



КЛАСС! ★ ЗУР!

**СЦЕНАРИИ ВНЕКЛАССНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ
ПО РУССКОМУ ЯЗЫКУ, РАЗРАБОТАННЫХ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ СРЕДНИХ ШКОЛ РЕСПУБЛИКИ
УЗБЕКИСТАН**

**МАСТЕР-КЛАСС
ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВИНЕГРЕТА
«И ВКУСНО, И ПОЛЕЗНО!»
(10-11 классы)**

Костицина Р. В.



Автор-составитель:
старший преподаватель кафедры
русского языка как иностранного
и методики его преподавания
Института русского языка как иностранного
РГПУ им. А. И. Герцена
Костицина Р. В.

МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВИНЕГРЕТА «И ВКУСНО, И ПОЛЕЗНО!»

Образовательная цель: способствовать формированию вторичной языковой личности узбекских школьников через развитие коммуникативных умений и навыков на материале русского языка и русской культуры, адекватно отражающих систему ценностей, традиций и менталитета носителей русского языка.

Развивающая цель: содействовать развитию слухового внимания и памяти, любознательности.

Воспитательная цель: способствовать развитию у школьников интереса к русской культуре, бережного и внимательного отношения к слову.

Задачи:

1. Приобщение учащихся к русской культуре, духовному богатству.
2. Развитие интереса к русскому языку как к учебному предмету через языковой и страноведческий материал.
3. Развитие языкового чутья.
4. Побуждение к самосовершенствованию.
5. Расширение и активизация словарного запаса.
6. Развитие сообразительности, логического и творческого видов мышления, смекалки.
7. Развитие коммуникативных навыков в процессе игровой деятельности.

Оборудование: компьютер, проектор, мультимедийная презентация, видеоклип «Винегрет. Блюда с историей», заранее приготовленные ингредиенты для салата: картошка отварная, морковь отварная, свекла отварная, огурцы солёные или маринованные, лук репчатый или зелёный, масло растительное или оливковое, сок лимона, соль, одноразовая посуда, ножи (для каждого участника), клеёнка, салфетки, доска для нарезания овощей (для



каждого участника), большая ваза (для готового салата).

Аудитория: школьники из Узбекистана 10-х и 11-х классов; уровень владения русским языком А2 – В1.

Оргкомитет мероприятия:

Учителя русского языка и литературы.

Участники мероприятия:

В конкурсе принимают участие обучающиеся 10-х и 11-х классов школы.

План мероприятия:

1. Организационный момент.
2. Приготовление винегрета
3. Дегустация

Условия мероприятия:

Все продукты для мастер-класса нужно заранее приготовить.

Ход мероприятия

I. Организационный момент

Ведущий:

— Ребята, сегодня мы с вами научимся готовить одно очень полезное и очень вкусное блюдо, которое относится к русской национальной кухне. А какое это блюдо, мы с вами узнаем, посмотрев видео о нём. Итак, давайте посмотрим небольшое видео, узнаем, какое блюдо мы с вами будем готовить, а также познакомимся с его историей («*Винегрет. Блюда с историей*»: <https://youtu.be/1Z2gCLlgT0I?si=pKdqkU7CqCsvgFbC>).

Ведущий:

— Итак, какое блюдо мы с вами будем сегодня готовить? (*Винегрет*). Правильно! Молодцы! Скажите, что вы узнали об этом блюде? Фронтальный опрос. Можно задать следующие вопросы:

1. О какой эпохе идёт речь? (200 лет назад, эпоха Александра I)
2. Какие отварные овощи русский повар заправил уксусом? (морковь, картошку и свеклу)
3. Кто дал название русскому салату, известному сейчас как «винегрет»? (французский повар Антуан Карем)
4. Что обозначает слово vinaigre по-французски? (уксус)



5. Какие ингредиенты использовались изначально? (морковь, картошка, свекла, солёные огурцы, лук репчатый, яйцо отварное рубленое, сельдь, уксус и растительное масло)
6. Что не добавляли в винегрет раньше? (капусту и зелёный горошек)

Ведущий:

— А теперь давайте самостоятельно приготовим это блюдо, а потом попробуем его и проверим, действительно ли оно такое вкусное, как о нём говорят.

II. Приготовление винегрета

Ведущий:

— Давайте нарежем все ингредиенты и приготовим салат. Ученикам раздаются разделочные доски и продукты. Все участвуют в его приготовлении.

1 этап. Нарезать мелкими кубиками отварную картошку



3 этап. Нарезать мелкими кубиками отварную морковь

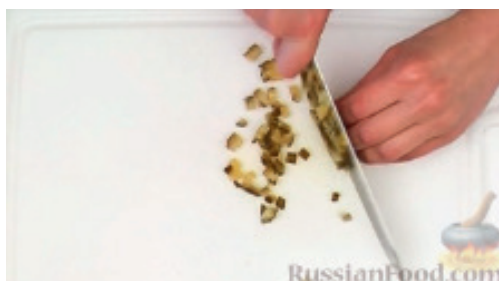




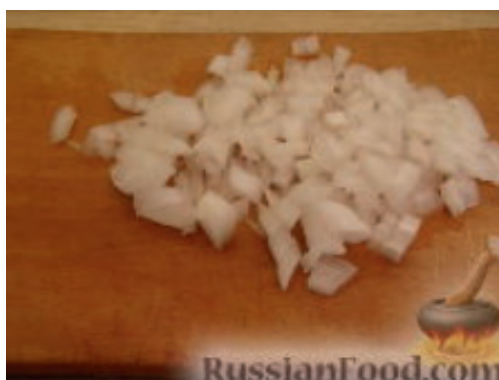
4 этап. Нарезать мелкими кубиками отварную свеклу



5 этап. Нарезать мелкими кубиками солёные или маринованные огурцы



6 этап. Лук очистить и мелко нарезать



7 этап. Перемешать все ингредиенты. Добавить в винегрет соль, сок лимона и растительное масло.

III. Дегустация

А теперь нас ждёт самая интересная часть нашего мероприятия: нам нужно попробовать, что у нас получилось. Всем приятного аппетита!

Спасибо всем! До новых встреч!