Педагог СБО первой квалификационной категории М(Б)СКОШ 8 вида города Соликамска Пегушина Любовь Николаевна

 Педагог литературы высшей квалификационной категории М(Б)СКОШ 8 вида города Соликамска Шаклеина Ирина Борисовна

**Интегрированный урок внеклассного чтения и СБО**

**Тема урока:** В. Бианки «Март». Праздник Жаворонки.

 Работа с тестом. Выпекание жаворонков. **(слайд № 1, №2).**

**Цели:** 1**.** Коррекция навыков правильного беглого чтения, формирование логического мышления.

 2. Учить правилам работы с тестом, выпекание жаворонков по технологической карте, развитие моторики.

 3. Познакомить учащихся и приобщить к обычаям русского народа, подготовка к празднику Жаворонки.

**Оборудование:** портрет В. Бианки, выставка книг, презентация праздника Жаворонки, тесто, образец испечённого жаворонка, электрическая плита,

**Оборудование:** разделочные доски, ножи, спецодежда, чайные принадлежности, сервированный стол.

**Ход урока**

1. **Оргмомент.** *(учитель СБО и учитель литературы).*

Приветствие гостей и учащихся. Разминка для глаз. Упражнение «Восьмерка».

**2. Сообщение темы урока.**

Учитель литературы загадывает загадку.

Хочет – прямо полетит,

Хочет в воздухе висит,

Камнем падает с высот

И в полях поет, поет.

Дети отгадывают: жаворонок. **(слайд № 3).**

 Сегодня мы будем говорить о жаворонках, читать рассказ В. Бианки «Март» и учиться выпекать жаворонков.

Праздник Жаворонки начали отмечать на Руси 22 марта в городе Киеве. 22 марта – день весеннего равноденствия. Зима кончается, весна начинается. Праздник Жаворонки стал называться еще и «Сороками». Не в честь белобоких сорок, а в честь сорока мучеников севастийских. Это были воины-христиане, которые приняли мученическую казнь за веру. Память их празднуется 22 марта.

У русского народа существовала вера, что в этот день прилетают 40 птиц, и первая из них – жаворонок. Этот день считался птичьим днем.

*Учитель СБО*. **(слайд № 4).**

Наши с вами бабушки и прабабушки с большой любовью и уважением готовились к этому празднику. Главным атрибутом праздника является выпекание жаворонков. Дети, скажите, у кого дома мама или

бабушка выпекали жаворонков этой весной?

А давайте мы сегодня с вами попробуем возродить эту Старую, добрую традицию наших предков и сегодня испечём жаворонков.

Вот такими должны они у нас получиться у нас жаворонки **(слайд № 5)**

Нравятся птички? *(показ выпеченного жаворонка).*

Один из жаворонков решил с нами познакомиться и прилетел на урок.

**3. Ознакомление с объектом работы**

Нравится вам жаворонок? Потрогайте его.

Из чего же приготовлена наша птичка*? (теста)*

Какие основные продукты нужны для приготовления теста*?*

*(Мука, вода, сахар, соль, дрожжи)*

Смотрим внимательно и назовите части тела жаворонка.

(*голова, туловище, хвостик, глазки)*

**4. Составление плана работы. Работа с операционной картой. (слайд № 6)**

Поднимите руку, кто хочет научиться готовить этих замечательных птичек?

А кто знает, с чего начнём работу? *(приготовить тесто)*

Тесто я для вас приготовила. Что же будем делать дальше?

*1. Нарезать тесто на одинаковые кусочки.*

А поему кусочки теста должны быть одинаковыми?

Какие инструменты и приспособления для этого нужны?

(*доска, нож, мука)* для чего?

*2. Каждый кусочек теста раскатать в жгут длиной 15см*

( примерно ширина 2 ваших ладошек)

*3. Жгут завязать узлом, придавая одному кончику форму головы.*

*4. Другой кончик немного расплющить, и сделать**несколько надрезов в виде хвостика.*

Какой инструмент нам пригодится?.

Сделать глазки из изюма, изюминку разрезать на несколько частей.

И снова нашим помощником будет нож.

*6. Выложить жаворонков на смазанный маслом противень.*

Какие приспособления нам пригодятся на этом этапе?

*7. Противень поставить в духовку на 15 - 20 минут.*

( прихватки)

Каким инструментом нам придется пользоваться чаще всего?

**5. Закрепление**

Чтобы приступить к практической работе, давайте еще раз повторим ход работы. С чего начинаем работу на кухне?

 *( моем руки с мылом, закатываем рукава, надеваем спецодежду)*

*(Дежурные раздают разделочные доски, ножи, тарелочки с изюмом, противень, кисточка, масло)*

Что будем делать сначала? Как? Почему?

Посмотрите, как легко раскатывать тесто?

Что выполните потом?

Что будем делать затем?

Помощь индивидуальная. Обратите внимание, кто работает более аккуратно?

 Найдите самую красивую птичку?

**6. Выполнение детьми практической работы.**

*Ставим жаворонков в духовку.*

*Учитель литературы.*

**7. Речевая разминка.**

Дети читают про себя и вслух:

Жаворонки, прилетите!

Студену зиму прогоните!

Теплу весну принесите!

Зима нам надоела,

Весь хлеб у нас поела!

**8. Чтение рассказа В. Бианки «Март».**

Учитель дает краткую справку о творчестве писателя.

*Чтение рассказа «по цепочке».*

Работа над содержанием.(выставление отметок).

*Дети объясняют смысл пословиц:*

Март – парник, капельник.

Грач на горе – весна на дворе.

Из березы течет много соку – к дождливому лету.

Как ни злится март, а весною пахнет.

Ранний прилет грачей и жаворонков – к теплой весне.

Учитель: Какую пользу приносят птицы? Почему их надо охранять?

Кто из детей сделал домики для птиц?

*Разгадывание загадок. Презентация о птицах.*

Это старый наш знакомый,

Он живет на крыше дома –

Длинноногий, длинноносый,

Длинношеий, безголосый,

Он летает на охоту за лягушками в болото. Аист.

Летом за пахарем ходит,

А под зиму с криком уходит. Грач.

В синем небе голосок, словно крохотный звонок. Жаворонок.

Прилетает к нам с теплом,

Путь проделав длинный.

Лепит домик под окном из травы и глины. Ласточка.

Кто эта птица?

Никогда не строит для себя гнезда,

Соседкам яйца оставляет

И о птенцах не вспоминает. Кукушка.

На шесте дворец, во дворце певец. Скворец.

Кто без нас и без свирели

Лучше всех выводит трели?

Голосистее, нежней?

Кто же это? Соловей.

**9. Проверка д/з. Чтение стихотворения В. Жуковского «Жаворонок».**

Подготовленный ученик читает стихотворение**.**

На солнце темный лес зардел,

В долине пар белеет тонкий.

И песню раннюю запел

В лазури жаворонок звонкий.

Он голосисто с вышины

Поет, на солнышке сверкая,

Весна пришла к нам молодая,

Я ей пою приход весны.

**10. Итог урока.** *Учитель СБО* **(слайд № 9)**

Наши жаворонки готовы, ищем самую красивую птичку.

(*коллективное подведение итогов работы детей, отметка учителя).*

Есть такая народная примета:

самую красивую птичку садили, в заранее приготовленное гнездо, и уносили в курятник. Для того чтобы куры не болели.

 Часть птичек насаживали на палочки и выносили в поле, тем самым привлекая птиц, и закликая весну.

Мы сейчас с вами эту традицию возобновим. (*Дети садят птицу в гнездо и на палочку, выходят на улицу и кричат заклички).*

Учитель литературы.

Приглашает гостей и учащихся на чаепитие, попробовать жаворонков.

Чаепитие.

|  |  |
| --- | --- |
| каком О празднике вы узнали? Наши с вами бабушки и прабабушки с большой любовью и уважением готовились к этому празднику. Главным атрибутом праздника является выпекание жаворонков.  Дети, скажите, у кого дома мама или бабушка выпекали жаворонков этой весной? А давайте мы сегодня с вами попробуем возродить эту Старую, добрую традицию наших предков и сегодня испечём жаворонков.Вот такими должны они у нас получиться у нас жаворонки ( Файл)Нравятся птички?Один из жаворонков решил с нами познакомиться и прилетел на урок. ***Ознакомление с объектом работы*** Нравиться вам жаворонок? Потрогайте его.Из чего же приготовлена наша птичка*? (теста)*Какие основные продукты нужны для приготовления теста*? (Мука, вода, сахар, соль, дрожжи)*Смотрим внимательно и назовите части тела жаворонка. (*голова, туловище, хвостик, глазки)****Составление плана работы*.** Поднимите руку, кто хочет научиться готовить этих замечательных птичек? А кто знает, с чего начнём работу?(приготовить тесто) Тесто я для вас приготовила.Что же будем делать дальше?**1. Нарезать тесто на одинаковые кусочки.**А поему кусочки теста должны быть одинаковыми?Какие инструменты и приспособления для этого нужны?(*доска, нож, мука)* для чего?**2. Каждый кусочек теста раскатать в жгут длиной 15см**( примерно ширина 2 ваших ладошек)**3. Жгут завязать узлом, придавая одному кончику форму головы.****4. Другой кончик немного расплющить, и сделать** **несколько надрезов в виде хвостика.**Какой инструмент нам пригодиться?5.Сделать глазки из изюма, изюминку разрезать на несколько частей. И снова нашим помощником будет нож. **6. Выложить жаворонков на, смазанный маслом,**  **противень.** Какие приспособления нам пригодятся на этом этапе?**7. Противень поставить в духовку на 15 - 20 минут.** ( прихватки)Каким инструментом нам придется пользоваться чаще всего?Чтобы приступить к практической работе давайте еще раз повторим ход работы.С чего начинаем работу на кухне? ( моем руки с мылом, закатываем рукава, надеваем спецодежду.) (Дежурные раздают разделочные доски, ножи, тарелочки с изюмом, противень, кисточка, масло)Что будем делать сначала? Как? Почему?Посмотрите, как легко раскатывать тесто?Что выполните потом?Что будем делать затем?Помощь индивидуальная. Обратите внимание, кто работает более аккуратно? Найдите самую красивую птичку?.Наши жаворонки готовы.**Ставим их в духовку.**Что же с готовыми жаворонками?Самую красивую птичку садили, в заранее приготовленное гнездо, и уносили в курятник. Для того чтобы куры не болели. Часть птичек насаживали на палочки и выносили в поле, тем самым привлекая птиц, и закликая весну.**( выходят во двор, ставят палочки)**А остальными птичками угощали всех, кто приходил в гости.Такое угощение очень нравилось детям.Просим наших гостей к столу. Тем, кому понравились наши Жаворонки, мы дарим вот такую памятку. И я думаю если следующей весной, каждый из нас в праздник «Жаворонки» испечет40 птичек. То весна обязательно придет быстрее, из далеких стран дружно вернуться перелетные птицы.  |  |