

**Урок, разработен по проект ”Ко-обучение в онлайн среда”,
финансиран от фондация “Америка за България”**

26.03.2021г

Тема на урока: Трудът на хората в родното селище преди и сега

Клас: 2 а клас, ОУ ”Яне Сандански”, Пловдив

Учебни предмети: Околен свят /ОПП/, Изобразително изкуство/ОПП/,
Технологии и предприемачество /ИП/

Ко-обучители: Йорданка Сиракова- класен ръководител,
Боряна Ангелова-учител ЦДО,
Лора Христов - музеен уредник, РЕМ - Пловдив

Тази презентация се предоставя на децата за самостоятелна работа /асинхронно/.

В презентацията са съдовете, с които са запознати по време на урока.

След като изпълнят задачите, снимат изработените изделия и изпращат в класната стая.

В отделна презентация изпращаме снимки, на изработените от децата предмети.

26.03.2021г - ученици

1.Разгледай презентацията

2. Попълни формуляра

3.Избери съд, който искаш да моделираш

4. Моделирай

5.Направи визитка на съда. Какво означава това?

Изрежи малко листче, на което да напишеш как се казва съдът и за какво се използва.

6. Напиши си името най-отдолу на листчето.

7.Снимай съда заедно с неговата визитка и изпрати.

Приятна работа!

Визитната картичка може да изглежда така:

Визитна картичка на

От какво е изработен този съд?

За какво се е използвал в миналото този съд?

Изработил: _____ 2.А клас



Стомна - глинен съд за съхранение и пиене на течности. С тази мярка се плащат данъци



Ведро - дървен съд, в който се дои млякото, но под ведро се разбира и количеството мляко което се вмества в него.



Крина - дървен съд за измерване на зърнени храни



Котле (бакър) – меден съд за измерване на течности: котле мляко, котле вода...



Гюм за боза от
дърво и мед



Купа от глина



Бъклица от дърво за
вино и вода

Петлитър - меден съд,
мярка за течности





Делва - глинен съд, в който стои издоеното мляко, а овчето кисело мляко се съхранява за зимата



Зърно, брашно, царевица, фасул се слагат в плетени **кошове**



Голям **кюп** от глина за зърно (700-800 кг.) или за водохранилище



Сиренето, изварата и маслото се запазват с осоляване в дървени **качета**



Консервирането на месото може да стане и чрез изпържване, след което се поставя в глинени **делви** и се залива с мас



Конниците на хан Аспарух пренасят млякото в кожени **мехове** на седлото на коня