1.Введение

2.Оглавление

3. Тема: Выбор и обоснование темы проекта

Изготовление утвари казахской национальной юрты

Возрождение забытых блюд и рецептов казахских национальных рецептов

4.Приложения

4. Заключение

5. Литература

Введение

На уроке технологии по теме «Выбор и обоснование темы проекта

Изготовление утвари казахской национальной юрты

Возрождение забытых блюд и рецептов казахских национальных рецептов» является творческой работой и итогом полученных знаний по курсу предмета «технология» 6 класса у девочек. Это первый урок в разделе «Проект», где является основным направляющим в выборе темы и умением работать в группе и обосновать выбранную тему через критическое мышление.

Школьник, умеющий критически мыслить, владеет разнообразными способами интерпретации и оценки информационного сообщения, cпособен выделять в тексте противоречия и типы присутствующих в нем структур, аргументировать свою точку зрения, опираясь не только на логику (что уже немаловажно), но и на представления собеседника. Такой ученик чувствует уверенность в работе с различными типами информации, может эффективно использовать самые разнообразные ресурсы. На уровне ценностей, критически мыслящий учащийся умеет эффективно взаимодействовать с информационными пространствами, принципиально принимая многополярность окружающего мира, возможность сосуществования разнообразных точек зрения в рамках общечеловеческих ценностей.

Тема: Выбор и обоснование темы проекта

Изготовление утвари казахской национальной юрты

Возрождение забытых блюд и рецептов казахских национальных рецептов

Класс 6

Дата 7.04. 2016

Цель: понимание последовательности выполнения проекта и умение обосновать выбранную тему проекта

|  |  |
| --- | --- |
| Цель: | Все учащиеся смогут понимать последовательность работы над выбором темы проекта (усвоить ее алгоритм);  Большинство учащихся смогут выработать навыки работы с компьютерным банком данных.  Некоторые учащиеся смогут выбрать и обосновать тему проекта |
| ресурсы | Иллюстрации, журналы , ПК, интернет |
| План урока  0-15 мин | На уроках вы приобретали технологические знания и технологические умения.  -Что вы научились делать? (научились готовить, шить фартук и т.д.)  Было изготовлено изделие из ткани – фартук, при производстве которого был пройден путь от замысла модели до её реального осуществления. Мы учились действовать по инструкционной карте и следовать указаниям учителя. Попробуем дать самооценку своим умениям. Если вы считаете, что вы полностью овладели умением, то ставим за показатель 2 балла, если овладели частично, то – 1 балл. Если затрудняетесь в оценке, то 0 баллов.  Учитель зачитывает показатели критерия «технологические умения», учащиеся оценивают:   1. умения осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани. 2. умения выполнять ручные стежки и строчки, вышивку,   3. выполнять влажно – тепловые работы  4. выполнять машинные работы,  5. конструировать и моделировать швейное изделие,  6. проектировать и изготавливать швейное изделие,  7. проводить первичную и тепловую обработку продуктов, приготавливать блюда по рецептам  8. разрабатывать и оформлять интерьер.  Максимальное количество баллов – 16. При сумме 10-16 баллов, вы многому научились.  - Как вы считаете, смогли бы вы изготовить какое-либо небольшое изделие своими руками? Показываю иллюстрации интерьера юрты, книги и журналы кулинарных рецептов  - Подумаем, какие и для чего могут быть эти изделия?  -Хотелось бы вам попробовать самим сделать такое изделие?  - Для этого мы будем заниматься с вами учебным проектированием.  -Где вам встречается слово «проект»? Что же такое проект?  Даются 2 темы проектов: 1)Изготовление утвари казахской национальной юрты  2)Возрождение забытых блюд и рецептов казахских национальных рецептов Хочу обратить внимание на то, что ваше проектное изделие должно обладать новизной, оно не должно быть слепым копированием какого- либо образца из журналов, книг или альбомов. Мы называем проект творческим, потому что каждая из вас должна воплотить в проектном изделии свое умение, фантазию и выдумку.  Демонстрация 3 слайда фрагментов урока по защите проекта |
| Стадия осмысления  0-15 минут | Ресурсы: Дается текст информация о работе с проектом: литература, учебник «Технология» 6 класс, работы предыдущих проектов учащихся 6-7 классов.  Работа по методу « insept»  Учащиеся делятся на 2 группы.   1. Изучить и выполнить задание по изучению нового материала по плану:    1. Что такое творческий проект?    2. Цели и этапы выполнения творческого проекта.    3. Тематика творческих проектов.    4. Требования к оформлению пояснительной записки.    5. Что включает в себя понятие «обоснование проекта»?    6. Расчет себестоимости изделия.    7. Что такое реклама? Цели рекламы.    8. Требования к рекламе.   (смотреть приложение 1)  II. Проблема такая –вклад в этно-культурный центр нашего школьного музея  Определив проблему, легко сформулировать потребность, ответив на вопрос:  что же конкретно требуется? В нашем случае потребность рассмотреть данный материал, расположенный на столе (илюстрации, фотоальбомы, журналы, ) и определиться с выбором тем, обосновать выбранные вами темы. (смотреть приложение 2,3)  Дается направления выбора темы: смотреть .(приложение 4). При выборе соответствующей темы, можно использовать интернет ресурсы  III. Составить объяснительную записку (обоснование выбранной темы проекта) |
| Рефлексия  0-15 | 1. Выслушать ответы групп «Обоснование выбора темы проекта» и разработанную объяснительную записку. 2. Метод «Две звезды и одно пожелание». Выслушивание пожеланий и рекомендаций по выбранным темам. 3. Что бы показать, понравился ли вам урок, приклейте смайлики на доску. |
| Домашнее задание | Разработать план действий по выполнению проекта |

*Приложение 1*

Творческий проект – это самостоятельно разработанное и изготовленное изделие от идеи до её воплощения, обладающее субъективной или объективной новизной, выполненное под контролем и консультированием учителя. Проект можно выполнить одному ученику или группой. Помощь при выполнении проекта могут оказать и родители.

При выполнении творческого проекта учащиеся показывают уровень своих знаний, умении, навыков, приобретенных как на уроках технологии, так и на занятиях в кружках.

Цели проекта: развитие творческих способностей, развитие интеллектуальных возможностей, эстетического вкуса, инициативы и логического мышления.

Выполнение проекта начинается с оформления пояснительной записки.

Требования к оформлению записки: - левое – 2,5 см; верхнее, правое, нижнее – 1,5 см, шрифт – 12,Times NewRoman.

Рассмотрим этапы выполнения творческого проекта.

1.Организационно-подготовительный

• Обоснование возникшей проблемы и потребности.

• Эскизы вариантов, наглядных рисунков, чертежей.

• «Звездочка обдумывания».

• Выбор материалов инструментов.

• Организация рабочего места.

2. Технологический этап.

• История возникновения.

• Разработка технологических карт.

• Техника безопасности и культуры труда.

3. Заключительный этап.

• Экономические расчеты.

• Реклама.

**Выбор и обоснование проекта**

**Проблема – самый первый шаг в процессе выполнения творческого проекта.**

Из множества проблем необходимо выбрать несколько самых существенных. Оглянись вокруг, посмотри, что тебя не устраивает.

Например: может быть, ты захочешь украсить кухню салфетками или оригинальными прихватками, сшить красивые шторы в свою комнату, связать оригинальную салфетку или сделать своими руками подарок родным или знакомым. Реально оцени свои возможности, предложи свою идею. После выбора проекта обоснуй его, укажи причину (проблему, потребность), назначение, область применения. Затем оцени сложность проекта и доступность его изготовления, исходя из приобретенных знаний, умений и навыков.

Учащимся предлагается несколько «проблемных» текстов.

1 вариант. Скоро юбилей у бабушки. Передо мной встала проблема - что же ей подарить? Решила посоветоваться с мамой. На что мама мне ответила: «Лучший подарок – это подарок, сделанный своими руками». На уроках технологии нас научили вышивать в технике художественный крест. А что если сделать комплект салфеток с элементами вышивки? Салфетки можно использовать для сервировки стола. К бабушке часто приходят подруги, и комплект салфеток будет как раз кстати. Итак, идея хорошая, пора браться за работу.

2 вариант. Моя сестра очень любит вышивать. Но иголки часто теряет или просто вкалывает в изделие, что очень опасно. Я решила изготовить для неё оригинальную игольницу. Передо мной встала проблема - из какого материала её изготовить? Ведь игольница должна быть не только оригинальной, но и недорогой. Просмотрев журналы, я решила изготовить игольницу в технике лоскутного шитья, тем более что лоскутков у нас дома предостаточно. Итак, идея хорошая, пора браться за работу.

3 вариант. Недавно мы переехали в новую квартиру. У меня своя комната. Новые шторы и красивое покрывало не сделали мою комнату оригинальной. Передо мной встала проблема - как сделать свою комнату более уютной и необычной. Просмотрев журналы, я решила украсить комнату оригинальными панно в технике квиллинг. Мама мою идею поддержала. Пора браться за работу.

**Практическая часть**: учащиеся работают в группах, создают небольшие проблемные тексты. Далее эти тексты заслушиваются.

**Расчет и себестоимость**

**Экономические расчеты (только ознакомится)**

Учитель: Перед тем как начать выполнение творческой работы необходимо выполнить расчет себестоимости изделия. В расчет включают:

• расходы на материалы

• расходы на электроэнергию

• расходы на оплату труда

Например: Рассмотрим расчет себестоимости панно, выполненное в технике квиллинг.

Стоимость творческой работы можно определить следующим образом:

1. Стоимость картона. Стоимость 1 листа – 30 тг

С1 = 10 тг.

2. Бумага для квиллинга. Стоимость набора бумаги для квиллинга - 110тг

С2 = 60 тг

3. Клей ПВА. Стоимость клея – карандаша – 110 тг

С3 = 12 тг.

4. Затраты на электроэнергию не учитываем, так как работа выполнялась при дневной свете.

5. Общие затраты составили: С1+С2+С3= 120тг.

**Реклама (только ознакомится)**

Реклама – это информация о товаре, её качестве, достоинствах и преимуществе.

Цель рекламы - привлечь внимание к товару.

Реклама должна отвечать следующим требованиям:

• не вызывать отрицательных эмоций

• быть правдивой

• конкретной

• вызывать интерес у покупателей

**Например:**

1 вариант. Художественная вышивка крестом.

Если вы решили изготовить изделие с элементами вышивки, предлагаю выбрать самый простой вид вышивки – художественный крест:

• вид рукоделия, доставляющий огромное удовольствие

• несложная техника выполнения

• используется небольшое количество ниток

• изделие с вышивкой крест будет отличаться не только своей оригинальностью, но и своей индивидуальностью

• изделия, выполненные в технике крест – будут хорошим подарком для родных и друзей

• вышивка украсит ваш интерьер

• нитки мулине не теряют своей яркости даже после многократных стирок и не выгорают долгий период времени.

2 вариант. Холодный батик.

• несложная техника выполнения

• на изготовление не требуется большой затраты времени

• небольшая затрата денежных средств

Приложение 2

Изготовление утвари казахской национальной юрты (ДПИ)

«В этом доме нет угла.

Вот уж рай для неслуха!

И такое вот жилище

Ты всегда в степи отыщешь!

Это?...»

Запись в тетрадь.

Юрта – переносное жилище кочевников. Очень удобное и практичное жилье. Зимой в ней тепло, летом прохладно. Слово «юрта» - в смысле – жилище, пришло из русского языка. А в казахском оно имеет еще другое значение: «семья, родные люди».

Убранство юрты состояло из различных деревянных и кожаных предметов, изделий из войлока, циновок и ковров. Широко распространены были войлочные ковры – текемет, сырмак; тканые ковры.

К комплексу предметов и изделий относится, в первую очередь, деревянная мебель: кровать (тосекагаш), лари для продуктов и посуды (кебеже), сундуки для вещей (сандык), подставка для постельных принадлежностей (жукаяк), напольная вешалка для одежды (адалбакан). Отличались они отделкой.

В каждой юрте можно было встретить набор кожаной и деревянной посуды: для кумыса - саба, торсык, его распития – ожау, шага, тостаган.

На стенах в юрте традиционные казахские ковры. Это главное убранство юрты.

Пол устилают дощатыми щитами, а затем покрывают бело-коричневыми сырмаками, текеметами (постилочные войлочные ковры), алаша (безворсовые ковры).

Юрта была показателем искусства и достатка ее владельца. Человек, вошедший в юрту, попадал в мир орнамента.

Даже и сегодня для приготовления наиболее популярных блюд казахской национальной кухни мы не можем обойтись без древней посуды и утвари, применяемой в быту у казахов. В некоторых сёлах и аулах и сейчас пользуются старинной мебелью, утварью и другими предметами домашнего обихода.

Посуду и утварь казахи изготавливали в основном из кожи, дерева, костей домашних животных.

Из кожи животных изготавливались различные сосуды:

саба – бурдюк (сосуд) для приготовления и хранения кумыса емкостью в несколько десятков, а иногда и сотен литров;

месс – бурдюк из цельной козлиной шкуры для хранения и перевозки жидкой пищи: кумыса, шубата, айрана;

торсық – кожаная фляжка ёмкостью до 10 литров для перевозки кумыса, айрана;

күбі – деревянный сосуд для взбивания кумыса, айрана, шубата и заквашенного коже; делают из куска цельного дерева или из реек дуба, тальника, арчи (емкость 20-30 литров, высота 80 см).

Посуда (ыдыс) изготавливается из дерева, глины, тонких прутьев, чугуна и тыквы:

Қүмыра – кувшин из глины с узким горлышком и толстыми боками для хранения молока, айрана, шубата, воды. Посуду из глины казахи называют «қыштанжасалған» (қыш - глина);

зерен – глубокая чаша для кумыса и шубата с толстыми прямыми боками и широким дном (похож на шара). Для прочности зерен делают из твердых пород дерева и украшают орнаментом;

тегене – вместительная посуда для кумыса из дерева;

ожау – черпак с длинной ручкой, делают из целого дерева. Ожау – неотъемлемое дополнение к шара;

табақ – плоское блюдо для подачи мяса;

кепсер – это шумовка для жарки и вылавливания из казана горячих баурсаков (из металла, веток тальника и березы);

аяқ – чаша для жидкой пищи (емкость 1 литр);

тостаған – миска для кумыса, айрана (украшалась резьбой и серебряными бляшками);

қазан – казахи всю еду (кроме кумыса) готовят в казане. В народе его называют «қарақазан»; «қара» означает священный. Казан – символ сытой, праздной жизни. Казан оставляли в наследство, сыну давали в надел имущества (енші), дочери в приданое (жасау). Свой казан другим не отдавали – это считалось плохой приметой. При переезде казаи аккуратно упаковывали в чехол.

Продукты питания, посуду, ценные мелкие вещи, ювелирные украшения и многое другое казахи хранили и перевозили в специально оборудованных шкафах.

Кебеже - ларь для хранения продуктов и посуды. Чтобы кебеже было удобно навьючить на верблюда, к нему с четырех сторон приделывали ушки для нанизывания ремня.

Асадал – своеобразный разборный шкаф для посуды и продуктов. По сравнению с кебежеасадал немного выше. В нем обычно бывает около двух-трех полок.

*Приложение 3*

Казахские национальные блюда, о которых мы забыли

Заместитель председателя центра национальных ценностей "Отбасым", лидер конвизиума "SllowfoodAstana"Ханым Ахметова рассказала о том, что в так называемую "Красную книгу" войдут забытые блюда национальной казахской кухни. Всего уже собрано 20 блюд.

- В рамках этого проекты мы ездили по областям, были в ВКО, ЗКО, Алматинская область, Кызылординская и т.д., ездили по аулам, регионам, искали бабушек, кто помнит эти блюда, - рассказывает ХанымЖумабаевна. Так, из ВКО "привезли" несколько забытых блюд. Среди них – "кансокта", "жоргем", "жаужурек". Практически все они готовятся из внутренностей барана. Например, кансокта – это колбаса, которая готовится из печени, сердца и легкого животного. А для приготовления жоргем бараньи внутренности заплетаются косичкой.

- Сейчас, когда режут барана, выбрасывают внутренности, а там ведь коллаген, эластин, которые сохраняют молодость, - объясняет председатель. Практически все блюда – мясные. Например, когда в гости приходит зять, ему в знак уважения подают грудинку – өрме-төс. Рецепт этого блюда был найден в Алматинской области.

А, например, в ЮКО поведали о блюде быламак – это каша, которая готовится из обработанного вручную пшена (тары) с молоком. Блюдо, по словам Ахметовой, уникально тем, что раньше его готовили специально для рожениц – пшено способствует быстрому восстановлению после родов, повышает гемоглобин и улучшает настроение. Кроме того, в каше содержится достаточное количество кальция, клетчатки.

Блюдо комеш или – по-другому – комбе, готовили кочевники. Они разделывала барана, резали мясо, затем выкапывали яму в земле, где жгли костер. Затем требуху завязывали и клали в теплую землю, закапывали, а сверху засыпали землей и снова жгли костер. В итоге получалась этакая духовка, в которой блюдо готовилось два часа в собственном соку.

Для девушки, вышедшей замуж и уехавшей вдаль от отчего дома, родители могли приготовить улпершек – сердце крупного скота – лошади или коровы. Его могли фаршировать, начинять. Улпершек могли передать через кого-то или приготовить к приезду дочери. Таким образом, девушка без слов понимала, что родители скучают по ней и любят ее.

Несмотря на то, что рецепты были найдены в разных регионах, тем не менее, блюда были распространены по всему Казахстану. Разница лишь в том, что в разных областях каждое из яств меняло свое название. А также иногда – вкус. Видимо, это было связано с климатическими условиями и питанием животных, чье мясо использовалось для приготовления.

По словам Ханым Ахметовой, забытые национальные блюда имеют натуральный состав и вкус, который способен раскрыть генную память, и такая еда будет лучше усваиваться.

- Наша задача – сохранить и передать потомкам рецепты блюд, вернуть истоки вкуса, ставшего опорой для становления здоровой нации, - говорит она. Всего были найдены рецепты 20 блюд, однако раскрывать их все Ханым Ахметова не согласилась.

Источник: NUR.KZ

В статье: Кызылординская Область Алматинская Область История Культура Казахстана

История кухни - Казахская кухня

Характерной особенностью казахской кухни является широкое использование мяса, молока, мучных продуктов. Летом почти в каждой казахской семье готовят айран — кислое молоко, разбавленное водой. Его пыот как прохладительный напиток, им заправляют различные крупяные похлебки. Из айрана делают курт и иримшик. Куртэто творог, скатанный в колобки и высушенный на солнце, а иримшик — жирный рассыпчатый творог. В крепкий чай казахи добавляют молоко или сливки. Излюбленным напитком является также известный своими лечебными свойствами кумыс — особым способом заквашенное кобылье молоко. Точно так же, как кумыс, готовят шубат из верблюжьего молока.

Зимой у казахов преобладает мясная пища. Кушанья готовятся главным образом из баранины. Но используют и другие виды мяса: говядину, конину, козлятину, птицу.

Из мясных блюд наиболее распространен бешбармак — сваренные в бульоне баранина и куски раскатанного теста. Бешбармак в переводе означает «пять пальцев». Это кушанье называется так потому, что его принято есть руками. Большое блюдо с бешбармаком ставится на середину стола. Мясо подают с костями. Его нарезают и раздают гостям. Бешбармак запивают сорпой — крепким бульоном, который подается в больших пиалах.

Во время тоя (праздника), а также для банкета мясо разделывается особым способом. Баранья туша разбирается по суставам костей без разруба на различные кулинарные части — жан бае (верхняя часть задней ноги), ортан-жилик (средняя часть ноги), бель-деме или бель-омуртка (почечная часть от тазовой кости по первый позвонок с ребрами), кабарга (5, 6, 7 и 8-й ребра грудинки от почечной части) и др, Всего таких частей 22.

Для банкета или по специальному заказу на отдельном блюде дополнительно подают баранью голову. Готовится она так. Вначале ее опаливают над горящими углями. Делают это осторожно, чтобы не пережечь кожу, затем сбивают рога, тщательно очищают и промывают кожу. После этого голову разделывают на нижнюю и верхнюю челюсти, удаляют зубы, в щеках делают проколы. Потом голову варит 3-4ч. при медленном кипении. Чтобы кожа во время варки не разрывалась, голову заворачивают в полотенце.

Право разделать голову'барана предоставляется самому почетному гостю, который отрезает уши и подает их молодым мужчинам. Девушкам дают нёбо. После этого почетный гость отрезает от головы небольшие кусочки мяса и раздает всем сидящим за столом, а затем голова переходит от одного гостя к другому.

Кроме бешбармака, чрезвычайно популярны куырдак — жаркое из печени, легкого и мяса с картошкой. Бадыркуйрык — холодная закуска. Для ее приготовления нарезанную тонкими ломтиками печенку отваривают вместе с курдючным салом.

Из муки казахи часто готовят баурсаки — кусочки кислого теста, обжаренные в сале, пекут лепешки из кислого и пресного теста.

Во многих районах Казахстана сохранились старинные печи — тандыры. В них пекут лепешки, а также сомсу — лепешки в виде треугольника с фаршем.

В Казахстане проживает свыше 100 народностей. Многие из них имеют свои любимые блюда. Однако такие кушанья, как плов, дунганская лапша, манты — большие пельмени, сваренные на пару, по праву можно назвать общеказахскими национальными блюдами. Их готовят в ресторанах, столовых, чайных.

Казахская кухня, сохраняя специфические особенности приготовления блюд, значительно видоизменила их, учитывая новые кулинарно-технологические требования. Вместе с тем для приготовления и подачи отдельных блюд по-прежнему используются национальный инвентарь и посуда. Так, манты варятся на пару в касканах — особых больших деревянных или металлических решетках, суп подается в кесе — фарфоровых больших чашках без ручек, чай — в пиалах и т. д.

Говоря о казахских - национальных блюдах, нельзя не упомянуть также о популярных колбасах — казы, шужуке, карте. Готовятся они из конины различными способами в копченом и варенокопченом виде.

*Приложение* 4

Темы проектов для школьного музея

1.Изготовление утвари казахской национальной юрты (ДПИ)

2.Возрождение забытых блюд и рецептов казахских национальных рецептов (изготовление брошюры)

Литература

1.Учебник «Технология» 6 класс, издательство «Келешек» 2015

2.Журнал «Шанырак» 2013 «Астана»

3.Ресурсы: http://www.krendels.ru/kazachskaya-kuchnya/osobennosti-kazachskoy-kuchni

4.Источник: NUR.KZ

Изучить и выполнить задание по изучению нового материала по плану:

1.Что такое творческий проект?

2.Цели и этапы выполнения творческого проекта.

3.Тематика творческих проектов.

4.Требования к оформлению пояснительной записки.

5.Что включает в себя понятие «обоснование проекта»?

1. Расчет себестоимости изделия.
2. Что такое реклама? Цели рекламы.
3. Требования к рекламе.