**2 класс учитель Домотенко Галина Николаевна**

**Кружок «История казачества»**

**Тема: "Пища казаков"**

**Цели:**

* познакомить учащихся с пищей казаков;
* развивать речь, память, мышление и познавательную активность;
* воспитывать трудолюбие;
* развивать речь, память, мышление и познавательную активность;
* воспитывать бережное отношение к пище;

**Оборудование:**[презентация](http://festival.1september.ru/articles/506807/pril1.ppt); ватманы с изображением стола со скатертью, выставка самоваров, пословицы о пище, ватман с изображением солнышка, узвар (компот из сухофруктов), мучные изделия казачьей пищи, клей.

**Тема «Пища казаков».**

Тип урока – урок изучения нового.

Вид – урок проблемно-развивающий.

Урок был смоделирован в соответствии с психолого-педагогическими и возрастными особенностями детей младшего школьного возраста.

При подготовке к уроку также были учтены программные требования к кружку «История казачества».

**Предметные задачи:**

- познакомить учащихся с пищей казаков.

**Воспитательные задачи:**

Воспитывать бережное отношение к людям труда, сохранять казачьи традиции.

**Метапредметные (МПР):**

- формировать умение работать с пословицами, с информационными источниками;

**Регулятивные:**

- понимать учебную задачу урока;

- осуществлять решение учебной задачи под руководством учителя.

**Коммуникативные:** развивать умение работать в, группах.

**Познавательные:** формировать умение решать сложившиеся проблемные ситуации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Этапы урока** | **Ход урока** | **Формирование УУД,** |
| **1.Организационный этап.** | **(Слайд № 1)**  Сегодня на уроке у нас много гостей. Улыбнитесь им. А также наш казак – наставник Юрченко Ю. А. Садитесь поудобнее, начнём. |  |
| **2.** **Актуализация знаний.**  **3. Рассказ учителя.**  **4. Выступление казака.**  **5. Физминутка.**  **6. Выступление ученика.**  **7. Работа в группах.**  **8. Работа с пословицами.** | Отгадайте загадки: Слайды 1-6.   1. *Можно сварить, а можно разбить, Если не прикасаться цыпленком может оказаться. (яйцо)* 2. *Не снег, А белое всегда. Хоть и течет, А не вода. (молоко)* 3. *Догадайтесь, кто такая? Белоснежная, густая. Сливки взбили утром рано, Чтоб была у нас ... (сметана)* 4. *Прозрачный дом, Много братишек в нем – Не лягушки, а зеленые, Не в морской воде, а соленые? (огурцы)* 5. *В кусочке сдобного теста Нашлось для начинки место, Внутри него не бывает пусто – Там часто мясо или капуста. (пирожки)* 6. *Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый. Он и черный, он и белый, Вкусный даже подгорелый. (хлеб)*   -Загадки, думаю, помогли вам, ребята, отгадать тему нашего занятия.  - О чём мы будем сегодня говорить?  Тема занятия: «Казачья пища».  (7 слайд)  В казачьей кухне переплелись традиционные блюда украинцев, русских и кавказских народов.  Казаки питались всем тем, что могли вырастить на своей земле в огородах и садах. Они держали хозяйство. Выращивали кур, кроликов, уток, гусей, индеек, свиней, коз, баранов, лошадей, коров. Ходили на рыбалку. Казаки любили покушать. За стол садились по 5 – 6 раз в день. После завтрака, обеда были перекусы. Чем богаче семья, тем богаче был стол. На завтрак и обед готовили первые блюда – борщи, щи, лапшу, уху, супы. На второе запекали в печи мясо, овощи, готовили разнообразные каши, делали колбасу, сыр, творог, масло. Весной, осенью, и летом употребляли свежие овощи и фрукты. Зимой квасили и солили в бочках капусту, огурцы, помидоры, яблоки, арбузы, грибы. Сушили фрукты на солнце, травы для чая, грибы и мясо тоже сушили. Пили компот, узвар, кисель, квас, чай, молоко, закваску .  Очень разнообразной была выпечка.  Казаки все люди верующие и строго соблюдали все посты. Во время поста они не ели животную пищу.  (8 слайд)  Готовили только в хорошем настроении. Пекли всё в русской печи в чугунках. Их и на стол ставили.  (9 слайд)  Посуда была глиняная, ложки деревянные.  (10 слайд)  С особым трепетом относились к гостям. Встречали гостей с хлебом солью. Считалось, что соль отгоняет злых духов. И если гости отказывались от угощения – значит пришли не с добрыми намерениями. Отказ от угощения был большой обидой для хозяев.  И сейчас я даю слово нашему гостю – казаку наставнику Юрченко Ю. А.  -Давайте немного отдохнём.  - Казаки любили пить чай из самовара. Шашко Женя кое что учнал о самоварах. Послушайте его.  - А сейчас поработаем в группах. Вам было задание по группам узнать о первых блюдах, о вторых блюдах, о мучных изделиях и о напитках. Какие блюда казачьей кухни мы употребляем? У вас на партах ватманы с изображением столов. Ваша задача «накрыть» эти столы картинками блюд, которые вы приготовили. И по одному представителю, когда будут готовы выйдут к доске и расскажут каждый о своих блюдах.  - У каждой группы на столе разные казачьи пословицы. Найдите пословицы о еде и прочитайте.  (Ответы детей) | **Регулятивные УУД:**  **1)** определять и формулировать тему урока с помощью учителя;  **Коммуникативные УУД:**  **1)** развиваем умение слушать и понимать речь других;  **Коммуникативные УУД:**  **1)** развиваем умение слушать и понимать речь других;  **2)** оформлять свои мысли в устной форме;  **3)** умение работать в группах.  **Познавательные УУД:**  **1) выборочная работа с информацией.** |
| **6.Итог урока. Рефлексия.** | - К нам в гости пришло весеннее солнышко. Если вам понравилось занятие и вам есть о чём рассказать дома – прикрепите солнышку веснушки на жёлтой стороне. А если вы хотите дома приготовить с родными казачьи блюда, дошедшие до наших дней – прикрепите веснушки на оранжевой стороне солнышка.  - Урок окончен, спасибо всем за работу. | **Регулятивные УУД**  **1.** Оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей.  **2.** Осуществлять познавательную и личностную рефлексию. |