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» испечет  40 птичек. То весна обязательно придет быстрее, из далеких  стран дружно вернуться перелетные птицы. |  |