Методическая разработка урока

\_\_\_\_\_\_\_\_*Духовная сфера общества* \_\_\_\_\_\_\_

Тематическое направление раздела обществознания

**\_\_\_ *Толерантность, как основа диалога культур* \_\_**

Тема методической разработки

\_\_\_\_\_*Ишимцева Ольга Александровна,*

*учитель истории и обществознания ,*

*МОУ «Нижне-Иволгинская» СОШ*\_\_\_\_\_

Автор: ФИО, должность,

образовательная организация

(в соответствии с Уставом)

2023 год

**Пояснительная записка**

Данный урок рассчитан, на формирование толерантности, но при этом раскрывается на основе практики умение работать и формулировать понятия, учит детей навыкам анализа информации и ее критического осмысления, формирует умения работать с различными источниками информации. Формируются умения дедуктивного и индуктивного мышления.

Минус данного урока, это присутствие блюд, которые приходиться давать пробовать детям, а значит необходимо предусмотреть определённые гигиенические средства, а так же помощь со стороны кухни или учителя технологии. Хотя имея технологическую карту, которая есть в групповой работе №2 можно вполне обойтись в обычных уроках и без пробы блюд, так что этот элемент так же универсален и подвижен, как и все элементы урока.

Это же может стать плюсом, как элемент интеграции данных предметов при необходимости. Ведь процесс приготовления блюд, можно демонстрировать в сжатом виде для учеников на экране. А процесс приготовления, может занять 3-4 занятия по технологии, которые можно провести в течении недели в разных классах, как элемент «Кухни народов России».

Надо отметить, что сложность урока, позволяет провести его как в 8 классе, так и в 10 классе. А так же как внеклассное мероприятие и урок в рамках классного часа. То есть еще один плюс – это универсальность данного урока. Он многовариантен. Если убрать некоторые элементы, то подходит для мастер-классов и включения в другие воспитательно-медодические мероприятия.

В уроке используется разные технологии, приемы и методы обучения:

1. **Словесные методы: эвристическая беседа, монологи и диалоги.**
2. **Наглядные – презентации, видеоматериалы, маршрутные листы.**
3. **Практические – готовые блюда, кодирование и раскодирование информации.**
4. **Интерактивные – кейс-технологии, игровые, сторителинг.**
5. **ЦОС – поиск информации в интернете, критический анализ.**

Универсальность и простота данного урока, позволяет использовать его учителю любого уровня подготовке в соответствии со своим желанием и фантазией. Этот урок больше предусматривает воспитательную функцию, а так же формирования личностных и коммуникативных компетенций учеников, хотя и познавательная функция имеет существенную часть.

Так же данный урок позволяет проработать самооценку и критического анализа своих сил и возможностей.

Так же если анкеты использовать на постоянной основе (рефлексия), то учитель сможет получить объективную оценку своей работы за определенный период. Анкеты можно создавать в любых удобных онлайн сервисах (яндекс формы или гугл формы)

На уроке предусмотрена смена видов (работа с текстом, с понятиями, видео материалами, опросами) и форм деятельности (фронтальная, работа в парах, групповая). Что позволяет ребятам организованно перемещаться и снижает психо-эмоциональную нагрузку, что показывает здоровье сберегающую направленность урока.

Таким образом данный урок отвечает большинству требований понятия современный урок. А в конце данной разработки содержится план самоанализа урока, который поможет любому учителю самостоятельно оценить все плюсы и минусы данной разработки урока.

**Предмет**: обществознание.

**Класс**: Духовная культура общества.

**Тип урока**: Урок формирования первоначальных предметных навыков, овладения предметными умениями

**УМК**: УМК по обществознанию Боголюбова, 10-11 класс базовый уровень.

**Технологическая карта**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема** | Толерантность, как основа диалога культур. |
| **Цель** | Изучить причины возникновения национальной нетерпимости, изучая сходства некоторых национальных культур жителей России и Бурятии, показать сходства, сближающие разные национальности России. |
| **Задачи** | Формирование коммуникативных навыков, развивать аналитическое, критическое мышление, воспитывать толерантность, уважение к культурным достижениям народов России. Научить видеть общее в различных национальностях нашей страны, которые сближают, формируют понимание и диалог култур. |
| **Формируемые УУД** | **Личностные**:  Нравственно-этическая ориентация, в т.ар2йц1ъч. и оценивание усваиваемого содержания (исходя из социальных и личностных ценностей), обеспечивающее личностный моральный выбор  **Регулятивные**:  само регуляции как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий.  **Познавательные**:  Осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной, форме, методами и средствами искусства.  **Коммуникативные**:  Умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка |
| **Основные понятия** | Нация, Конфликт, стереотипы, убеждения, диалог культур, толерантность |
| **Ресурсы:**  **- основные**  **- дополнительные** | Презентация, кейсы для работы групп теоретические и практические  Атрибуты для представления при выполнении задания демонстрации диалога культур. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Поэтапный план урока | | | | |
| **Этап урока** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** | **Задания для учащихся, выполнение которых приведет к достижению запланированных результатов** | **Планируемые результаты** | |
| **Предметные** | **УУД** |
| I. Самоопределение к деятельности  **Цель.**  Включение детей в деятельность на личностно-значимом уровне. | Вывешивает код на доску | Сканируют код и проходят тест | **-** Отсканируйте QR код и пройдите опрос  Посмотрите, какие результаты мы получили, что мы узнали о толерантности нашего класса? | Использовать различные источники информации | Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. |
| II. Постановка учебной задачи  **Цель.**  Формулирование темы урока. | Обобщить и записать тему на доске. | Постановка целей и мотивация на учебную деятельность | В связи с этим назовите мне цель нашего урока и для чего мы будем над ней работать? | Понятия национальные конфликты, толерантность, | Планирование |
| III. Актуализация знаний  **Цель.**  Повторение изученного материала, необходимого для «открытия нового знания» | Выводит на доску понятия, необходимые для понимания сегодняшней темы и предлагает ученикам по рядам (группам) выстроить ассоциативный ряд. | Выстраивают ассоциативный ряд, что дети помнят о каждом термине. | Вы видите на доске слова, понимание которых пригодиться вам для более полного понимания сегодняшней темы.  Слова:  Нация,  Конфликт,  стереотипы,  убеждения | Работа над понятийным аппаратом | Смолообразование |
| IV. «Открытие» учащимися новых знаний  **Цель.**  Практическим способом выделить причины национальной нетерпимости, так же выяснить сходства в культуре различных национальностей населяющих Россию. | 1.записывает совместно с детьми понятие толерантность  2.обьясняет как работать с притчами, для выявления причин национальной нетерпимости.  3. Объясняет работу в группах для представления сходств, как показателя диалога культур на народах, населяющих Россию. | 1.записывают понятие толерантность  2. работают в парах с притчами, для выявления причин национальной нетерпимости.  3. делятся на группы и работая в группах представляют сходства, как показателя диалога культур на некоторых элементах культур народах, населяющих Россию. | 1. Дайте определение понятию Толерантность используя слова ассоциации, которые у вас прозвучали ранее. 2. Практическая работа направленная на выяснение причин, которые приводят к национальной нетерпимости. 3. Диалог культур – как средство преодоления национальной нетерпимости (практическая работа в группах). | - умение находить и  выделять необходимую  информацию;  - умение  делать предположения и обосновывать их  - Анализировать полученную информацию и применять ее на практике. | - проговаривание последовательности действий на уроке; - формирование познавательной инициативы.  - умение осознавать ответственность за общее дело; - умение следовать в поведении моральным нормам и этическим требованиям  - умение выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью; - умение слушать и понимать речь других; - учитывать разные мнения. |
| V. Первичное закрепление  **Цель.**  Анализ представленных результатов работы групп. | Ставит проблемные вопросы, по которым ученики должны выяснить, какую роль в диалоге культур выполняет толерантность и наоборот. | Отвечают на проблемные вопросы и результаты записывают в тетрадь. | 1. Как вы понимаете, в чем смысл понятия «диалог культур»? 2. Почему толерантность является основой для плодотворного диалога культур. 3. В чем значения диалога культур? | Формируются стойкое понятие и признаки «диалога культур» и толерантности, как основы формирования диалога. | оценка, контроль, коррекция |
| VI. Рефлексия  **Цель.**  Осознание учащимися своей учебной деятельности, самооценка результатов деятельности своей и всего класса. | Выдает QR код для опроса. | Проходят опрос по QR коду. | Опрос открытого типа | умение контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности | умение оценивать себя на основе критерия успешности |
| VII. Д/з. | .выдает д.з с пояснением | Уточняют задание, для тех, кто не понял | Подобрать примеры диалога культур народов России по другим, не проработанным нами элементам и видам культур | Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели | Самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера |
| VIII Итог. | Объективная оценка результатов | Сравнение самооценки и оценки учителя, уточнение причины такой оценки | Оценивание результатов работы | Адекватная реакция на критику | Формирование правильной самооценки. |

Маршрутный лист для фронтальной и парной работы без ответов.

1. Код опроса 1.
2. Понятие толерантность
3. Прочитайте несколько документов, каждый из которых раскрывает разные причины национальной нетерпимости, определите их и запишите.

* *В одной древней притче рассказывается о двух враждовавших племенах, которые жили на противоположных берегах реки. Как-то раз представитель одного из них повстречал волшебника, сказавшего ему: «Я дам тебе все, чего ты пожелаешь при условии, что человек из племени, живущего на другом берегу, получит вдвое больше». И туземец ответил: «Ослепи меня на один глаз». Ему хотелось, чтобы тот, из враждебного племени, ослеп совсем.*
* *Когда рыцарь Ланцелот прибыл в город, порабощенный жестоким Драконом, он, к своему удивлению, услышал о доброте Дракона. Во-первых, во время эпидемии холеры Дракон, дохнув на озеро, вскипятил в нем воду. Во-вторых, он избавил город от цыган. «Но цыгане — очень милые люди», — удивился Ланцелот. «Что вы! Какой ужас! — воскликнул архивариус Шарлемань. — Я, правда, в жизни своей не видал ни одного цыгана. Но я еще в школе проходил, что это люди страшные. Это бродяги по природе, по крови. Они — враги любой государственной системы, иначе они обосновались бы где-нибудь, а не бродили бы туда-сюда. Их песни лишены мужественности, а идеи разрушительны. Они воруют детей. Они проникают всюду». Обратите внимание: Шарлемань сам не видел цыган, но их плохие качества не вызывают у него никаких сомнений. Даже реальный Дракон лучше мифических цыган. Кстати, источником информации о «цыганской угрозе» был не кто иной, как сам господин Дракон…*
* *В древние времена арабы на свадьбе раздавали мясо, завёрнутое в лепёшки. Если гостей было больше, чем мяса, они давали своим близким и друзьям, тем, кого считали своей семьей, пустые лепёшки. И те ели их, не подавая вида, что они пустые.*

*Однажды один из гостей, увидев пустую лепёшку, начал при всех кричать: «Моя лепёшка без мяса». И хозяин ответил ему: «Я виноват перед тобой, я посчитал тебя своим»...*

1. Работа в группах. Мы выяснили причины нетерпимости, теперь будем преодолевать их в себе, что бы сформировать понятие Диалога культур, для этого выберете одну из фигур того цвета, который вам понравился (3 цвета для 3 групп для дальнейшей работы).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |

1. Опрос 2. Рефлексия. 

Маршрутный лист с ответами.

1. Понятие толерантность
2. Прочитайте несколько документов, каждый из которых раскрывает разные причины национальной нетерпимости, определите их и запишите.
3. В одной древней притче рассказывается о двух враждовавших племенах, которые жили на противоположных берегах реки. Как-то раз представитель одного из них повстречал волшебника, сказавшего ему: «Я дам тебе все, чего ты пожелаешь при условии, что человек из племени, живущего на другом берегу, получит вдвое больше». И туземец ответил: «Ослепи меня на один глаз». Ему хотелось, чтобы тот, из враждебного племени, ослеп совсем. Ответ - психологическая – зависть, злоба, желание иметь больше, чем сосед.

* Когда рыцарь Ланцелот прибыл в город, порабощенный жестоким Драконом, он, к своему удивлению, услышал о доброте Дракона. Во-первых, во время эпидемии холеры Дракон, дохнув на озеро, вскипятил в нем воду. Во-вторых, он избавил город от цыган. «Но цыгане — очень милые люди», — удивился Ланцелот. «Что вы! Какой ужас! — воскликнул архивариус Шарлемань. — Я, правда, в жизни своей не видал ни одного цыгана. Но я еще в школе проходил, что это люди страшные. Это бродяги по природе, по крови. Они — враги любой государственной системы, иначе они обосновались бы где-нибудь, а не бродили бы туда-сюда. Их песни лишены мужественности, а идеи разрушительны. Они воруют детей. Они проникают всюду». Обратите внимание: Шарлемань сам не видел цыган, но их плохие качества не вызывают у него никаких сомнений. Даже реальный Дракон лучше мифических цыган. Кстати, источником информации о «цыганской угрозе» был не кто иной, как сам господин Дракон… Ответ - социальная – стереотипы, убеждения, ксенофобия
* В древние времена арабы на свадьбе раздавали мясо, завёрнутое в лепёшки. Если гостей было больше, чем мяса, они давали своим близким и друзьям, тем, кого считали своей семьей, пустые лепёшки. И те ели их, не подавая вида, что они пустые.
* Однажды один из гостей, увидев пустую лепёшку, начал при всех кричать: «Моя лепёшка без мяса». И хозяин ответил ему: «Я виноват перед тобой, я посчитал тебя своим»... Ответ – социально-историческая, привычка делить людей на своих и чужих, по принципу из моей семьи или нет.

1. Мы выяснили причины нетерпимости, теперь будем преодолевать их в себе, что бы сформировать понятие Диалога культур, для этого выберете одну из фигур того цвета, который вам понравился (3 цвета для 3 групп для дальнейшей работы).

\*

Кейс 1.Группа 1. Национальные головные уборы.

Изучите головные уборы народов России и найдите сходства.

|  |  |
| --- | --- |
| http://gazeta-tolon.ru/images/----915.jpg | Хасабшатай малгай – традиционный бурятский цельнокроеный зимний головной убор с высокой тульей и наушниками. Верх шапки и наушники выкраивались из одного куска ткани. Перед шапки был неразрезанным, шов проходил по затылочной части. На лицевой и затылочной сторонах оставляли небольшие выступы, которые в теплую погоду заворачивались наверх вместе с наушниками. Подбивали шапку мехом рыси, выдры, мерлушки. |
| https://avatars.mds.yandex.net/i?id=fc53e66bc3b70e8a52a0f60b91c8f3f9ce3a257c-9068343-images-thumbs&n=13 | Татаар малгай («татарская шапка», указывающее заимствование бурятами головного убора у татар) - шапка с круглым верхом и узкой меховой оторочкой по краю. Шапку шили из меха рыси, а также из лисьих камусов. |
|  | Популярная меховая шапка-ушанка ведёт происхождение от треуха. Уже по названию понятно, что где-то в этом головном уборе прячется число «3». Действительно, две свисающие от навершия полосы закрывали от мороза уши, а третья полоса защищала шею, не давая холоду заползать за воротник. |
| Мурмолка Боярская шапка. | **Му́рмолка** — [русский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BD%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8E%D0%BC) [головной убор](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%8B), высокая [шапка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D0%BF%D0%BA%D0%B0) с плоской или сужающейся к низу тульей из [алтабаса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D1%82%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D1%81" \o "Алтабас), [бархата](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D1%80%D1%85%D0%B0%D1%82) или [парчи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%B0), с меховой лопастью в виде отворотов, которые спереди пристегивались к тулье петлями и пуговицами. Мурмолки иногда украшались запонкой с жемчугом и белым дорогим пером. На тулье могли быть и пуговицы. |
| https://avatars.mds.yandex.net/i?id=dcc32166adf2a398096fd634e01aa6e33107a8c5-9083123-images-thumbs&n=13 | Исторический словарь говорит о том, что папаха - высокая мужская шапка меховая. Слово тюркского происхождения, дословно — шапка. Папаха — принадлежность национальных костюмов некоторых горских этносов. Также папаха это головной убор без полей и козырька в военном обмундировании, как историческом, так и современном. |
| https://kazakhstanlife.ru/wp-content/uploads/2019/06/privezti2.jpg | Тюбетейка -национальный головной убор Востока. Она бывает разной формы : остроконечная, квадратная, округлая, конусообразная. Украшается вышивкой, тканными узорами, с шелковой нитью, камнями, бисером и т.д.  Узбекская тюбетейка стала определённо основной частью национального костюма и традиционным головным убором. Есть предположение, что тюбетейку стали носить с того времени, как в Узбекистан пришла религия ислам |

1. Найдите общие черты данных головных уборов
2. Объясните термин «Диалог культур» с точки зрения сходства головных уборов народов России.
3. Поясните причины сходства головных уборов народов России?
4. Как вы думаете, как толерантность связана со сходствами в костюмах народов России?

Кейс 2. Блюда народов России.

|  |  |
| --- | --- |
| https://avatars.mds.yandex.net/i?id=0236db75d733d8cd9823cecfb62c4793d8961180-6372940-images-thumbs&n=13 | **По́зы**, **буузы** ([бур.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%80%D1%8F%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *бууза*, [монг.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA" \o "Монгольский язык) *бууз*) — традиционное [бурятское](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%80%D1%8F%D1%82%D1%8B), тывинское, [монгольское](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8B) блюдо.  буквально переводиться - «мясо, завернутое в тесто». По виду бууза неслучайно напоминает юрту: отверстие наверху пирожка обеспечивает особую циркуляцию воздуха.  Буузы готовят как из дрожжевого, так и из недрожжевого теста, начинка – фарш – состоит из рубленого мяса и репчатого лука. Традиционно мясо рубили вручную серповидным ножом с двумя рукоятками. Сейчас, кроме баранины, используют и говядину, и свинину. Лепят буузы круглыми, с отверстием наверху, делая 33 защипа. Готовят их на пару на протяжении 15-20 минут. |
| фото взято с просторов интернета. Автор неизвестен. | Манты - традиционное блюдо азиатских и восточных народов. Мясной "пирожок" из пресного теста, приготовленный на пару. Готовят его с различными видами мяса, но чаще всего из баранины.  УЗБЕКСКИЕ МАНТЫ.  Их готовят из тонко раскатанного теста и мясной начинки. В мясную начинку чаще всего используют рубленную баранину, лук и курдючный жир. |
| https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/df/Khinkali%2C_Restaurant_Aragvi.jpg/274px-Khinkali%2C_Restaurant_Aragvi.jpg | **Хинка́ли** ([груз.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) ხინკალი) — блюдо [грузинской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) из горных областей [Пшави](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B0%D0%B2%D1%8B" \o "Пшавы), [Мтиулети](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%82%D0%B8%D1%83%D0%BB%D1%8B" \o "Мтиулы) и [Хевсурети](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B5%D0%B2%D1%81%D1%83%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%B8" \o "Хевсурети) в Грузии.  Начинка для хинкали готовится из [говядины](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%B2%D1%8F%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0)/телятины или [свинины](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%BD%D0%B0) (частый вариант — говядина со свининой), реже — [баранины](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%BD%D0%B0) или ягнёнка. Начинка может быть рубленой (классический вариант) или в виде фарша. К ней в обязательном порядке добавляется много различных специй и зелени. Отвариваются в подсоленной воде. |
| https://avatars.mds.yandex.net/i?id=15de92edfce24671f864b2ff2e95caa292c887d7-10843661-images-thumbs&n=13 | **Пельме́ни** (ед. ч. *пельме́нь*) — блюдо, распространённое в традиционной кухне народов России: [русской](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), [удмуртской](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B4%D0%BC%D1%83%D1%80%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), коми и некоторых других [финно-угорских народов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D0%BD%D0%BD%D0%BE-%D1%83%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B). Изготавливаются в виде термически обработанных изделий из [пресного теста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE) с начинкой из рубленого [мяса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE).  Название традиционного сибирского блюда заимствовано из финно-угорских языков. Оно образовано с помощью двух основ – «пель» и «нянь», которые означают «ухо» и «хлеб» соответственно. Получается, что название хорошо знакомого блюда можно дословно перевести как «мучные ушки».  На Руси в XIV веке пшеничная мука стоила дороже мяса, поэтому ее экономили – слой теста делали настолько тонким, что начинка слегка просвечивала. Как правило, фарш состоял из говядины, свинины и баранины с добавлением зелени и репчатого лука. Тогда тесто защипывали строго с одной стороны, поэтому форма пельменя действительно напоминала ухо. |

1. Найдите общие черты данных блюд.
2. Объясните термин «Диалог культур» с точки зрения сходства блюд народов России.
3. Поясните причины сходства блюд народов России?
4. Как вы думаете, как толерантность связана со сходствами в блюдах народов России?

Кейс 3. Просканируйте коды посмотрите видео.

|  |  |
| --- | --- |
| Славянский хоровод | Якутский танец осуохай |
| Бурятский ехор | Мусульманский зикр |

1. Найдите общие черты данных национальных народных танцев.
2. Объясните термин «Диалог культур» с точки зрения сходства данных национальных нар одных танцев.
3. Поясните причины данных национальных народных танцев народов России?
4. Как вы думаете, как толерантность связана со сходствами данных национальных народных танцев народов России?

Самоанализ урока – средство самосовершенствования учителя  
**ПЛАН САМОАНАЛИЗА УРОКА**1. Характеристика класса:  
- межличностные отношения;  
- недостатки биологического и психического развития;  
- недостатки подготовленности класса.  
2. Место урока в изучаемой теме:  
- характер связи урока с предыдущим и последующим уроками.  
3. Характеристика общей цели урока, конкретизируемой в дидактических целях: образовательной, развивающей и  
воспитывающей.  
4. Характеристика плана урока:  
- содержание учебного материала;  
- методы обучения;  
- приёмы обучения;  
- формы организации познавательной деятельности.  
5. Как был построен урок в соответствии с планом:  
- разбор этапов урока, т.е. как используемые учебно-воспитательные элементы повлияли на ход урока (положительно, отрицательно), на получение конечного результата.  
6. Структурный аспект самоанализа урока:  
- анализ каждого элемента урока;  
- его вклад в достижение результата;  
- доказательства оптимального выбора каждого элемента урока.  
7. Функциональный аспект:  
- насколько структура урока соответствовала общей цели;  
- соответствие возможностям класса;  
- анализ стиля отношений учителя и учащихся;  
- влияние на конечный результат урока.  
8. Аспект оценки конечного результата урока:  
- формирование универсальных учебных действий на уроке;  
- определение разрыва между общей целью урока и результатами урока;  
- причины разрыва;  
- выводы и самооценка.

Список источников и литературы:

1. Моделирование современного урока с использованием технологической карты: методическое пособие / под ред. И. А. Ситявиной – Сенгилей: Сенгилеевский педагогический техникум, 2019 - 48 с. , режим доступа [http://pksen.org/2018-19-1/doc/tekst\_tekhnol\_karta\_uroka.pdf]
2. Шаблоны технологических карт уроков по ФГОС (по структурам урока) режим доступа [https://my-facts.ru/uchitel-predmetnik/shablony-tekhnologicheskih-kart-urokov-po-fgos-po-strukturam-uroka-195].
3. Происхождение пельменей. <https://lapsha.media/stati/polnaya-istoriya-pelmenej/>
4. Хинкали – король грузинской кухни <https://vid1.ria.ru/ig/makonnen/project44966/index.html>
5. Манты, история возникновения. <https://dzen.ru/a/YQwMt-s8fBo6HDfI>
6. Буузы – национальное бурятское блюдо. <https://livingheritage.ru/brand/respublika-buryatiya/buuzy-pozy>
7. О чем говорят тюбетейки. <https://dzen.ru/a/YD5OBD-EBVl_2Oom>
8. Папаха – история и современность. <https://www.livemaster.ru/topic/3206342-article-papaha-istoriya-i-sovremennost>
9. Русский народный головной убор. <https://www.monetnik.ru/obuchenie/istoriya-rossii/russkij-narodnyj-golovnoj-ubor/>
10. Головные уборы бурят в фондах Этнографического музея <https://minkultrb.ru/news/news/15960-golovnye-ubory-buryat-v-fondakh-gauk-rb-etnograficheskiy-muzey-narodov-zabaykalya/>
11. Виноградова Н. Ф., Городецкая Н. И., Иванова Л. Ф. и др. Обществознание. Учебник. 8 класс. Под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой - 2023
12. Обществознание, учебник 10 класс часть 1, углубленный уровень, под.ред. Л.Н.Боголюбова, А.Ю, Басюка В.С., Москва. Просвещение 2023 –с.283
13. Обществознание, учебник 10 класс. Базовый уровень, под.ред. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой., Москва. Просвещение 2023 –с.287