

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 10
имени Дважды Героя Советского Союза Б.Ф. Сафонова»

Методическая разработка внеклассного мероприятия

«Вкус единства»

**(мероприятие по воспитанию толерантности и формированию межкультурного
диалога через кулинарную традицию)**

Автор: Витковская Алёна Игоревна,
классный руководитель 5А класса,
учитель географии
МАОУ СОШ №10 им. Б.Ф.Сафонова

Мончегорск, 2026 г.

Аннотация

Внеклассное занятие для учащихся 10-12 лет (продолжительность 35-40 минут) направлено на формирование гражданской идентичности и чувства единства через знакомство с кулинарными традициями народов России. В ходе мероприятия дети в групповой работе создают интеллект-карты с национальными блюдами, участвуют в квизе «Кулинарная мозаика» и иммерсивной зарядке, а завершается занятие рефлексией с использованием символического «клубка единства». Мероприятие не только расширяет знания о культурном многообразии страны, но и сплачивает детский коллектив, воспитывая толерантность и гордость за общее наследие.

Пояснительная записка

Тематические направления внеурочной деятельности: гражданское воспитание, патриотическое воспитание, духовно-нравственное воспитание, воспитание ценности научного познания. В программе воспитания занимает место в инвариантном модуле «Внеурочная деятельность» программы воспитания.

Актуальность темы.

В настоящее время особую актуальность приобретают базовые моральные составляющие патриотизма, основанные не на лозунгах, а на глубоком понимании и эмоциональном восприятии культурного богатства страны. Патриотизм воспитывается в семье, формируется в школе, поддерживается государственной политикой. Поэтому важно с ранних лет прививать детям любовь к своему городу, региону, Родине. Внеклассное мероприятие «Мясо в тесте – вкус единства» показывает, как патриотическое воспитание может опираться на культуру повседневности. Именно такой подход делает патриотическое воспитание более близким и понятным для ребёнка.

Формирование гражданской позиции проходит через разные предметы и дисциплины, в том числе географию, преподавателем которой я являюсь.

В условиях непростой геополитической обстановки важно доносить для детей понятные, позитивные, объединяющие новости о своей стране. Мероприятие создаёт атмосферу праздника, открытий и гордости за свою малую или большую Родину. Тем самым оно становится мощным консолидирующим фактором для детского коллектива: сплачивает ребят, укрепляет чувство единства и даёт им ощущение устойчивости и уверенности в завтрашнем дне.

Целевая аудитория воспитательного мероприятия.

Методическая разработка предназначена для проведения внеклассных мероприятий с учащимися возрастной категории 10-12 лет.

Продолжительность занятия: 35 - 40 минут

Связь с другими мероприятиями и место в системе работы педагога

С предметным обучением: перекликается с уроками географии (многонациональность регионов), истории (взаимовлияние культур).

С другими внеклассными формами: дополняет тематические классные часы о народных праздниках.

С системной работой по патриотическому воспитанию: является звеном в цепочке мероприятий, направленных на формирование уважения к культурному наследию и толерантности.

Таким образом, мероприятие занимает ключевое место в системе воспитательной работы: оно не только решает конкретные задачи патриотического воспитания, но и создаёт платформу для дальнейшего развития межкультурных компетенций и сплочения детского коллектива.

Цель.

Способствовать формированию гражданской идентичности и чувства единства через знакомство с кулинарными традициями народов России.

Задачи.

Образовательная: познакомить с разнообразием национальных блюд народов России.

Развивающая: развивать познавательный интерес, формировать аналитическое мышление (включая навык поиска общих черт в различных объектах), совершенствовать коммуникативные навыки.

Воспитательная: формировать уважение к культурному наследию, воспитывать толерантность, чувство принадлежности к единой многонациональной стране.

Планируемые результаты.

Воспитательные результаты (долгосрочные):

- укрепление гражданской идентичности через осознание единства страны при всём многообразии её культур;
- развитие интереса к изучению истории и этнографии России;

- формирование привычки уважать иные обычаи и традиции, избегать стереотипов и предвзятости;

- повышение мотивации к межкультурному общению и сотрудничеству.

Личностные результаты:

- осознание себя частью многонационального народа России, ощущение чувства гордости за культурное наследие страны;

- проявление уважительного отношения к кулинарным традициям разных народов, населяющих Россию;

- формирование чувства принадлежности к единой многонациональной стране через осмысление общности и разнообразия национальных кухонь.

Метапредметные результаты:

- *познавательные:*

- умение находить и систематизировать информацию о национальных блюдах народов России,

- выделение общих и отличительных черт в кулинарных традициях разных народов;

- *коммуникативные:*

- участие в диалогах и дискуссиях о кулинарных традициях, аргументация своей точки зрения,

- работа в группе при подготовке интеллект-карт;

- представление результатов своей работы;

- *регулятивные:*

- планирование этапов выполнения заданий.

Предметные результаты:

- знание и умение назвать не менее 4 национальных блюд разных народов России;

- рассказ о происхождении и особенностях приготовления этих блюд, их роли в праздниках и обрядах.

Форма занятия.

Внеурочное занятие с элементами афиширования, групповой работы и творческой деятельности.

Внеурочное занятие оптимально соответствует возрастным и психологическим особенностям учащихся 5А класса и задачам воспитания. У младших подростков активно развивается коммуникация и потребность в признании: групповая работа и афиширование дают возможность проявить себя и получить обратную связь. Практико-ориентированный результат даёт ощущение значимости усилий.

Формы работы во время занятия:

- дискуссия;
- создание интеллект-карт, работа в группах;
- афиширование результатов;
- квиз;
- иммерсивная зарядка.

Оборудование:

- мультимедиапроектор;
- экран;
- мультимедийная презентация к мероприятию;
- листы формат А3;
- клей-карандаш;
- фломастеры;
- изображения для создания интеллект-карт;
- клубок.

Подготовка к мероприятию:

Перед занятием детям предложить самостоятельно найти информацию о том, что объединяет народы России. Проведение мероприятия рассчитано для работы в кабинете.

Перед мероприятием разделить детей на 4 группы. В своей практике для этого часто использую игру «Молекула». В классе 20 учеников, мероприятие рассчитано на 4 команды, следовательно, нужно объединиться в молекулы по

5 атомов.

Содержательные блоки занятия:

Част 1. Мотивационная.

Занятие начинается с погружения в тему занятия – что может объединять народы России.

Часть 2. Основная.

Работа с текстом. Создание творческих проектов в группе – интеллект-карт с национальными блюдами народов России – и публичная защита проектов. Квиз «Кулинарная мозаика», использование здоровьесберегающих технологий (отключение проектора, иммерсивная зарядка с национальными элементами).

Часть 3. Заключение.

Подведение итогов: рефлексия. Обучающиеся рассказывают, что они узнали о национальных блюдах народов России. Акцент на единение народов.

Методические рекомендации к проведению занятия.

Прилагается готовый «конструктор» мероприятия с презентацией и раздаточными материалами, который легко адаптируется под разные темы народного творчества (можно заменить блюда на национальные языки, костюмы, песни, промыслы, добавить народы своего региона). Основу мероприятия составляет игровая образовательная технология с активными формами обучения: творческой игрой-симуляцией, моделированием текста ситуации, квизом, интеллект-картой. Мероприятие отлично расширяется для проведения между разными классами в близкой возрастной категории.

Разработка мероприятия может быть полезна классным руководителям, воспитателям, педагогу-организатору, психологу.

Ход мероприятия

1. Вступление. Мотивация.

Слайд №1 (2026 год – Год единства народов России)

Учитель:- Здравствуйте, ребята! 2026 год - это Год единства народов России. Как вы думаете? Сколько народов живёт в нашей стране? *(В России проживает более 190 этнических групп)*

Слайд №2 (Национальный состав России)

Учитель: Чем для всех этих народов является Российская Федерация? *(Это общая (единая для всех) страна, общая земля, дом)*

Учитель: Совершенно верно, ребята. Россия - общий дом почти для 150 миллионов человек разных национальностей. Все мы живём здесь как дружные соседи. Помните, мы с вами думали, что же объединяет народы России? *(предполагаемые ответы обучающихся: культура, музыка, история...)*

Слайд №3 (шуточный текст о кулинарных предпочтениях россиян)

Учитель: Обратите внимание на слайд. Давайте вместе его прочитаем. Я буду читать вопросы, а вы – ответы.

Текст на слайде:

- Что едят у вас в России?
- Пирожки.
- А это что?
- Мясо в тесте.
- А ещё что?
- Эчпочмаки.
- А это что?
- Мясо в тесте.
- Хорошо. А ещё что?
- Пельмени.
- А это что?
- Мясо в тесте.

- Ох... А ещё что?!

- Хинкали...

Учитель: Вы когда-нибудь задумывались, что общего у русского пирожка, татарского эчпочмака и кавказского хинкали? *(Все это – мясо в тесте!)*

Учитель: И таких блюд в России – десятки! Вдумайтесь только: почти 190 народов, а на стол гостям предлагают одно блюдо – «мясо в тесте»! Как вы думаете, о чём это говорит? *(предполагаемые ответы обучающихся: о многообразии народов, которые любят похожую еду; народы России обмениваются рецептами)*

Слайд №4 (Вкус единства)

Учитель: Совершенно верно! Это говорит о том, что мы очень разные, но в чём-то очень похожи, как близкие родственники. И все мы – россияне.

Выключение презентации для реализации здоровьесберегающих технологий.

2. Основная часть

Учитель: Ребята, я предлагаю каждой из команд вытянуть по одному из блюд народов России (приложения 1,2,3,4). *(Обучающиеся вытягивают изображения с блюдами, вместе с ними обучающиеся получают материал для подготовки визитной карточки блюд, приложения 5-13 – эчпочмак; 14-20 – буузы; 21-25 – расстегай; 26-30 – бёреки.)*

Учитель: Все молодцы, получили свои блюда и материалы, для подготовки визитной карточки одного из блюд. У вас на столах лежат клей, фломастеры для подготовки плакатов. Ваша задача - подготовить проект - плакат, который является визитной карточкой каждого из национальных блюд. Ведь за каждым блюдом стоит целая история. Помимо плакатов, вы готовите небольшое выступление по каждому из блюд, в этом вам поможет справочный материал, который у вас уже есть. У вас есть 8 минут на подготовку. Внутри команды разделитесь по задачам: 2 человека приклеивают элементы плаката, 2 человека отвечают за дизайн проекта (собирают композицию, рисуют), 1 человек готовит выступление. Ребята,

если кто-то стесняется выступать самостоятельно, то можно взять с собой группу поддержки. Помните, вы – команда, роботам, как единый организм.

Обучающиеся защищают проекты, после защиты каждого проекта, важно, получившиеся плакаты выставить на видное место, **чтобы всем было видно.**

Учитель: Какие интересные плакаты у вас получились. Посмотрите и подумайте, что же общего в этих мини-проектах? Какой элемент повторяется из раза в раз? *(Обучающиеся делают свои предположения, вывод на то, что на каждом плакате имеется карта России.)*

Учитель: Совершенно верно, все народы России объединяет общая территория.

Учитель: Ребята, кажется, вы все устали, поэтому предлагаю всем размяться. Встаем и смотрим на экран, повторяем движения.

Слайд №5 (иммерсивная зарядка)

Учитель: У вас отлично получилось, вы стали единым целым, как наша велика страна. Ведь когда мы едины - мы непобедимы *(вторую часть фразы продолжают дети хором).*

Слайды №6-№10 (квиз «Кулинарная мозаика»)

Учитель: Предлагаю сейчас поиграть. Вы увидите одно из блюд, но оно спрятано под флагом народа, которому оно принадлежит. Ваша задача - угадать, что это за блюдо. *(отвечают на вопросы квиза)*

Слайд № 11 (Разное - делает нас интересными. Общее - объединяет!)

Учитель: Ребята, у вас отлично получилось. Вместе мы проделали большую работу. Для чего? Важно понимать то, что мы все разные – это прекрасно, это и делает нас уникальными. Но все мы связаны общей территорией, историей. Мы всегда рады друг другу. Мы - россияне! «Разное - делает нас интересными. Общее - объединяет!»

Выключение презентации для реализации здоровьесберегающих технологий.

3. Заключительная часть. Рефлексия.

Обучающиеся становятся в круг. Учитель держит клубок ниток, делится своим позитивным впечатлением от мероприятия и передаёт клубок любому участнику, при этом крепко удерживая в руках конец нити. Участники по очереди повторяют действие: каждый озвучивает своё впечатление и передаёт клубок дальше, оставляя часть нити у себя в руках. В результате формируется «картина» из отзывов, представленная переплетением нитей.

Учитель: Как вы думаете, что у нас получилось из нити? (предполагаемые ответы детей: паутина, переплетение нитей, сеть.)

Учитель: Да, верно, похоже на паутинку. Вот так же связаны, переплетены между собой все люди нашей страны - ценностями, деятельностью, поступками, желаниями, событиями, гостеприимством. Важно, уметь понимать друг друга, договариваться, работать сообща, выполнять общие правила и всегда помнить, что «Вместе мы - (дети продолжают фразу «Сила»).

Учитель: На этом наше занятие завершено. Будьте счастливы! (*Звучит песня Олеси Казаченко- Мы едины!*)

Приложение 1



Рис.1. Эчпочмак

Приложение 3



Рис.3. Расстегай

Приложение 2



Рис.2. Буузы

Приложение 4



Рис.4. Бёреки

Приложение 5

Текст 1. Визитная карточка эчпочмака

Эчпочмак: вкусный

Эчпочмак (в переводе с татарского и башкирского - «треугольник») - традиционное блюдо татарской и башкирской кухни. Это печёный пирожок с мясом, картошкой и луком.

Откуда родом?

Эчпочмак особенно любят в **Татарстане** и **Башкирии**. Это одно из самых известных блюд этих народов.

Как появился?

Когда-то давно тюркские племена кочевали по степям. Им нужна была еда, которую легко брать с собой в дорогу. Так появился эчпочмак:

- его можно было есть прямо на лошади;
- готовые пирожки высушивали и хранили в сумках;
- перед едой в пирожок заливали горячую воду - и через несколько минут получалось горячее блюдо.

Как готовят?

1. Делают тесто (дрожжевое или пресное).
2. Готовят начинку: режут мелкими кубиками мясо (говядину, баранину, гуся или утку), картошку и лук.
3. Выпекают в духовке около часа.
4. За полчаса до готовности в отверстие заливают мясной бульон.
5. Подают горячим - часто с бульоном или чаем.

Интересные факты

• В **Казани** (столице Татарстана) есть **памятник эчпочмаку!** Скульптура размером с двухэтажный дом — двухметровая, в форме румяного треугольника.

• На фестивале «Вкусная Казань» испекли гигантский эчпочмак: он весил **24 кг**, а каждая сторона была **91 см!**

Вот такой он - эчпочмак: вкусный, сытный и с интересной историей!

Приложение 6



БАШКИРЫ

Рис.5. Башкиры

Приложение 7



ТАТАРЫ

Рис.7. Татры

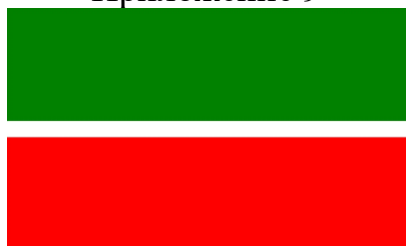
Приложение 8



РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Рис.8. Флаг Республики
Башкортостан

Приложение 9



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН

Рис.9. Флаг Республики
Татарстан

Приложение 10



Рис.10. Контур Республики
Башкортостан

Приложение 11



Рис.11. Контур Республики
Татарстан

Приложение 12



Рис.12. Контур карты субъектов
РФ

Приложение 13



Фото 1. Памятник эчпочмаку

Приложение 14

Текст 2. Визитная карточка бууз

Буузы (позы)

Буузы (или **позы**) - традиционное блюдо бурятской кухни. Это сочные пирожки из теста с мясной начинкой, которые готовят на пару.

Как появились?

Блюдо пришло из кочевой культуры. Оно идеально подходило для жизни в степи:

По форме буузы напоминают бурятскую юрту - у них округлая форма и отверстие сверху (как дымоход у юрты).

Краткий рецепт

1. Замесить тесто (мягкое, но упругое).
2. Приготовить начинку: мясо мелко нарезать или пропустить через мясорубку, добавить лук, соль и перец.
3. Раскатать тесто в кружочки, положить начинку, собрать края в складки, оставив сверху небольшое отверстие.
4. Готовить на пару 30-40 минут в специальной пароварке (**буузнице**, или **познице**).
5. Подавать горячими, посыпав зеленью. К буузам часто подают сметану или горчицу.

Важно: буузы едят руками! Сначала надкусывают сбоку, чтобы выпить ароматный бульон, потом съедают остальное.

Традиции

- На Новый год по восточному календарю в Бурятии проводят **фестиваль бууз**: устраивают соревнования по скоростной лепке, делятся семейными рецептами.
- Умение сделать **33 защипа** на буузе считается высшим мастерством (по числу складок на одежде ламы).
- К буузам традиционно подают **горячий чай с молоком** - он помогает лучше переваривать мясо.

След в культуре

- В **Улан-Удэ** (столица Бурятии) установлен **памятник буузам** из белого мрамора весом в тонну.

Вот такая интересная история у бууз - вкусного и сытного блюда с многовековой традицией!

Приложение 15



Буряты

Рис.13. Буряты

Приложение 18



РЕСПУБЛИКА БУРЯТИЯ

Рис.16. Флаг Республики Бурятия

Приложение 16



Рис.14. Контур Республики Бурятия

Приложение 19



Фото 2. Памятник бузе

Приложение 17



Рис.15. Контур карты
субъектов РФ

Приложение 20



Фото 3. Традиционная бурятская юрта

Приложение 21

Текст 3. Визитная карточка расстегая

Расстегай: русский пирожок с «окошком»

Расстегай - старинный русский пирожок с открытой серединой (как будто «расстёгнутый»). Через это отверстие видна начинка, а иногда туда даже наливают горячий бульон - тогда пирожок становится ещё сочнее!

Откуда родом?

Расстегай появился в **России** много веков назад. В **XIX** веке он стал очень популярным по всей стране. Особенно славились московские расстегаи - за ними даже приезжали из Петербурга!

- в Московской области расстегай называют «крыжовником»;
- в Тверской области открытый пирожок зовется «кунжуткой»;
- во Владимире за расстегаем закрепилось название «большовик».

Чем особенен?

- Форма: полукруг или «лодочка» с открытым верхом.
- Начинка: чаще всего - **рыба** (осётр, стерлядь, сёмга), но бывают и мясные, грибные, овощные варианты.
- Секрет вкуса: в отверстие перед подачей могут влить **горячий бульон** или растопленное масло.

Традиции

- Расстегаи пекли **на праздники и застолья**.
- На **Алексеев день** (25 февраля) было принято готовить рыбные расстегаи - по народной примете, в этот день хорошо ловится рыба.
- Маленькие расстегаи ели **руками**, а большие - **разрезали на куски**.

След в культуре

- Упоминается в **произведении Николая Васильевича Гоголя «Мертвые души»**.
- Есть **народная песня «Сарафанчик-расстегайчик»** (1807г.) - по одной версии, именно она дала название пирожку.

Вот такой он - расстегай: простой по форме, но с богатой историей и особенным вкусом!

Приложение 22



Рис.17. Русские

Приложение 23



Рис.18. Контур карты субъектов РФ

Приложение 24



Рис.19. Флаг РФ

Приложение 25

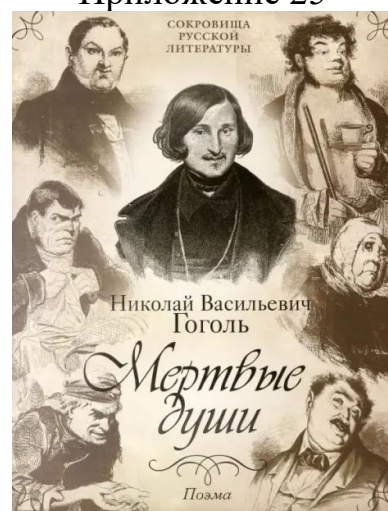


Рис.20. Обложка произведения Н.В. Гоголя «Мертвые души»

Приложение 26

Текст 4. Визитная карточка бёреки

Берики (бёреки): вкусное блюдо калмыцкой кухни

Берики (ещё их называют *бёреги* или *бёреки*) - традиционное блюдо **калмыцкой кухни**. Похожи на большие пельмени или пирожки с сочной мясной начинкой.

Где готовят?

Бёрики любят в **Калмыкии** - республике на юге России. Это одно из самых популярных и любимых блюд калмыцкого народа.

Чем особенны?

- **Форма:** полукруг, края защипнуты «косичкой» сверху.
- **Начинка:** обычно из баранины или смеси свинины с бараниной, с луком и специями.
- **Сочность:** при варке мясо даёт много сока, поэтому берики получаются очень нежными и ароматными.

Краткий рецепт

1. **Приготовить тесто:** смешать муку, воду, яйцо и соль; замесить мягкое тесто, дать ему «отдохнуть» 30 минут.
2. **Сделать начинку:** фарш (баранина или смесь свинины с бараниной) смешать с мелко нарезанным луком, добавить соль и перец.
3. **Сформировать бёрики.**
4. **Сварить.**
5. **Подавать** горячими, с кусочком сливочного масла или сметаной.

Традиции

- К берикам часто предлагают **калмыцкий чай** с молоком и солью - он хорошо дополняет сытное блюдо.

След в культуре

- Блюдо упоминают в рассказах о Калмыкии, оно входит в программы фестивалей народной культуры.
- На гастрономических праздниках берики часто демонстрируют как **пример самобытной кухни калмыков**.
- В Калмыкии умение красиво защипывать «косичку» на берике считается **знаком мастерства хозяйки**.

Вот такие они - бёрики: простые в идее, но очень вкусные и душевные!

Приложение 27



Рис.21. Калмыки

Приложение 29



Рис.23. Контур карты субъектов РФ

Приложение 28



Рис.22. Контур Республики
Калмыкия

Приложение 30



РЕСПУБЛИКА КАЛМЫКИЯ

Рис.24. Флаг Республики Калмыкия