

Бычкова Нина Анатольевна,

учитель литературы,

МБОУ «Южно-Александровская СОШ № 5»

Иланского района Красноярского края



Фельде Эрна Августовна,

учитель биологии

МБОУ «Южно-Александровская СОШ № 5»

Иланского района Красноярского края

*В статье Вы можете получить ответы на вопросы:*

*Вопрос №1. Какие приемы ТРКМ могут использоваться в практике формирующего оценивания?*

*Вопрос №2. Возможности технологии ТРКМ для развития читательской грамотности и повышения качества обученности в практике МБОУ «Южно-Александровская СОШ № 5» Иланского района Красноярского края.*

*Статья адресована практикующим педагогам литературы, биологии, истории и др.*

**Использование приемов ТРКМ и тематических образовательных web-квестов в практике формирующего оцениванияна интегрированных уроках биологии и литературы**

Оценочная деятельность школьников в настоящее время вызывает большой интерес как у теоретиков, разрабатывающих стратегические подходы к организации образовательного процесса, так и у учителей, воплощающих эти идеи в практики обучения. [1, с. 57] Наша школа принимает участие в краевом проекте «Формирование и развитие читательской грамотности в рамках ШППКО» и «Оптимизация ПСОКО», результаты деятельности в которых привели к улучшению читательской грамотности по предметным областям «Русский язык», «История», «Естествознание» с 85% до 95% на базовом уровне, а также к повышению процента выполнения заданий 1-2 группы умений с 54% до 72%.

Результаты функциональной грамотности обучающихся

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 класс2017-2018 г. | 7 класс2018-2019 г. | 8 класс2019-2020 г. |  |
| 1 гр. | 2 гр. | 3 гр. | 4 гр. | 1 гр. | 2 гр. | 3 гр. | 4 гр. | 1 гр. | 2 гр. | 3 гр. | 4 гр. |
|  Читательская грамотность |
| 35% | 19% | 35% | 11% | 49% | 24% | 26% | 11% | 51% | 21% | 17% | 11% |
|  Естественно-научная грамотность |
| - | - | - | - | 39% | 25% | 27% | 9% | 47% | 21% | 19% | 13% |
|  Финансовая грамотность |
| - | - | - | - | - | - | - | - | 53% | 29% | 13% | 5% |

Качество обученности возросло с 39% до 42 %. Наблюдения показали, что этому способствовало планомерное использование приемов ТРКМ для формирующего оценивания, для развития функциональной грамотности.

Приемы Т Р К М в практике формирующего оценивания. Структура педагогической технологии развития критиче­ского мышления посредством чтения и письма стройна и ло­гична, так как ее этапы соответствуют закономерным этапам когнитивной деятельности личности.

Важным в данной технологии является следование трем фазам: evocation (вызов, пробуждение), realization (осмысле­ние новой информации), reflection (рефлексия) и соблюдение определенных условий: активность участников процесса, разрешение высказывать разнообразные «рискованные» идеи и т. д. Урок, занятие, серия уроков (занятий), тема, курс могут быть построены в соответствии с заявленным алгоритмом.[4, с.17]

*Первая стадия (фаза) - вызов,*когда ставится задача не только активизировать, заинтересовать учащегося, моти­вировать его на дальнейшую работу, но и «вызвать» уже имеющиеся знания либо создать ассоциации по изучаемому вопросу, что само по себе станет серьезным активизирующим и мотивирующим фактором для дальнейшей работы.

*Вторая стадия (фаза) - осмысление*(реализация смыс­ла). На этой стадии идет непосредственная работа с инфор­мацией, причем приемы и методы ТРКМ позволяют со­хранить активность ученика, сделать чтение или слушание осмысленным.

*Третья стадия (фаза) - рефлексия (размышление).*На этой стадии информация анализируется, интерпретируется, творчески перерабатывается.

Цель данной образовательной технологи (по идее ее созда­телей) - развитие интеллектуальных умений учащихся, не­обходимых не только в учебе, но и в обычной жизни (умение принимать взвешенные решения, работать с информацией, анализировать различные стороны явлений, оценивать себя и свои действия и др.).

Далеко не все вышеизложенные задачи можно реализовать в традиционной системе ведения урока.

Технология развития критического мышления, разнооб­разие ее приемов позволяют учесть эту особенность усво­ения информации. Варьируя предложенные методы, учи­тель может добиться желаемой цели. Параллельно с этим у учащегося формируются навыки самостоятельной работы с информацией. [4, с. 22]

Развитие навыков критического мышления позволяет найти свой собственный образовательный маршрут как при изучении отдельных тем, отдельных вопро­сов, так и для решения задач образования в целом: разви­тие способности к самореализации и дальнейшему само­образованию.

Органичное включение работы по технологии критичес­кого мышления в систему школьного образования дает воз­можность роста, ведь такая работа обращена прежде всего к учащемуся, к его личности, к его индивидуальности.

И, наконец, это именно та технология, которая решает вопрос развития коммуникативной культуры. В процес­се работы по фазам ТРКМ учащийся понимает ценность своей работы, чувствует свое единение с другими и зна­чимость своей работы. [4, с. 38] С другой стороны, во время общения идет постоянный процесс самооценки, осознается необходимость правильной аргументации своего мнения, повышается мотивация к обучению.

*«Кто не владеет техникой какого-нибудь*

*искусства, науки, ремесла, тот никогда не будет*

*способен создать что-нибудь выдающееся»*

*/И.В.Мичурин/*

Представляем возможности использования тематических образовательных Web-квестов при проведении интегрированных уроков, раскрывая основные составляющие Web-квестов, приводя содержательное наполнение каждого компонента на примере интегрированного урока литературы и биологии по теме «Литературно-кулинарная экспедиция по страницам поэмы Н.В. Гоголя «Мертвые души».

Одним из новых средств развития познавательной самостоятельности школьников в условиях реализации ФГОС ООО являются тематические образовательные Web-квесты. Они позволяют обобщать и систематизировать изученный материал, достигать целостного восприятия рассматриваемых вопросов на основе и читательской, и функциональной грамотности, используя при этом приемы формирующего оценивания.

В современной методической науке под тематическим Web-квестом понимается такой Web-квест, который имеет информационный контент, определяющийся содержанием учебной темы, целями и задачами ее изучения, предполагающий выполнение учащимися поисково-познавательных заданий по отбору информации с использованием Интернет-ресурсов, способствующих систематизации и обобщению изученного материала, его обогащению и представлению в виде целостной системы. [3, с. 33]

Обратим внимание, что важнейшей составляющей любого образовательного Web-квеста, его главным достоинством и отличием от других дидактических средств образовательного назначения является его информационное наполнение, которое имеет сложную, разветвленную структуру: теория, практический материал, исследовательские задания, исторические сведения и справки. Эта структура позволяет полноценно, в интересной форме обобщить изученный материал по теме учебного предмета и достичь целостного его восприятия.[3, с. 35]

Таким образом, образовательный Web-квест - это сайт в Интернете, с которым работают обучающиеся, выполняя ту или иную учебную задачу, это проблемное задание с элементами ролевой игры. Цель работы в данной образовательной среде: организовать грамотную работу учащихся в Интернете, при этом сформировать ключевые компетентности. Web-квест - это продукт совместной деятельности учителя и учеников. Результатом работы является публикация мини-проектов в виде Web-страниц и Web -сайтов (локально или в Интернет), презентаций, буклетов, графиков и т.д.

На основании личного опыта обучающегося формируется:

* способность планировать;
* способность предполагать;
* способность оценивать;

Оценка – процесс соотношения реальных результатов образования учащихся с планируемыми результатами.

**Функции оценивания**

При комплексном оценивании учебных достижений учащихся следует учитывать следующие функции оценивания.

Контролирующая функция – заключается в определении достижений отдельного ученика или группы, класса и выявлении уровня готовности к усвоению нового материала.

Учебная функция – предопределяет такую организацию оценивания, чтобы его проведение способствовало повторению, изучению, уточнению и углублению знаний, систематизации, совершенствованию навыков и умений.

Диагностическая и корректирующая функция – предполагает выяснение причин трудностей, возникающих у ученика при обучении, выявление пробелов в знаниях и умениях и внесение в деятельность ученика и педагога корректив, которые устраняют пробелы.

Мотивационная функция – определяет такую организацию оценивания, когда его проведение стимулирует желание учащихся улучшить свои результаты, развивает чувство ответственности, способствует стремлению к соревнованию, формирует положительные мотивы учения.

Воспитательная функция – заключается в формировании ценностных ориентаций и отношений, умении ответственно и сосредоточенно работать, применять приемы контроля и самоконтроля, способствует развитию трудолюбия, активности, аккуратности и других положительных черт характера. Каждую оценку учитель должен мотивировать, учитывать индивидуальные особенности школьника.

**Формирующее оценивание**

Введение новых стандартов ставит особые задачи по созданию современных внутришкольных систем оценивания. Актуальной остается задача по введению в школы методов формирующего оценивания.[1, с.18]

Формирующее оценивание позволяет учителю:

* четко сформулировать образовательный результат, подлежащий формированию и оценке в каждом конкретном случае, и организовать в соответствии с этим свою работу;
* сделать учащегося субъектом образовательной и оценочной деятельности;
* стать помощником обучающегося, менеджером учебного процесса вместо носителя знаний.

Формирующее оценивание позволяет обучающимся:

* видеть свой учебный прогресс,
* чувствовать ответственность за свою учебную работу,
* стремиться выполнять ее качественно,
* понимать и использовать связи между учебной программой, учебными мероприятиями и оцениванием,
* формулировать свои учебные ожидания, а затем определять, оправдались ли они,
* завершить освоение материала раньше и перейти к освоению углубленной программы,
* быть готовым к учебе на протяжении всей жизни.

**Девять шагов технологии формирующего оценивания**

Шаг 1. Спланировать образовательные результаты обучающихся по темам.

Шаг 2. Спланировать цели урока как образовательные результаты деятельности обучающихся.

Шаг 3. Сформировать задачи урока как шаги деятельности обучающихся .

Шаг 4. Сформулировать конкретные критерии оценивания деятельности обучающихся на уроке.

Шаг 5. Оценивать деятельность обучающихся по критериям.

Шаг 6. Осуществлять обратную связь: учитель-ученик, ученик-ученик, ученик-учитель .

Шаг 7. При оценивании сравнивать данные результаты достижений обучающихся с предыдущим уровнем достижений.

Шаг 8. Определить место обучающегося на пути достижения цели.

Шаг 9. Откорректировать образовательный маршрут обучающегося.

**Смысл формирующего оценивания.**Формирующее оценивание предполагает, что учитель сосредоточился на том, как развивается учение на уроке. Педагог определяет, какие улучшения надо внести. Так, в начале урока учитель обсуждает со всем классом и с группами учеников учебные цели, то есть то, что они смогут делать в результате обучения и по ходу урока. [4, с.16]В процессе всего урока учащиеся и учитель соотносят ответы, работы, способы деятельности с учебными целями. Учащиеся определяют, в чем они успешны и над чем им надо продолжать работать, чтобы продвинуться в изучении материала.

Эффективная стратегия учителя – **постановка вопросов.** Вопросы – одна из техник формирующего оценивания, они помогают педагогу определить стартовые позиции обучающихся и учитывать их в ходе обучения. Например, учитель использует вопросы: Какие еще примеры ты знаешь? Как ты можешь доказать, что … ? Как можно разрешить данную ситуацию? Что ты думаешь о ..?

**Наблюдение** – еще одна техника формирующего оценивания. Во время наблюдения учитель оценивает, как проходит учение. Педагог наблюдает за группами учащихся по намеченному плану, поддерживает их в ходе урока.

Например, такое наблюдение. Работаем по тексту над вопросом: вели ли здоровый образ жизни герои поэмы Н.В. Гоголя «Мертвые души»? Докажите на примерах.

**Приемы формирующего оценивания:**

* 1. Матрица запоминания
* Учитель предлагает учащимся заполнить таблицу в соответствии с заголовком столбцов и строк. Учитель оценивает предметные и метапредметные результаты. Целью является анализ правильных и неправильных ответов для каждой ячейки таблицы, что позволит выделить «образцы» ошибочных ответов и подумать об их причине и путях исправления.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Толкование слов | Название в поэме | Энергетическая ценность(ккал) |
| Пирожки с мясом и луком | пряженцы | 547 |
| Пирог быстрого приготовления с яйцами | скородумки | 443 |
| Род ватрушки, но немного меньше размером | шанишки | 250 |
| Мелкая промысловая озерная рыба | сняточки | 84 |
| Пышки, оладьи | пряглы | 165 |

2.Оценивание по итогам изучения темы (подтемы, блока, раздела, параграфа).

3.Индекс-карточки.

4. Одноминутное эссе.

5.Цепочка заметок.

6.Карты приложения.

7.Недельный отчет.

8.Аффективный опросник или опросник отношений.

9. «Две звезды и желание».

10.Рефлексии (метод неоконченных предложений).

* Я почувствовал, что…
* Было интересно…
* Меня удивило…
* Свей работой сегодня я… потому что…
* Мне захотелось…
* Мне больше всего удалось…
* Задания для меня показались… потому, что…
* Для меня было открытием то, что…
* Мне показалось важным…., потому что…
* Заставил задуматься…
* Навёл на размышления…
* Также для обратной связи с обучающимися мы используем в своей практике такой прием, как

 **Индивидуальный маршрут по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_обучающихся \_\_\_\_\_\_ класса**

* **Период: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(неделя, месяц)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ФИ ученика** | **УУД предметные и метапредметные (задачи урока)** |  |
| **Дата:\_\_\_\_\_** | **Дата:\_\_\_\_\_\_** | **Дата:\_\_\_\_** | **Дата:\_\_\_\_** | **Дата:\_\_\_** |  | **Дата:\_\_\_\_\_\_\_** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

* **Условные обозначения:**
* ♥ **- отлично (5)**
* \* **- хорошо (4)**
* ≈ **- можно лучше (3)**
* • **- надо больше стараться (2)**
* Можно предусмотреть и бонус к концу недели (у кого 4-5 часов): за 4-5 ♥ соответственно ставить дополнительную «5».

 **Итак, мы приходим к выводу:** формирующее оценивание – это «оценивание для обучения», это обратная связь. Оно дает информацию о том, чему ученики обучились и как учатся в данный момент, а также о том, в какой степени учитель реализовал поставленные учебные цели. Чтобы эта обратная связь сработала на повышение качества учения, необходимо не только определить, на каком уровне ученики должны владеть содержанием темы к ее окончанию, но и до какой степени они осваивают ее на каждом этапе. Всему этому способствует ТРКМ.

**Рекомендации учителю**

* Будьте уверены, что каждый ученик может стать лучше,
* Создавайте среду, способствующую партнёрству учителя и учеников,
* Используйте оценивание, чтобы получать информацию об учении и преподавании,
* Обсуждайте с учениками результаты оценивания и вместе устанавливайте ясные и достижимые учебные цели,
* Используйте обратную связь, помогая ученикам определить свои следующие шаги и то, как их осуществить.

**Список использованной литературы**

* 1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования / Министерство образования и науки РФ.-М., 2011.
	2. Бойцова Е.Г. Формирующее оценивание образовательных результатов учащихся в современной школе. Журнал «Человек и образование», № 1,2014, с.38
	3. Использование тематических образовательных WEB-квестов при изучении биологии / Биология в школе № 1, 2019, с.33-36.
	4. Современные педагогические технологии основной школы в условиях ФГОС / О.Б. Даутова, Е.В. Иваньшина, О.А.Ивашедкина и др.-СПб., 2015.

**Урок литературы и биологии (интегрированный)**

**Класс 9**

**Учителя: Бычкова Н.А., Фельде Э.А.**

**Тема: Литературно-кулинарная экспедиция по страницам поэмы Н.В. Гоголя «Мертвые души»**

Ссылка на web-квест по теме урока:  <https://hyperbook.ru/file15838576904254>

Биолого-литературный Веб-квест состоит из шести этапов, во время прохождения которых для учащихся 9-х классов в занимательной игровой форме будет представлен материал, посвященный изображению блюд в поэме Н.В. Гоголя «Мёртвые души», биологические термины и задания по теме « Нормы и калорийность питания».

Разнообразные приемы и методы проведения веб-квеста позволяют привить интерес к литературе, биологии, здоровому питанию и учат чувствовать красоту и уникальность русского слова и русских кулинарных традиций, развивают читательскую и функциональную грамотность, учат самооценке и взаимооценке.

**Цель:**изучить кулинарные традиции, культуру питания в России 19 века на примере поэмы Н.В. Гоголя «Мёртвые души», а также нормы здорового питания.

**Задачи:**

* найти в тексте поэмы Н.В.Гоголя «Мёртвые души» все описания кулинарных блюд;
* активизировать и обогатить словарный запас учащихся;
* развивать читательскую и функциональную грамотность;
* посчитать калорийность блюд и определить полезность представленных в поэме блюд;
* пройти Веб-квест из 6 этапов для определения фамилии писателя-автора высказывания о Гоголе,
* сделать вывод о правильном и здоровом питании на Руси в 19 веке,
* создать буклет «Рекомендации о правильном питании».

**Формируемые УУД**

*Личностные:* стремление к реализации своего творческого потенциала, готовность выражать и отстаивать свою позицию, развивать читательскую и функциональную грамотность, готовиться к ОГЭ.

*Регулятивные:* самоорганизация, планирование, контроль, самооценка и взаимооценка.

*Познавательные:* развитие творческого, логического мышления, воображения, памяти и внимания, развитие IT-компетенций.

*Коммуникативные:* умение слушать, способность встать на позицию другого человека, вести диалог и монолог, сотрудничать со сверстниками и взрослыми.

**Предварительная подготовка**

1. Создать команды знатоков поэмы Н.В.Гоголя «Мёртвые души».
2. Найти в поэме Н.В.Гоголя «Мёртвые души» все описания кулинарных блюд.
3. Создать Веб-квест на знание текста поэмы «Мертвые души».

**Оборудование:** персональные компьютеры, Веб-квест, тексты произведения, таблицы калорийности, 3 аудитории-**тьюторы Андреев Д.,Хромичев М.-обучающиеся 11 класса.**

**Ход занятия**

Дорогие друзья! 7 апреля вся планета будет отмечать Всемирный день здоровья.Этот день призван помочь людям понять, как много значит здоровье в их жизни. В наше время является особенно актуальным вопрос культуры приёма пищи, здорового питания.

***видеоролик о Всемирном дне здоровья***

Давайте изучим кулинарные традиции, а также культуру питания в России 19 века, вспомним, чем питались наши предки. А для этого предлагаю принять участие в литературном online(Web)-квесте «Кулинарные изыски в поэме Н.В. Гоголя «Мертвые души», а точнее, пройти его шесть этапов.

После правильно выполненных заданий будут открываться буквы, из которых вам предстоит составить слово и отправить его на эл.почтуbychkova.ninafb-5556@yandex.ru .Команда, которая первой отправит правильно составленное слово, и станет победителем!

**Вперед! Желаем удачи!**

**1 этап**

**Правильный вариант ответа ведет к следующему заданию. Правильный ответ последнего задания на каждом этапе открывает букву.**

### Задание 1. «Гостиничное меню»

Прибыв в губернский город NN, Чичиков посещает «общую залу», здесь ему на обед были поданы «разные обычные в трактирах блюда, как-то: щи с слоёным пирожком, нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких недель; мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярка жареная, огурец солёный и вечный слоёный сладкий пирожок, всегда готовый к услугам». Также в гостинице Павел Иванович и другие посетители могли испить «пару чаю».

***(Сделать гиперссылки на таблицу калорийности и текст «Мертвые души»-глава 1)***

**Вопросы.**

* Что такое «пулярка»?**(жареная рыба, жареная курица, вареная курица)(**Правильные ответы выделены синим цветом)
* Что означает словосочетание «пара чаю»? **(Две чашки, самовар и заварник, 2 чайника: с кипятком и заваркой)**
* Назовите блюдо, воспользовавшись таблицей энергетической и пищевой ценности, калорийность которого больше других:

|  |
| --- |
| Мозги с горошком |
| Пулярка жареная |
| Сосиски с капустой |
| Слоеный сладкий пирожок |
| Соленый огурец |
| Пара чаю с сахаром |

Блюда, перечисленные в тексте, расставить по калорийности, начиная с наибольшего (Составьте цепочку : с мозги с горошком………………до пара чаю

Как выглядела «общая зала» в гостинице?

**Итог 1 этапа** – **буква А*(После каждого этапа должна выскочить на экран буква, затем она должна перейти и в следующий этап:А-АК-АКС и т.д.)***

**2 этап**

### Задание 2. «Бутылка кислых щей и …»

Чичиков, плотно пообедав, закончил день, «накушавшись чаю», «порцией холодной телятины, бутылкою кислых щей».

***(Гиперссылка на текст гл. 1 «Мертвые души»)***

**Вопрос.**

* Почему щи были налиты в бутылку?**(Без картошки, Жидкие,** квас**)**
* Хватит ли калорий, которые герой употребил за обедом, на весь день?Да**/Нет**

**Задание 3.«…другие напитки»»**

Решив ребусы, определите названия напитков, которыми мог угоститься Павел Иванович Чичиков в городе NN.

**Написать по 3 варианта ответов для ребуса : 1. квас, вода, вино; 2.Сбитень, сыворотка,сироп ; 3 .кофе, какао,кисель; 4. Чай, морс, компот.**

|  |
| --- |
| ребусыас |
| http://s00.yaplakal.com/pics/pics_original/5/6/6/1361665.jpgСБИ |
| ребусыребусыребусы |
| ребусыребусыребусыребусы |

**Вопрос.**

Что вы знаете об этих напитках?

С какого напитка надо начинать утро, чтобы оно было добрым?**(кофе, чай, какао)**

**Итог 2 этапа** – **буква К**

**3 этап**

**Задание 4. «Что бы это значило?»**

Прочитайте отрывки из поэмы «Мертвые души» и соотнесите выделенные слова и их толкования.

Коробочка потчуетЧичикова разнообразными блюдами: «грибки, пирожки, **скородумки**, **шанишки, пряглы,** блины, лепёшки со всякими **припёками:** припёкой с лучком, припёкой с маком, припёкой с творогом, припёкой со **сняточками,** и невесть чего не было». «Чичиков подвинулся к **пресному пирогу** с яйцом и, съевши тут же с небольшим половину, похвалил его». На столе в доме полицеймейстера «появилась … **пряженцы, маслянцы, взваренцы**». «…господа средней руки … садятся за стол в какое хочешь время, и стерляжья уха с налимами и молоками шипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая **расстегаем**или **кулебякой**…»

**Толкования выделенных слов**

1.Маленькие пирожки с мясом и луком; подаётся к ним суп или бульон.

2. Пирог быстрого приготовления с добавлением большого количества яиц.

3. Род ватрушки, немного меньше.

4. Мелкая промысловая озёрная рыба.

5. Пышки, оладьи.

6. Пресная лепёшка, иногда в виде кренделя.

7. Пирог, который готовится без добавления дрожжей.

8. Варёные сухие фрукты и ягоды, подслащённые мёдом.

9. Клецки из теста в растопленном масле.

10.Пирожок с открытой начинкой.

11.Продолговатый пирог с рыбой или мясом

**Ответ:**

|  |  |
| --- | --- |
| Взваренцы |  |
| Кулебяка |  |
| Маслянцы |  |
| Пресный пирог |  |
| Припёка |  |
| Пряглы |  |
| Пряженцы |  |
| Расстегай |  |
| Сняточки |  |
| Скородумки |  |
| Шанишки |  |

**Итог 3 этапа** – **буква С**

**4 этап**

**Задание 5.«В гостях у Собакевича»**

Найдите в филворде названия блюд и напитков, которыми мог угоститься Павел Иванович Чичиков в гостях у Собакевича. Все буквы найденных слов нужно вычеркнуть. Одна и та же буква в поле филворда не может быть зачеркнута дважды. Буквы слов находятся только по горизонтали и по вертикали, по диагонали зачеркивать буквы нельзя. Слова могут изгибаться в любом направлении, но не пересекаться. После решения филворда не должно остаться незачеркнутых букв.

***Гиперссылка на гл. 5 «Мертвые души***»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **н** | **я** | **н** | **я** | а | н |
| а | в | б | а | р | и |
| к | а | и | щ | и | й |
| д | р | н | к | а | б |
| о | е | д | ю | к | о |
| в | н | ь | е | ш | к |
| в | а | т | р | у | \* |

**Вопросы.**

1. Какое блюдо называется няней?**(Бараний желудок с гречкой, гречневая каша, щи)**
2. Можно ли Собакевича назвать патриотом в еде? Почему?**(2 варианта ответа: Да/нет + обоснование: Хвалит русскую пищу и ругает иностранную, нет: русский желудок все переварит)**
3. Русский ли напиток-водка? В какой стране блюда из лягушек считаются изысканными?

**( Франция ,Россия, Германия)**

**Итог 4 этапа** – **буква А, К**)

**5 этап**

**Задание 6. «Опасно для жизни!»**

***Гиперссылка на гл. 4, 6***

**Вопросы.**

Почему блюда, предложенные Ноздревым и Плюшкиным, опасны для жизни?**(Отравленные, алкоголь, вонючие)**

**Итог 5 этапа** – **буква О**

**6 этап**

**Задание. «Рыбный день»**

Соедините название рыбы и ее изображение.

|  |  |
| --- | --- |
| Белуга | https://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=d569c947735d2784b93933246cacdc55-l&n=13 |
| Налим | https://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=feb8ffac49786a62efa92a6d29455688-l&n=13 |
| Осётр | https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b8/Acipenser_oxyrhynchus.jpg |
| Севрюга  | http://www.sushi-online.ru/content/sushi/pics/articles/semga1.jpg |
| Сельдь | D:\Desktop\i.jpg |
| Сёмга | http://housecomputer.ru/rest/fishing/fish/catalog/33667-13678b.jpg |
| Сом | http://aquarium-fish-home.ru/wp-content/uploads/2016/07/ccs-684-0-82466300-1445522460-600x280.jpg |
| Стерлядь | http://rybalke.net/wp-content/uploads/2016/08/sterljad-1.jpg |

**Вопросы.**

1.Какую икру называют паюсной?**(кабачковая, соленая и спрессованная в лепешки рыбная, щучья)**

2.Что такое балык?**(вяленое мясо, вяленая осетровая рыба, копченое мясо)**

3.Как готовят пирог с головизною?**(хрящ и щеки осетра, рыбьи головы, печень)**

**Итог6 этапа** – **буква В**

**Уважаемые участники online-квеста,**выполняя различные задания во время прохождения этапов, вы собрали буквы, из которых нужно образовать слово. Оно означает фамилию писателя, утверждавшего: «Если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром!»

Отправьте получившуюся фамилию писателя на эл.почтуbychkova.ninafb-5556@yandex.ru

7. **Работа в группах(3 группы) над созданием буклета «Рекомендации о здоровом питании».**

**8. Подведение итогов занятия.**

Общий сбор команд.

**1. Презентация буклета «Рекомендации о здоровом питании» и его взаимооценивание.**

**9. Рефлексия (на выбор):**

* Ответ на вопрос: «Можно ли утверждать, что герои поэмы Н.В. Гоголя «Мёртвые души» вели здоровый образ жизни?»

### Выполнение задания «Фишбоун» и написание продолжения для незаконченного предложения.

* Возвращение к задачам урока(на доске)-обсуждение

### \*Выставление оценок

**Ответы**

**1 этап**

### Задание 1. «Гостиничное меню»

Пулярка - молодая откормленная курица.

Чайв трактирах в старину было принято подавать не в чашках или стаканах, а в фарфоровых чайниках, в большом и маленьком: большой - с кипятком, маленький – с заваркой. «Пара чаю» - это два чайника: большой и маленький.

Мозги с горошком-пулярка жареная-сосиски с капустой-вечный слоеный сладкий пирожок- огурец соленый-пара чаю.

«Какие бывают эти общие залы – всякий проезжающий знает очень хорошо: те же стены, выкрашенные масляной краской, потемневшие вверху от трубочного дыма и залосненные снизу спинами разных проезжающих, а еще более туземными купеческими, ибо купцы по торговым дням приходили сюда сам-шест и сам-сём испивать свою известную пару чаю; тот же закопченный потолок; та же копченая люстра со множеством висящих стеклышек…»

**2 этап**

### Задание 2.

Кислые щи- это шипучий квас. Квас этот сильно бродил, поэтому его можно было держать только в очень толстой бутылке.

ДА\НЕТ-ответ правильный-**НЕТ**

**Задание 3.**

Квас, сбитень, кофе, чай.

Квас – это безалкогольный освежающий напиток, приготовляемый из хлеба, мёда, ягод.

Сбитень - это старый русский безалкогольный напиток, изготовляемый особым способом на меду с пряностями.

Кофе – этораспространённый тонизирующий напиток.

Чай в России  пиливприкуску (откусывая по кусочку), внакладку(положив сахар в чай), с молоком, сливками, мёдом, вареньем, а также вприглядку (без сахара).

Доброе утро начинается с **кофе.**

**3 этап**

**Задание 4. «Что бы это значило?»**

**Толкования выделенных слов**

1. Маленькие пирожки с мясом и луком; подаётся к ним суп или бульон.

2. Пирог быстрого приготовления с добавлением большого количества яиц.

3. Род ватрушки, немного меньше.

4. Мелкая промысловая озёрная рыба.

5. Пышки, оладьи.

6. Пресная лепёшка, иногда в виде кренделя.

7. Пирог, который готовится без добавления дрожжей.

8. Варёные сухие фрукты и ягоды, подслащённые мёдом.

9. Клецки из теста в растопленном масле.

10.Пирожок с открытой начинкой.

11.Продолговатый пирог с рыбой или мясом

**Ответ:**

|  |  |
| --- | --- |
| Взваренцы | 8 |
| Кулебяка | 11 |
| Маслянцы | 9 |
| Пресный пирог | 7 |
| Припёка | 6 |
| Пряглы | 5 |
| Пряженцы | 1 |
| Расстегай | 10 |
| Сняточки | 4 |
| Скородумки | 2 |
| Шанишки | 3 |

**4 этап**

**Задание 5.«В гостях у Собакевича»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **н** | **я** | **н** | **я** | а | н |
| а | в | б | а | р | и |
| к | а | и | щ | и | й |
| д | р | н | к | а | б |
| о | е | д | ю | к | о |
| в | н | ь | е | ш | к |
| в | а | т | р | у | \* |

Няня - это блюдо, которое подаётся к щам и состоит из бараньего желудка, начинённого гречневой кашей, мозгом и ножками.

Собакевич расхваливает блюда, подаваемые в его доме, и при этомругает иностранные. «Мне лягушку хоть сахаром облепи,  не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа… Это все выдумали доктора немцы да французы, я бы их перевешал за это! Выдумали диету, лечить голодом! Что у них немецкая жидкокостная натура, так они воображают, что и с русским желудком сладят!»

Водка-русский напиток.**ДА**

**Лягушка-деликатес во Франции**

**5 этап**

**Задание 6. «Опасно для жизни!»**

Описывая обед в доме Ноздрева, Гоголь подчёркивает, что блюда не играли большой роли в жизни героя («кое-что и пригорело, кое-что и вовсе не сварилось»), зато у Ноздрева обнаруживается пристрастие к алкоголю: портвейн, мадера, рябиновка…

Обед у Плюшкина состоял из засохшего кулича, покрытого плесенью, и рюмки ликёра, в который «напичкались козявки».

**6 этап**

**Задание. «Рыбный день»**

|  |
| --- |
| https://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=d569c947735d2784b93933246cacdc55-l&n=13Сельдь |
| https://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=feb8ffac49786a62efa92a6d29455688-l&n=13 Сом |
| https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b8/Acipenser_oxyrhynchus.jpg Севрюга  |
| http://www.sushi-online.ru/content/sushi/pics/articles/semga1.jpgСемга |
| D:\Desktop\i.jpg Белуга |
| http://housecomputer.ru/rest/fishing/fish/catalog/33667-13678b.jpg Осётр |
| http://aquarium-fish-home.ru/wp-content/uploads/2016/07/ccs-684-0-82466300-1445522460-600x280.jpg Налим |
| http://rybalke.net/wp-content/uploads/2016/08/sterljad-1.jpg Стерлядь |

**Вопросы.**

Паюсная икра, о которой мы читаем у Гоголя, была изготовлена следующим образом: поскольку перевозка была делом медленным, в нее добавляли до 15% соли и спрессовывали в лепешки, несколько раз отжимая рассол. Она хранилась месяцами, и ее можно было резать как сыр.

Балык -это соленая и затем провяленная на воздухе спинка крупных рыб ценных пород – осетровых, лососевых.

«Пирог с головизною, куда вошли хрящ и щеки девятипудового осетра».

Практически все блюда, которые мы встречам на страницах «Мертвых душ», относятся к здоровой пище, за исключением алкоголя. Однако герои не соблюдают культуры питания: одни, к примеру Ноздрев и Плюшкин, совершенно не заботятся о качестве еды. Другие, к примеру, Собакевич, далеки от сознательного самоограничения в еде.