCnxlLmfqxRcighd5ElLBsXVLJBGbpk7aQYP9Gd0rewtIpjhmwyRTRbKg9GMahHBfwrjxXhNmeoDnMYA69_iSgAZBoVYta5TpoX8c94_QoDR6BHWMTrg6nzXtJCqqSjg&l10n=ru&cts=1447913947242&mc=5.741572065506295)

**Информационный лист «Национальная кухня Удмуртии»**

Национальная кухня удмуртов формировалась на основе древних земледельческих и животноводческих традиций. Сочетание продуктов земледелия и животноводства позволило создать многообразие блюд и их вариантов. Основой питания подавляющего большинства удмуртских крестьянских семей в течение всего года был хлеб (нянь). Хлеб пекли кислый из ржаной (ӟег нянь) или овсяной муки, обычно бессолый, нередко пополам с мякиной. В прошлом, как и сейчас, варили разнообразные супы (шыд): щи – кубистаен шыд, суп с грибами – губиен шыд, суп с кусочками кислого теста – низилиен (нугылиен) шыд, домашнюю лапшу – тыкмачен шыд, суп с кусочками пресного теста – чумерен шыд, уху – чорыглым, суп с крупой – кеньырен шыд, суп гороховый – кӧжыен шыд; весной варили супы с зеленью: крапивой, снытью, борщевиком, щавелем. Летом в страдную пору готовили холодные похлебки. Их основой были квас (сюкась), пахта (аръян), простокваша и капустный рассол. Квас чаще всего подбивали толокном, иногда в него крошили лук, соленые грибы, борщевик, натирали редьку, заправляли вареным горохом с тертым хреном; рассол и квас заправляли вареной печенью с квашеной капустой; в аръян и простоквашу крошили зеленый лук, подбивали толокном; аръян ели просто с хлебом – это была самая распространенная повседневная еда. Наряду с похлебками, столь же частыми на столе у удмуртов, как и у всех земледельческих народов, были каши (ӝук). Обычно их варили на воде, заправляя куском сала, редко на молоке. Иногда в кашу добавляли нарезанный картофель. Широко употребительными были мучные кисели из заквашенной пшеничной, овсяной (кӧртчал, сезьы кисаль), гороховой (кӧжы кисаль) муки, заварухи (сезьпызь, саламат) из толокна.

В составе удмуртских праздничных угощений большим разнообразием отличались хлебные изделия с начинкой, причем значительное место среди них занимали кушанья, приготовленные из пресного теста: блинчики с маслом (мильым), блинчики с кашей (ӝуко мильым, пуньмам), сочни с картофельным пюре и кашей (кыстыбей), ватрушки (перепеч, пересьмон), пирожки в форме полумесяца (кокрок, кукыр, когыльы), пельмени и др. Самыми распространенными и любимыми из хлебных изделий были кислые лепешки (табань). Табань употребляли с разнообразными подливками (топленым маслом, сметаной), со слегка подсоленным творогом, мороженым неснятым молоком, предварительно наструганным, а затем взбитым, охлажденным картофельным пюре, толченым конопляным семенем, летом – с ягодами.

Пельмени – самое знаменитое из всех блюд удмуртской национальной кухни – имеют, судя по названию (пель – ухо, нянь – хлеб) общепермское происхождение. Начинка для пельменей состояла из трех видов мяса: говядины, свинины и баранины с большим количеством лука, но без перца и приправ. Для удмуртской кухни характерно также употребление в качестве начинки для пельменей творога, рыбы, редьки, свежей и квашеной капусты, грибов, крапивы и других трав. У северных удмуртов нередки были шаньги (шаньга) из пресного и кислого теста, начиненные картофельным пюре, пшенной кашей или сметаной.

Несмотря на изменения в системе питания удмуртов, происшедшие со временем, традиционные продукты и блюда не утратили своего значения и продолжают широко бытовать как в среде сельского, так и городского населения.

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 История, литература, культура родного края**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по специальности СПО входящим в состав группы профессии 19.01.04. Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины История, литература, культура родного края может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации и профессиональной подготовке по профессии: 19.01.04. Пекарь.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1. Анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

У2. Различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

У3. Устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

У4. Представлять результаты изученного материала в различных формах;

У5. Выстраивать коммуникативные связи в поликультурном пространстве;

У6. Принимать и понимать другие народы и признавать ценности межкультурного многообразия;

У7. Использовать знания для успешной социализации в обществе;

У8. Применять полученные знания в осмыслении других дисциплин;

У9. Использовать полученную информацию в своей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

З1. Основные события, связанные с историей родного края;

32. Обычаи, традиции, образ жизни, ценности народов родного края;

33. Материалы современных исследований художественных произведений;

34. Закономерности развития историко-литературного процесса;

35. Взаимообусловленность отечественной и национальной литературы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **владеть:**

- основными способами и приемами анализа исторических, литературных и других текстов;

- навыками исторического анализа при критическом восприятии получаемой информации;

- навыками межэтнического и межкультурного взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде;

- принципами отбора художественных произведений с точки зрения их эстетической значимости.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироватьсяобщие компетенции (ОК):

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины (фрагмент для работы в группах)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 4.** | **Этнография народов Удмуртии** |  |  |
| **Тема 4.1.**  **Этнография народов Удмуртии** | **Содержание учебного материала** | *6* | *1* |
| **33. Материалы современных исследований художественных произведений.**  **32. Обычаи, традиции, образ жизни, ценности народов родного края.**  Состав семьи, родственные связи. Семейные обряды. Мифы и легенды народов края. Удмуртский героический эпос и его трансформация в художественных текстах (М. Худяков, Кедра Митрей, М. Атаманов, А. Перевозчиков). Религиозные верования.Национальные игры. Календарные праздники и обряды. Поиски новых форм этнокультурного развития . Взаимовлияние удмуртского, русского, марийского, тюркского населения на территории края (культурные, хозяйственные и торговые связи). | *1* |
| **Практическое занятие:**  **У4. Представлять результаты изученного материала в различных формах.** |  |
| **Практическое занятие № 15:** составление рисунка-схемы «Мифологическая картина мира удмуртов и других народов края» | *1* |
| **Практическое занятие:**  **У9. Использовать полученную информацию в своей профессиональной деятельности.** |  |
| **Практическое занятие № 16:**  национальное своеобразие кухни народов Удмуртии. | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** поиск и отбор информации в интернете, оформление информации по темам):  - Календарные праздники и обряды: «Традиционные погребально-поминальные обряды; поминки, жертвоприношение, похороны, проводы на службу».  - Национальные игры: «Традиционные формы общения: посиделки»; «Религиозные верования народов родного края».  - «Русская кухня. Кухня - часть национальной культуры. Судьба русской кухни».  - составление кроссворда из 15 слов по теме: «Удмуртская кухня». «Татарская кухня». | *2* |

**Технологическая карта занятия**

**Тема:** Национальное своеобразие кухни народов Удмуртии.

**Педагоги:** Н.В.Пушина, С.И.Стерхова

**Характеристика группы**: обучающиеся первого курса техникума по профессии «Пекарь», 25 человек, будущие специалисты сферы услуг.

**Оборудование:** мультимедийное сопровождение, географическая карта УР, информационные листы.

**Цели образовательной деятельности**: изучить национальное своеобразие кухни народов Удмуртии средствами различных форм и методов работы; научиться выявлять особенности кухни народов Удмуртии.

**В результате занятия обучающийся сможет**: проанализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); различить в исторической информации факты и мнения, исторические описания и объяснения; представить результаты изученного материала в различных формах; использовать знания для успешной социализации в обществе; использовать полученную информацию в своей профессиональной деятельности.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **В образовательной области** | **Формируемые**  **предпосылки к учебной деятельности** | **Планируемые достижения результатов совместной деятельности педагога с обучающимися** |
| социально-коммуникативное развитие | Понимают значение информации для человека и принимают его. Овладевают навыками самостоятельного приобретения новых знаний, опираясь на свой социальный опыт. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. Нести ответственность за результаты своей работы. Представлять кухню удмуртского народа и народов, проживающих на территории Удмуртии. |
| познавательное развитие | Развивают способность к оценке и коррекции собственной деятельности. | Осуществлять поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Проводить сравнительный анализ своеобразия кухонь народов Удмуртии и ассортимент блюд. |
| речевое развитие | Воспроизводят по памяти информацию, необходимую для выполнения профессиональных задач. | Формулировать вопросы, владеть разными видами речевой деятельности (диалог, чтение).. |
| художественно-эстетическое развитие | Дополняют и расширяют имеющие знания и представления об истории, культуре родного края, об обычаях, традициях, образе жизни, ценности народов, проживающих на территории Удмуртии. | Владеть основными способами и приемами анализа текстов; навыками межэтнического и межкультурного взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы ОД** | **Задачи этапа** | **Методы, приемы,**  **формы взаимодействия** | **Деятельность педагога** | **Деятельность воспитанников** | **Формируемые предпосылки к учебной деятельности** |
| **Вводная часть** | Вызвать познавательный интерес. Создать условия для возникновения у обучающихся внутренней потребности включения в учебную деятельность. | Эвристическая беседа, мотивация обучающихся на предстоящую деятельность. | Озвучивает вопросы, демонстрирует слайдовую презентацию, выводит на тему урока и планируемых результатах. Знакомит с заданиями, выдает информационные листы и ссылки на сайты, озвучивает требования к презентации. | Отвечают на вопросы, формулируют тему, цели и задачи урока.  Знакомятся с планом работы на уроке, требованиями и результатами выполняемых заданий. Делятся на микрогруппы | Регулятивные: осознанное управление своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей.  Коммуникативные: применяют правила делового сотрудничества.  Познавательные:  Воспроизводят по памяти информацию, необходимую для решения поставленных задач.  Личностные:  Развивают способность к самооценке. |
| **Основная часть** | Организовать поиск информации, обеспечить применение знаний при выполнении практического задания, контроль результатов деятельности. | Индивидуальная работа, КСО, работа с источниками информации, наглядно-демонстрационный метод. | Организует деятельность микрогрупп, корректирует выступления и действия обучающихся. | По информационным источникам ищут материал, заполняют свою часть таблицы (Приложение 1), обмениваются информацией в группе, составляют презентации.  Один представитель от микрогруппы выступает с презентацией. Остальные группы слушают, дополняют свои таблицы (Приложение 2), задают вопросы, вносят коррективы. Производят самооценку степени достижения запланированного результата. | Регулятивные: построение планов во временной перспективе;  Личностные: развивают способность к самооценке;  Коммуникативные: :принимают правила делового сотрудничества;  Познавательные: осуществляют поиск и выделение информации. |
| **Заключительная часть** | Проверить степень выполнения обучающимися целей работы на занятии. | Рефлексия, обобщение. | Подводит итоги, дает качественную оценку работы на занятии. | Отвечают на вопросы педагога, делают выводы по теме занятия. | Регулятивные: Соотнесение цели урока и его результатов, осознание метода повторения нового знания.  Личностные: оценивают собственную деятельность на уроке. |

**Приложение 1**

**Таблица «Кухня народов Удмуртии»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды блюда | Русская кухня | Удмуртская кухня | Татарская кухня | Примечание |
| Супы |  |  |  |  |
| Мучные кулинарные изделия |  |  |  |  |
| Изделия из круп |  |  |  |  |
| Блюда из мяса и мясных продуктов |  |  |  |  |
| Блюда из рыбы и морепродуктов |  |  |  |  |

**Приложение 2**

**Таблица «Кухня народов Удмуртии» (заполненный фрагмент)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды блюда | Русская кухня | Удмуртская кухня | Татарская кухня | Примечание |
| Супы |  |  |  |  |
| Мучные кулинарные изделия |  |  |  |  |
| Изделия из круп | Овсяная каша с ливером, гречневики, пюре из бобовых | Супы, каши, оладьи. Зазег силен жук(крупа перловая, бульон гусиный, гусь), тари жук(крупа пшеная, молоко), губиен жук(крупа ячневая, грибы сушеные, запеканка гречневая(крупа, молоко, творог), кожы табань( мука гороховая, мука пшеничная молоко, яйцо) | Плов с чесноком, каша рисовая со сливами, запеканка рисовая с сухофруктами |  |
| Блюда из мяса и мясных продуктов |  |  |  |  |
| Блюда из рыбы и морепродуктов |  |  |  |  |

**РЕЦЕНЗИЯ**

**на методическую разработку открытого учебного занятия**

**по теме урока: «Национальное своеобразие кухни народов Удмуртии», разработчиков Пушиной Нины Вячеславовны, заместителя директора по научно – методической работе, преподавателя русского языка и литературы и Стерховой Светланы Ивановны, преподавателя – библиотекаря бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»**

Целью данного занятия является усвоение теоретических знаний и практических умений по заявленной теме учебного занятия. Методическая разработка урока «Национальное своеобразие кухни народов Удмуртии» раскрывает возможности реализации системно-деятельностного и компетентностного подходов в ходе учебно-воспитательного процесса в Ижевском техникуме индустрии питания. В методической разработке представлены: план - конспект урока с информационной картой; формируемые УУД; информационный лист «Национальная кухня Удмуртии»; тематический план и содержание учебной дисциплины (фрагмент для работы в группах). Методическую разработку характеризует стройная система подачи соответствующего материала; аналитический подход к принципиальным проблемам сбора необходимой информации. Методическая разработка подготовлена для преподавателей МДК и общепрофессиональных дисциплин индустрии питания. В представленной методической разработке имеется описание реализации технологии проведения учебного занятия. Представлен подробный паспорт данного проекта. Предлагаемый материал интересен для практиков, актуален в связи с реализацией метода проектов в профессиональном образовании, предлагаются так же различные авторские наработки. Методическая разработка урока была представлена автором как вариант зачётного урока в компетентностном подходе. Данную методическую разработку характеризует: стройная система подачи соответствующего материала и аналитический подход к принципиальным методологическим проблемам работы с информацией.

Педагог считает, что самая главная цель в работе по данному направлению - формирование осознанного восприятия студентом себя как субъекта при работе с большими массивами информации и возможностью её качественной переработки. Это позволяет педагогу сформировать глубокую мотивацию при работе с полученной информацией в целом, и соответственно формирует информационную компетенцию и компетентность в перспективе.

Педагог использует разные методы и приёмы, предоставляя возможность ученикам рассказать о том, что им интересно. Соответствующий учебный материал подается, в доступной форме. Все это дает достаточные основания для положительной оценки. Учитель использует компьютерные технологии, технологию сотрудничества и только направляет ход мероприятия, а ученики становятся активными участниками. Данная методическая разработка рекомендована к использованию в воспитательном процессе.

Общий вывод: представленная к рассмотрению методическая разработка характеризуется оригинальностью и соответствует предъявляемым требованиям. Может быть рекомендована к использованию в учебно – воспитательном процессе Ижевского техникума индустрии питания.

Старший преподаватель кафедры

технологического и профессионального

образования ИПК и ПРО УР Л. Л. Семёнова

18.04.16