



# *Аттестационная работа*

Слушателя курсов повышения квалификации по программе:  
«Проектная и исследовательская деятельность как способ  
формирования метапредметных результатов обучения в  
условиях реализации ФГОС»

Трофименко Лариса Владимировна  
МАОУ СОШ №5 Тюменской области

**На тему:**

**Методическая разработка по выполнению проекта  
«Ах, вы блинчики, блиночки... Семейные традиции»**





# *Аннотация*

У каждого народа есть свои обычаи, традиции, свои блюда национальной кухни. Вот и блины появились так давно, что никто не помнит, когда. В старину, пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не могло сравниться по популярности с блинами. Съедая блин за блином, мы не задумываемся, об истории их возникновения, почему они являются символом русского праздника Масленица, о пользе или вреде этого кушанья, являются ли блины таким же популярным блюдом в наше время, как в старину.

Исследуя семейные кулинарные традиции учащихся, проведя дегустацию блюд, учащиеся и родители невольно производят отбор наиболее вкусных блинов и соответственно лучших семейных рецептов их изготовления.

В ходе проекта мы выясняем, действительно в наших семьях сегодня по-прежнему сохраняются и бережно передаются из поколения в поколение семейные рецепты и традиции выпекания блинов. По результатам реализации проекта издается «Книга рецептов», в которой собраны лучшие семейные рецепты приготовления блинов, предложенные родителями учащихся.





# *Цель:*

Сохранение семейных традиций, создание «Книги рецептов» на основе лучших традиционных семейных рецептов приготовления блинов, предложенных родителями, приготовление блинов в домашних условиях.





# Задачи:

- Узнать об истории возникновения блинов, рецептуре, вреде и пользе блинов, технологии изготовления.
- Составить анкету и провести обработку анкетных данных.
- Научиться печь блины по традиционному рецепту своей семьи, принять участие в конкурсе.
- Учащимся и их родителям вместе с классным руководителем провести праздник – конкурс «Ах, вы блинчики, блиночки нарумяненные щёчки!», посвящённый народным традициям, включая дегустацию блинов, приготовленных по традиционным семейным рецептам родителей и учащихся.
- Путём голосования выявить лучшие традиционные семейные рецепты, подвести итоги конкурса.
- Составить и выпустить «Книгу рецептов» выпечки блинов получивших наибольшее количество голосов.
- Рекомендовать традиционные семейные рецепты приготовления блинов учащимся других классов, знакомым.





# Этапы проведения проекта

1 этап	Выбор и обсуждение темы проекта, формулирование основополагающего и проблемных вопросов, создание групп учащихся для подбора материала по теме проекта. Составление плана.
2 этап	Проведение родительского собрания, обсуждение темы проекта, определение участников проекта.
3 этап	Обзор литературы по теме проекта, подбор материала для реализации проекта, разработка анкеты для респондентов.
4 этап	Анкетирование «Блины. Наши знания, умения и предпочтения»
5 этап	Практическая часть. - Изготовление блинов в домашних условиях по семейным рецептам с целью овладения мастерством приготовления блинов. - Разработка сценария праздника – конкурса «Ах, вы блинчики, блиночки, нарумяненные щёчки!» дегустации, подготовка к празднику (заучивание стихов, песен, танцев, подбор пословиц и поговорок о блинах, оформление классной комнаты, создание презентации, разработка номинаций конкурса), подготовка к представлению традиционных семейных рецептов (название блюда, оформление текстуры рецепта на бумажном носителе, представление семейной команды)
5 этап	Праздник – конкурс «Ах, вы блинчики, блиночки, нарумяненные щёчки!», дегустация, голосование.
6 этап	Оформление «Книги рецептов» на основе лучших традиционных семейных рецептов приготовления блинов, предложенных родителями учащихся.
7 этап	Рекомендовать традиционные семейные рецепты приготовления блинов учащимся других классов, знакомым.





# *Обзор литературы по теме проекта, анкетирование учащихся*



В основу теоретических исследований по теме проекта положено изучение статей справочников, энциклопедий, словарей и другой научной литературы.

Продолжением теоретических исследований становятся анализ, наблюдения, сравнение, анкетирование учащихся по теме, эксперимент.

Для исследования подготавливается анкета «Блины. Наши знания, умения и предпочтения», в которую можно включить 6 вопросов.



# Вопросы анкеты

- В твоей семье готовят блины?
- У блинов есть полезные свойства?
- Ты любишь блины:
  - с начинкой
  - без начинки
- Ты умеешь печь блины?
- Есть ли в вашей семье особый рецепт приготовления блинов?
- Хотела бы ваша семья принять участие в конкурсе «Ах, вы блинчики, блиночки, нарумяненные щёчки!»





# Приготовление блинов в домашних условиях

Изучив необходимую литературу, учащиеся узнают об оборудовании, необходимом при выпечке блинов, правилах выпечки блинов, рецептуре и под руководством родителей переходят к приготовлению блинов в домашних условиях.







# **Праздник – конкурс, дегустация, голосование**

**Для более глубокого изучения вопроса сохранения традиций и рецептур приготовления блинов в семьях учащихся, проводится праздник - конкурс «Ах, вы блинчики, блиночки, нарумяненные щёчки!»**





# «Ах, вы блинчики, блиночки, нарумяненные щёчки!»

В день проведения конкурса приглашаются родители, бабушки, дедушки учащихся, в классе накрывается стол для дегустации. На дегустационный стол выставляются блины, которые участвуют в конкурсе. Представляются рецептуры и образцы готовых блюд, каждому блюду присваивается номер.





# **«Ах, вы блинчики, блиночки, нарумяненные щёчки!»**

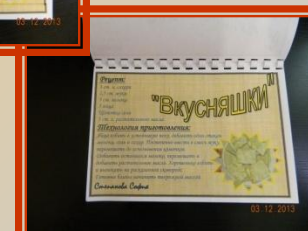
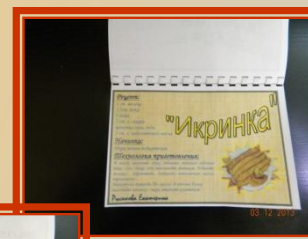
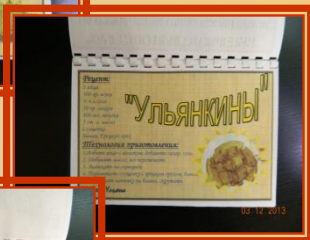
Праздник-конкурс включает информацию об истории возникновения блинов, праздника Масленицы, стихи, загадки, народные игры, песни. Представляется презентация. В конце мероприятия ученики и родители голосуют за понравившееся блюдо. Жюри подводит итоги.





# «Книга рецептов»

В ходе проекта учащиеся знакомятся с рецептурой блинов участников-победителей, внешним видом, вкусовыми качествами и приходят к выводу о необходимости создания «Книги рецептов» на основе лучших традиционных семейных рецептов приготовления блинов, предложенных учащимися и их родителями.







# Результаты

- Из литературных источников учащиеся узнают об истории возникновения блинов, рецептуре, вреде и пользе блинов,
- По результатам анкеты выясняются знания респондентов о полезных свойствах блинов, умения печь блины, желание участвовать в празднике - конкурсе.
- Учащиеся учатся печь блины по традиционному рецепту своей семьи в домашних условиях, принимают участие в конкурсе.
- Учащиеся, их родители вместе с классным руководителем участвуют в празднике – конкурсе «Ах, вы блинчики, блиночки, нарумяненные щёчки!», посвящённом народным традициям, включая дегустацию блинов, приготовленных по традиционным семейным рецептам родителями и учащимися.
- Путём голосования выявляются лучшие традиционные семейные рецепты, подводятся итоги конкурса в нескольких номинациях.
- Составляется и выпускается «Книга рецептов» выпечки блинов, получивших наибольшее количество голосов на конкурсе.
- Рекомендуются традиционные семейные рецепты приготовления блинов учащимся других классов, знакомым.







# *Заключение*

У каждой семьи есть свои семейные традиции, которые они бережно хранят. Проводимые наблюдения, изучение и сравнение рецептур и технологий изготовления блинов, получение результатов анкетирования, составление и изготовление «Книги рецептов», можно сделать вывод, что блины в наше время считаются самым популярным блюдом русской национальной кухни, в домашних условиях можно испечь блины быстро и недорого, каждая семья имеет свои традиционные рецепты, передаваемые из поколения в поколение.





# *Список литературы*



- Афанасьев А.Н. Народные праздники, Древо жизни, - М., 1982

- Калининна К.А. Русская кухня, - Ульяновск: Дом печати, 1992



- Ликум А. Всё обо всём: Популярная энциклопедия для детей, – Москва, 1994.

- Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка, – М., 1994



- Субботина Е.В. «Масленица», Пермь, 1991