**Дидактическое обоснование.**

Предмет: *окружающий мир*

Класс: *3*

Автор учебника: *Н.Ф. Виноградова*

Тема урока: *Русская трапеза.*

Тип урока: *урок открытия нового знания*

Место данного урока в системе уроков по теме «Как жили наши предки»:

*14 урок*

Форма проведения урока: *урок-проект Создание книги «Забытые рецепты русской кухни».*

**Дидактическая цель: создать условия для усвоения обучающимися новых знаний.**

***Методические задачи урока:***

*Предметные:* познакомить обучающихся с блюдами славян, национальными блюдами русской кухни.

*Метапредметные:*

- формирование умения работать по алгоритму;

- развивать любознательность, навыки исследовательской работы, мышление, речь обучающихся;

- развивать умение работать в группе.

- развивать умения сравнивать, анализировать, обобщать, классифицировать, рассуждать.

- расширять кругозор обучающихся;

- пополнять их словарный запас;

- развивать умение работать со словарями.

*Личностные:*

- воспитывать культуру общения на уроке;

- развитие навыков сотрудничества;

- формировать культуру правильного поведения за столом;

- развивать интерес к истории русской кухни.

Основные дидактические методы:

- частично-поисковый;

- проблемный;

- практический.

Форма организации познавательной деятельности:

- работа в группах.

Оборудование и используемые учебные пособия:

Учебник «Окружающий мир» 3 класс Н.Ф. Виноградова, толковые словари С.И. Ожегова, алгоритмы создания страницы книги «Забытые рецепты русской кухни», конверты с материалом для создания страниц, клей, листы А3, фломастеры, цветные карандаши.

Технические средства: интерактивная доска, компьютер, презентация «Русская трапеза».

**Ход урока:**

1. ***Самоопределение к деятельности. Организационный момент.***

Учитель:

Добрый день, гости званые и желанные!

Здравствуйте, лебедки, здравствуйте, молодки!

Ребята – молодцы, веселые удальцы!

Пожалуйте в нашу горницу большую…*(Слайд 1)*

- Ребята, сегодня у нас необычный урок, а проведу у вас его я, зовут меня Марина Александровна.

 *2.* ***Актуализация знаний и фиксация затруднений в деятельности.***

- Друзья мои, я приглашаю вас в гости к славянам в далёкое прошлое.

*(Слайд 2)*

- А кто такие «славяне»? *(Ответы детей)*

- Вспомните, какими были наши предки? *(Слайд 3)*

 *(славными, мудрыми, работящими, силушку имели богатырскую)*.

- А всё почему? Да потому, что трап**Е**зничали они сытно, вкусно и вовремя.

- Ребята, а знакомо ли вам слово ТРАП**Е**ЗНИЧАТЬ? Выскажите свои предположения.

- От какого слова произошло? *(трапеза)*

- Посмотрим, верны ли наши предположения.

- У вас на столах лежат ваши помощники - Толковые словари, найдите в них значение слова «трапеза» *(Слайд 4)*

*-* Это не только общий стол в монастыре, но кушанье, стол с пищей, обед и ужин.

***3. Постановка учебной задачи.***

- Друзья мои, а кто догадался, о чём пойдёт речь на уроке? *(о том, что ели славяне)*

*-* Сегодня мы с вами поговорим об особенностях русской трапезы, познакомимся с национальными русскими блюдами*.(Слайд 5)*

- Тема нашего урока «Русская трапеза» *(Слайд 6)*

- Известная русская пословица гласит: «Не красна изба углами, а красна пирогами» *(Слайд 7).* Как вы понимаете эту пословицу?

*(Слайд 8.)*

- В жизни русского народа трапеза издревле имела большое значение. Поэтому к её подготовке на Руси относились ответственно, еда сама по себе и всё, что связано с ней, здесь всегда были предметом особой гордости.

- Каждая трапеза имела свой определённый час;

- Мытьё рук перед обедом считалось обязательным; *(Слайд 9)*

- Вся семья собиралась за столом, где у каждого было строго своё определенное место;

- Место во главе стола сохранялось за хозяином;

- Жидкие и горячие блюда подавали в одной миске на всю семью.

- Ребята, а без чего не обходилась, да и сейчас не обходится ни одна русская трапеза? *(Без хлеба)* *(слайд 10)*

- Хлеб – это главная пища русских людей, трапеза традиционно начиналась с хлеба и им же заканчивалась.

- Хлеб в старину ставили на самое почётное место. О важной роли хлеба говорят десятки пословиц, созданных нашими предками. Давайте немного поиграем, соберем пословицы о хлебе. *( Слайд 11)*

- Эта поговорка многое может рассказать о том, как питались русские люди в давние времена. История рассказывает нам, что даже зажиточная семья питалась скромно, экономно и однообразно. Основной пищей русских людей на протяжении многих веков были овощи, квас, молоко, иногда рыба и очень редко – мясо. *(Слайд12)*

Летом и осенью обед был богаче. На столе появлялись окрошка, грибная солянка, грибная лапша. *(Слайд13)*

По воскресеньям и по праздникам детей баловАли пирогами с лесными ягодами или грибами, ягодным киселём. *(Слайд14)*

Зимой довольствовались щами из кислой капусты, супом из сушёных грибов, пареной репой*. (слайд 15)*

Угощались травяным чаем из сушёной мяты, земляники, зверобоя. *(слайд 16)*

- Обо всём этом я узнала от своей прабабушки Аграфены. *(слайд 17)*

Когда я была маленькой, она часто угощала меня густой ботвиньей, сказочно вкусной «гурьевской» кашей и душистым сбитнем.

- А вы, друзья мои, слышали про такие блюда? *(слайд 18)*

К сожалению, эти старинные блюда не готовят в наши дни, и зря, они очень вкусны, питательны и полезны.

- А как вы думаете, что такое ботвинья?

… сбитень?

Что такое каша? А какую кашу называют «гурьевской»?

***4. Построение проекта выхода из затруднения.***

*-* Давайте проверим, верны ли наши предположения, предлагаю вам превратиться в учёных - исследователей и создать книгу «Забытые рецепты русской кухни». *(Слайд 19)*

- Работать вы будете в группах. Каждая группа будет исследовать одно блюдо, а какое вы выберите сами. *(Дети выбирают страничку)*

- В каждой группе нужно выбрать теоретика, он будет работать со словарем, исследователя, который изучит рецепт и продуктовый состав блюда, мастер слова будет искать интересную информацию, пословицы, стихи, поговорки о блюде, художник – оформитель постарается сделать свою страничку красивой, и выступающий будет защищать страничку.

- И если вы будете трудиться дружно, помогать друг другу, то и работа ваша получится познавательной и красочной.

***5. Физминутка.***

Перед трудной работой я предлагаю вам зарядиться энергией.

*(Слайд 20)*

- Создать страницу вам поможет материал вот из этих конвертов и алгоритм, который лежит у вас на столах. Внимательно прочитайте алгоритм создания страницы и начинайте работать. *(Слайд 21)*

***Алгоритм создания страницы***

***книги «Забытые рецепты русской кухни»:***

1. *Теоретики, найдите значение этого слова в Толковом словаре, прочитайте его для группы и выберите из своего конверта соответствующее толкование слова и картинку готового блюда.*
2. *Исследователи, найдите продуктовый состав и рецепт этого блюда в своём конверте.*
3. *Художники-оформители, найдите в своём конверте картинки продуктов, из которых состоит ваше блюдо.*
4. *Мастера слова, познакомьтесь с интересными фактами, пословицами, поговорками об этом блюде, которые вы найдёте в своём конверте.*
5. *Все вместе оформите свою страницу.*
6. *Подготовьтесь к защите проекта по плану, который найдёте в конверте.*
7. ***Защита проектов*** *(Слайд 22)*

***7. Рефлексия. Применение новых знаний.***

- Друзья мои, посмотрите, какая замечательная книга у нас получилась, а как вы думаете, где можно использовать эту книгу?

- Подошёл к концу наш урок, давайте подведем итог. *( Слайд 23)*

 ( Я повторил, узнал, задумался, удивился).

*Друзья мои, я очень рада*

*Была работать нынче с вами,*

*Дар от меня сейчас примите,*

*Весьма он скромен, но хорош,*

*Вкуснее блюда в целом мире,*

*Как не пытайся, не найдешь.*

*(Учитель дарит блины)*

Спасибо за урок, мне было приятно работать с вами.

**Литература:**

1. Растительный и животный мир: сборник загадок: 1–4 классы /составитель *Е. М. Тихомирова* М.: Издательство “Экзамен”, 2008.
2. *Сухин И. Г*. 800 загадок – 100 кроссвордов, – М.: Новая школа, 1996.
3. Окружающий мир 3 класс: поурочные планы по учебнику *Н. Ф. Виноградовой, Г. С. Калиновой* / автор-составитель *О. А. Исакова*, – Волгоград: Учитель, 2006.
4. Окружающий мир: 1–4 классы. Методика обучения. – М.: Вентана-Графф. 2002.
5. Толковый словарь Ожегова.