

## 2 класс

# ТЕХНОЛОГИЯ

## I полугодие

### Технологическая карта № 2

<b>Тема раздела</b>	<b>Человек и земля (23 часа)</b>	
<b>Тема изучения</b>	<b>Земледелие. Посуда. Хлеб — всему голова (5 часов)</b>	
<b>Цели</b>	<b>Сформировать представление</b> о видах деятельности человека на земле. <b>Ввести</b> технологию выращивания зелёного лука, технику «тестопластика», способ наматывания ниток на шаблон. <b>Научить использовать</b> приобретённые знания и умения в практической деятельности: выращивать зелёный лук, делать сувенир из теста, аппликацию из картона.	
<b>Основное содержание темы, термины и понятия</b>	Освоение технологии выращивания зелёного лука. Освоение способа наматывания ниток на шаблон, выполнение композиции «Корзина с цветами». Освоение техники «тестопластика», выполнение сувенирного изделия «Магнит» из теста. <i>Агроном, блюдо, витамины, гончар, дары природы, дары труда, жернова, керамика, комбайнёр, кондитер, магнит, мастер-корзинщик, мельница, миксер, нитки, овощевод, пекарь, проект, противень, ремёсла, садовод, сито, скалка, тесто.</i>	
<b>Планируемый результат</b>		
<b>Личностные умения</b> • Проявлять: — положительное отношение к труду и его результатам; — творческое отношение к процессу создания памятки «Общение с хлебом»;	<b>Метапредметные умения</b> <b>Познавательные умения:</b> — проводить наблюдение и оформлять его результаты; — использовать в активном словаре новые понятия; — осуществлять поиск необходимой информации; — определять назначение материала и обосновывать его использование;	<b>Предметные умения</b> • Самостоятельно выращивать зелёный лук. • Различать виды ниток и определять их назначение. • Составлять композицию «Корзина с цветами» на

<p>— <i>уважительное отношение к хлебу.</i></p>	<p>— устанавливать соответствия между действием и правилом в общении с хлебом и обосновывать своё суждение;  — <i>использовать приобретённые знания и умения при создании памятки «Общение с хлебом».</i>  <b>Регулятивные умения:</b>  — выполнять учебные действия по алгоритму;  — <i>принимать и выполнять учебное задание;</i>  — оформлять работу самостоятельно и в группе;  — осуществлять само- и взаимоконтроль.  <b>Коммуникативные умения:</b>  — формулировать понятные для партнёра высказывания;  — <i>согласовывать разные мнения в рамках учебного диалога;</i>  — адекватно использовать речевые средства для представления результата.</p>	<p>основе шаблонов, обмотанных нитками.  • <i>Работать в технике «тестоластика».</i></p>
<b>Организация образовательного пространства</b>		
<b>Межпредметные связи</b>	<b>Ресурсы</b>	<b>Формы работы</b>
<p><b>Русский язык</b>  Тема «Слово. Значение слов».  <b>Окружающий мир</b>  Тема «Про хлеб и кашу, про чай и кофе» (1 класс).  <b>Этикет</b>  Тема «Основные правила застольного этикета. Обращение с хлебом».</p>	<p><b>Информационный материал</b>  Учебник «Технология», рабочая тетрадь «Технология».  <b>Демонстрационный материал</b>  Презентация темы «Состав солёного теста».  <b>Натуральные объекты:</b>  Кусочки пластилина, глины, теста, ингредиенты солёного теста, баночка, лук.  <b>Плакаты:</b>  Изображения мельниц, карточки с вводимыми понятиями, изображения плетёных предметов, изображения злаковых растений, памятка «Общение с хлебом».  <b>Интерактивный материал</b>  Карточки с учебными и контрольными заданиями, лото «Тесто для пекаря и кондитера».</p>	<p>Фронтальная;  индивидуальная —  ;  парная —  ;  групповая —  .</p>

## ТЕХНОЛОГИЯ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ

### I этап. Самоопределение к деятельности

Цели деятельности	Ситуативное задание	Планируемый результат
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мотивировать к изучению темы.</li> <li>• Стимулировать эмоционально-ценностное отношение к труду людей, выращивающих хлеб.</li> </ul>	<p>Аня и Ваня вернулись в город с дачи, где они весело провели время школьных каникул. Они пришли навестить профессора Самоварова и поделиться с ним впечатлениями. Ребята рассказали Ивану Ивановичу о ситуации, свидетелями которой они случайно оказались.</p> <p>Однажды летом на даче Аня и Ваня увидели в окно, как мальчишки играли в футбол, а мячом была круглая булка. Ребята пинали её, булка падала в лужи, от неё летели кусочки. В это время мимо проходила Марина, которая приехала из посёлка Куликово. Она подбежала к мальчишкам и подняла булку. Аня и Ваня тоже выбежали на улицу и подошли к ребятам. Они слышали, как Марина рассказывала мальчикам о том, какой долгий путь проходит хлеб, чтобы попасть к нам на стол, и сколько труда в него вкладывают люди. Девушка спросила мальчишек: «Умеете ли вы общаться с хлебом?» — и увидела удивлённые глаза детей.</p> <p>Кто из вас, ребята умеет общаться с хлебом?</p> <p>Дети попытались сформулировать и представить свои суждения. Но результат показал, что ребята с этим мало знакомы. В результате дискуссии подводим детей к выводу, что для корректного общения с хлебом, оказывается, не хватает определённых знаний.</p> <p>Есть ли у вас желание приобрести такие знания, чтобы составить памятку «Общение с хлебом» и подарить её своим друзьям и знакомым?</p>	<p><b>Личностные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проявлять:               <ul style="list-style-type: none"> <li>— интерес к изученной теме;</li> <li>— бережное отношение к труду людей, выращивающих хлеб.</li> </ul> </li> </ul>

II этап. Учебно-познавательная деятельность		
Цели деятельности	Учебные задания на «знание» (З), «понимание» (П), «умение» (У)	Планируемый результат
<b>Блок А. Земледелие</b>		
<p><b>Цели:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ввести понятия «дары природы», «дары труда», «садовод», «овощевод», «комбайнёр», «агроном», «хлебороб».</li> <li>• Стимулировать бережное отношение к труду и его результатам.</li> <li>• Научить: <ul style="list-style-type: none"> <li>— технологии выращивания лука в домашних условиях;</li> <li>— проводить наблюдение и оформлять его результаты;</li> <li>— правилу общения с хлебом во время еды;</li> <li>— обосновывать своё мнение;</li> <li>— учитывать разные мнения при работе в паре;</li> <li>— формулировать понятное для собеседника высказывание.</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Задание 1 (З)</b> Учебник, с. 8.  Назовите дары природы, которыми питается человек.  Назовите продукты, которые человек выращивает.  Назовите значение выражения «дары труда».</p> <p><b>Задание 2 (П)</b>   Можно ли утверждать, что и в давние времена люди питались такими же дарами природы, как и сейчас? Своё мнение обоснуйте.  Можно ли утверждать, что и в прежние времена люди выращивали те же продукты, которыми и сейчас питаются? Своё мнение обоснуйте.  Можно ли утверждать, что главным продуктом питания во все времена был хлеб? Своё мнение обоснуйте.</p> <p><b>Задание 3 (У)</b>   Распределите карточки на две группы: «Дары природы» и «Дары труда». (<i>Рыба, грибы, ягоды, мёд, конфеты, свёкла, картофель, пшеница.</i>)</p> <p><b>Задание 4 (З)</b>   Назовите профессию человека, который выращивает садовые растения. (<i>Садовод.</i>)  Назовите профессию человека, который выращивает овощи. (<i>Овощевод.</i>)  Назовите профессии людей, которые выращивают хлеб. (<i>Агроном, комбайнёр, хлебороб.</i>)</p> <p><b>Задание 5 (П)</b>   Можно ли утверждать, что фрукты выращивают овощеводы? Своё мнение обоснуйте.</p>	<p><b>Диагностические задания:</b>  Составьте фотоотчёт (отчёт в рисунках) о выращивании зелёного лука:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Посадка лука.</li> <li>2. Проросшие перья лука.</li> <li>3. Выросшие перья.</li> <li>4. Салат с луком.</li> </ol> <p><b>Личностные умения:</b>  — проявлять положительное отношение к труду людей разных профессий.</p> <p><b>Познавательные умения:</b>  — проводить наблюдение за выращиванием зелёного лука и оформлять его;  — определять значение новых понятий «дары природы» и «дары труда» и объяснять их смысл;  — различать профессии людей и обосновывать своё суждение;</p>

**Задание 6 (З)**

Назовите овощи, которые можно есть сырыми.

Назовите овощи, которые можно есть только варёными.

**Задание 7 (П)**  

Можно ли утверждать, что существуют овощи, которые можно есть неммытыми? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 8 (З)** *Учебник, с. 8—9.*

Расскажите, что вы знаете о выращивании лука.

**Задание 9 (П)**  

Можно ли вырастить зелёный лук без воды? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 10 (У)** *Учебник, с. 8—9.* 

Выберите соответствующую баночку для луковицы.

Подготовьте луковицу и баночку с водой для выращивания зелёного лука.

Посадите луковицу в баночку так, чтобы нижняя часть луковицы с корешками касалась воды.

Наблюдайте за ростом зелёного лука, используя алгоритм.

***Алгоритм оформления результатов наблюдения***

Наблюдение проводится за луковицей в баночке с водой, которая стоит на подоконнике.

1. Рассмотрите объект наблюдения (луковицу).

2. В карточке наблюдений зафиксируйте дату в первой графе «Дата наблюдений».

3. В графе «Наблюдаемые изменения» опишите признаки обнаруженных изменений.

4. Зарисуйте (сфотографируйте) объект с изменениями в день наблюдения.

При следующем наблюдении повторите пункты 1, 2, 3, 4.

Дата наблюдения	Наблюдаемые изменения	Результат изменений
	Луковица в баночке с	Рисунок № 1

— анализировать ситуацию, соотносить её с правилом и обосновывать своё мнение.

**Регулятивные умения:**

— выполнять учебные действия по алгоритму.

**Коммуникативные умения:**

— согласовывать разные мнения в рамках учебного диалога;

— строить речевое высказывание и обосновывать своё суждение.

**Предметные умения:**

— самостоятельно выращивать зелёный лук;

— формулировать правило общения с хлебом во время еды.

	водой, которая стоит на подоконнике.	
	Появляются первые маленькие зелёные перья лука.	Рисунок № 2
	Перья зелёного лука выросли на 4—5 см.	Рисунок № 3
	Перья зелёного лука выросли на 10 см.	Рисунок № 4
	Срезанные перья зелёного лука. Луковица в баночке без перьев.	Рисунок № 5
	Перья зелёного лука, нарезанные для салата.	Рисунок № 6

Результаты изменений можно фиксировать не только рисунком, но и фотографиями. Если на уроке не хватает времени, задание можно выполнить дома.

***Задание 11 (II)***

Можно ли есть зелёный лук с хлебом? Своё мнение обоснуйте.

***Задание 12 (У)***

Оцените умение Семёна обращаться с хлебом во время еды.

Семён вырастил на подоконнике зелёный лук и, срезав его перья, добавил в салат. За ужином вся семья попробовала салат со сметаной и зелёным луком, приготовленный мальчиком. Семён же с удовольствием макал кусочки хлеба в соус от салата на своей тарелке и причмокивал от удовольствия. А когда закончил есть, недоеденный кусок хлеба положил обратно в корзинку.

## Блок Б. Посуда

### Цели:

- Актуализировать знания о керамике, сервировке.
- Ввести понятия «гончар», «корзинщик», «виды ниток».
- Стимулировать бережное отношение учащихся к труду и его результатам.
- Научить:
  - классифицировать понятия;
  - сравнивать виды посуды, её назначение и обосновывать своё мнение;
  - различать виды ниток и определять их назначение;
  - рационально использовать картон, нитки;
  - составлять композицию из шаблонов, обмотанных нитями;
  - объяснять смысл крылатых выражений;
  - анализировать ситуацию, соотносить её с правилом и обосновывать своё мнение;
  - следовать правилам общения с хлебом во время еды;
  - выполнять аккуратно учебное задание в соответст-

### Сообщение учителя

С незапамятных времён человечество пользовалось разными видами посуды. Вначале посуду изготавливали из дерева, затем из глины — самого доступного в обработке материала. Позже появилась чугунная посуда, медная и стеклянная. С появлением газовых плит глиняная посуда стала менее популярной. Уже позже, в XX веке, появилась посуда из нержавеющей стали. В конце 50-х годов XX века стала популярной посуда с антипригарным покрытием. В настоящее время для еды люди используют также одноразовую посуду из пластика или бумаги.

#### **Задание 1 (З)** Учебник, с. 10—11.

Назовите предметы старинной посуды и материалы, из которых они сделаны.

Назовите предметы современной посуды и материалы, из которых они изготовлены.

Назовите предметы посуды, которые используют для сервировки стола.

#### **Задание 2 (П)**

Можно ли утверждать, что для изготовления посуды люди использовали любой природный материал? Своё мнение обоснуйте.

Можно ли утверждать, что появление посуды в жизни человека связано с необходимостью готовить пищу? Своё мнение обоснуйте.

Можно ли для сервировки стола использовать чайник и сковороду? Своё мнение обоснуйте.

#### **Задание 3 (У)**

Выберите из предложенных предметов посуды только те, которые можно поставить на стол для его сервировки.

*Тарелка, сито, стакан, кастрюля, блюдо, корзинка для хлеба, чашка с блюдцем, дуршлаг, ваза, чайник, ковш, банка.*

#### **Задание 4 (З)** Учебник, с. 12—13.

Назовите предметы, изображённые на фото.

### Диагностические задания:

Закончите предложения:

1. Посуда необходима человеку...
2. Гончар — это...
3. Керамика — это ...
4. Корзинщик — это...
5. Нитки — это...

### Личностные умения:

— проявлять бережное отношение к труду и его результатам.

### Познавательные умения:

- использовать в активном словаре понятия «гончар», «корзинщик», «виды ниток»;
- различать виды посуды и объяснять её необходимость в жизни человека;
- раскрывать смысл крылатых выражений;
- классифицировать предметы: грибы, плоды и ягоды;
- анализировать ситуацию, соотносить её с правилом и обосновывать своё мнение.

вии с планом;  
— формулировать понятные высказывания в рамках учебного диалога.

Назовите общий признак этих предметов. (*Они из глины, керамические.*)

Расскажите о появлении керамических изделий, используя рисунки.

**Задание 5 (II)** 

Можно ли утверждать, что изделия из глины появляются в мастерской столяра? Своё мнение обоснуйте.

**Сообщение учителя**

Учёные считают, что человек научился плетению гораздо раньше, чем гончарному делу. Из длинных гибких ветвей различной толщины он плёл жилища, крыши, изгороди, мебель, кузова саней и повозок, а также корзины, имеющие самое разнообразное назначение. Почти каждый сельский житель мог при необходимости сплести нужную в хозяйстве корзину, используя простейшие приёмы.

Можем ли мы утверждать, что современный человек может приобщиться к этому древнему и полезному ремеслу? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 6 (З)** *Учебник, с. 14.* 

Назовите вид деятельности человека, изображённый на фото.

Назовите профессию человека, который занимается плетением. (*Корзинщик, петельщик — от названия села Петелино.*)

**Задание 7 (II)** 

Объясните значение выражений «золотые руки», «умелые руки», «руки-крюки».

Можно ли применить выражение «золотые руки» к профессии гончара, корзинщика? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 8 (У)** *Рабочая тетрадь, с. 8—9.* 

Наполните корзинку съедобными грибами.

**Задание 9 (У)** *Рабочая тетрадь, с. 10—11.* 

Обозначьте цветом плоды и ягоды, растущие в лесу.

Обозначьте цветом плоды и ягоды, растущие в саду.

Выделите цветом плоды и ягоды, которые растут и в лесу, и в саду.

Назовите их.

**Регулятивные умения:**

— выполнять корректировку деформированного текста;

— использовать план при выполнении учебного задания.

**Коммуникативные умения:**

— формулировать понятные для партнёра высказывания.

**Предметные умения:**

— различать виды ниток и определять их назначение;

— составлять композицию «Корзина с цветами» на основе шаблонов, обмотанных нитками;

— формулировать правило общения с хлебом во время еды.

### **Сообщение учителя**

Самым популярным предметом для похода в лес была и остаётся корзина. Обычно за грибами и ягодами ходят не в одиночку, а группами. Чтобы не перепутать свою корзинку с чужой и хорошо видеть её в лесу, можно привязать к ручкам нитки разного цвета.

#### **Задание 10 (З)**

Прочитайте информацию на карточке. Расставьте предложения в таком порядке, чтобы получился рассказ о нитках.

#### **Деформированный вариант:**

Различаются они по цвету и толщине. Используются нитки для шитья, вязания, вышивки, штопки, ткачества и в медицине. Выпускаются нитки на паковках: катушках, жёстких бумажных гильзах, в мотках и бобинах. *Нитка* — общее название тонкоскрученного материала, имеющего малый диаметр. Нитки могут быть натуральными либо синтетическими.

#### **Текст, который должен получиться:**

*Нитка* — общее название тонкоскрученного материала, имеющего малый диаметр. Выпускаются нитки на паковках: катушках, жёстких бумажных гильзах, в мотках и бобинах. Нитки могут быть натуральными либо синтетическими. Различаются они по цвету и толщине. Используются нитки для шитья, вязания, вышивки, штопки, ткачества и в медицине.

#### **Задание 11 (П)**

Можно ли утверждать, что один и тот же вид ниток можно использовать на уроке технологии и в операционной больницы? Своё мнение обоснуйте.

#### **Задание 12 (У) Рабочая тетрадь, с. 4—5; учебник, с. 15.**

Подготовьте шаблоны из картона, нитки нужного цвета и инструменты. Обмотайте шаблоны нитками.

Составьте композицию «Корзина с цветами».

Оформите работу, используя клей.

#### **Задание 13 (П)**

Можно ли утверждать, что для хранения хлеба требуется специаль-

	<p>ная посуда? Своё мнение обоснуйте.</p> <p><b>Задание 14 (У)</b></p> <p>Оцените умение Паши и Маши общаться с хлебом во время завтрака.</p> <p>Паша и Маша сели завтракать. В корзинке лежал нарезанный хлеб, в маслёнке — масло. Паша достал кусочек хлеба вилкой и намазал его маслом. Он с удовольствием откусывал кусочки хлеба от своего куска. А Маша намазывала на куске хлеба небольшую часть и откусывала её. Мама посмотрела на детей и сказала: «Если бы мы обедали в кафе, то за одного из вас мне было бы стыдно».</p>	
--	---	--

### Блок В. Хлеб — всему голова

<p><b>Цели:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Актуализировать знания о злаковых растениях, которые используются для приготовления муки.</li> <li>• Ввести понятия «тесто», «пекарь», «кондитер» «жернова», «мельница», «блюдо».</li> <li>• Стимулировать бережное отношение к хлебу.</li> <li>• Научить: <ul style="list-style-type: none"> <li>— сравнивать материалы по критериям;</li> <li>— составлять композиции из пластилина и солёного теста;</li> <li>— выполнять учебное задание аккуратно;</li> <li>— рассказывать о хлебе, используя алгоритм;</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Сообщение учителя</b></p> <p>Когда-то давным-давно люди лепили хлебные лепёшки из муки и воды и выпекали их на раскалённых камнях. Вначале лепёшки ели в горячем виде вместе с мясом, а потом стали употреблять их в пищу и холодными. Наверное, тогда и стали холодную лепёшку считать хлебом. Когда хлеб подавали на праздничный стол, его украшали. Мудрые люди стали говорить: «Хлеб — всему голова».</p> <p><b>Задание 1 (З)</b></p> <p>Назовите злаки, которые выращивают люди.</p> <p>Назовите злаки, из которых получают муку.</p> <p><b>Задание 2 (П)</b> </p> <p>Можно ли утверждать, что эти культуры: ячмень, лён, просо, кукуруза, греча, пшеница, мак, рожь, овёс, рис — используются для приготовления муки? Своё мнение обоснуйте.</p> <p><b>Задание 3 (З) Учебник, с. 17.</b> </p> <p>Рассмотрите фото. Подберите к каждому изображению загадку.</p> <p>1) Каменное море кругом вертится, белый заяц подле ложится, всему миру годится. (<i>Жернова и мука</i>)</p> <p>2) Один говорит — побежим, Другой говорит — полежим,</p>	<p><b>Диагностические задания:</b> </p> <p>Продолжите предложения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пекарь — это...</li> <li>2. Кондитер — это...</li> <li>3. Тесто — это...</li> <li>4. Солёное тесто отличается от обычного...</li> <li>5. «Тестоластика» — это...</li> </ol> <p><b>Личностные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— воспитывать бережное отношение к хлебу;</li> <li>— проявлять бережное отношение к результатам своего труда.</li> </ul> <p><b>Познавательные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— осуществлять поиск необходимой информации;</li> <li>— использовать в активном</li> </ul>
--	--	---

— правилам общения с чёрствым хлебом;  
— строить монологическое высказывание;  
— договариваться о совместной деятельности и приходить к общему мнению.

Третий говорит — покачаемся. (*Вода, жёрнов, колесо*)

3) Всю жизнь крыльями машет,  
А улететь не может. (*Ветряная мельница*)

Назовите значение слова «жёрнов». (*Жёрнов — парный каменный круг, который служит для перемалывания пшеницы и других зёрен в муку.*)

Назовите значение слова «мельница». (*Мельница — устройство для помола чего-нибудь.*)

**Задание 4 (II)** 

Может ли ветряная мельница работать при помощи воды? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 5 (3)** Учебник, с. 17—18. 

Назовите слово, которое подсказало вам отгадку.

1) Он в тенёчке не лежал,  
А хлеба́ растил и жал.  
(*Хлебороб*)

2) Корабль-великан  
По земле идёт.  
Поле пройдёт —  
Урожай соберёт. (*Комбайн*)

3) Не молот он чепуху,  
А хлеба растил и жал.  
(*Хлебороб*)

4) Он не грел на печке бок —  
Каравай ребятам пёк. (*Пекарь*)

**Задание 6 (II)** 

Можно ли утверждать, что благодаря труду хлебороба, мельника, пекаря, гончара, кондитера, корзинщика, продавца хлеба хлеб попадает к нам на стол? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 7 (3)** Учебник, с. 18. 

Из предложенных инструментов и приспособлений выберите и назовите те, которые понадобятся пекарю.

Из предложенных инструментов и приспособлений выберите и назовите те, которые понадобятся кондитеру.

**Задание 8 (II)** 

Можно ли утверждать, что пекарь и кондитер для изготовления сво-

словаре новые понятия;  
— сравнивать материалы: тесто, пластилин, глину и обосновывать своё суждение;

— различать продукт деятельности кулинара и кондитера;

— составлять рассказ о хлебе, используя алгоритм.

**Регулятивные умения:**

— принимать и выполнять учебное задание;

— выполнять учебное задание, используя алгоритм.

**Коммуникативные умения:**

— строить монологическое высказывание;

— адекватно взаимодействовать в рамках учебного диалога.

**Предметные умения:**

— изготавливать соленое тесто, используя алгоритм;

— выполнять магнит из теста;

— оформлять рецепт блюда;

— формулировать правило общения с чёрствым хлебом.

их изделий используют одни и те же рабочие инструменты? Своё мнение обоснуйте.

Можно ли утверждать, что изделия пекаря и кондитера имеют одинаковый вкус? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 9 (У)** Учебник, с. 19, с взаимопроверкой. 

В тексте стихотворения подчеркните изделия пекаря одной чертой, а кондитера — двумя.

**Задание 10 (З)** 

Для работы в группе учащимся предоставляются кусочки пластилина, глины, теста.

Назовите материалы, с которыми вам предстоит работать.

Назовите общий признак этих материалов (*пластичность*).

Определите, какой из этих материалов используют пекарь и кондитер.

Выберите предложение, в котором говорится о тесте:

- Вязкая масса различной густоты, получаемая из муки, смешанной с жидкостью (водой, молоком и т. п.).
- Любая густая масса, получаемая при смешивании твёрдого сыпучего вещества с жидкостью.

**Задание 11 (П)** 

Можно ли утверждать, что мука отличается от теста? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 12 (У)**

Игра «Лото».

Прочитайте текст карточки и определите, с каким тестом работают пекарь и кондитер.

Поместите карточки с текстом на поле «Лото»:

<b>Пекарь</b>	<b>Кондитер</b>
<i>Пресное тесто</i> — используется при приготовлении пельменей, чебуреков и пресных лепёшек.	<i>Песочное тесто</i> — используется при приготовлении основы для торта, а также различных пирожных и печенья.

<p><i>Кислое или дрожжевое тесто</i> — используется при приготовлении многих видов хлеба, пирожков и блинчиков.</p>	<p><i>Бисквитное тесто</i> — используется при приготовлении основы для торта, рулета и пирожного.</p>
<p><i>Слоёное тесто</i> — используется при приготовлении слоёк, пирожных и тортов.</p>	
<p><i>Заварное тесто</i> — используется при приготовлении пирожных, в том числе эклеров, а также некоторых видов хлеба, например бородинского.</p>	
<p><b>Задание 13 (У)</b> <input type="checkbox"/></p> <p>Напишите рецепт любимого блюда из теста, которое часто готовят в вашей семье. Оформите вашу работу рисунками или фотографиями.</p> <p><b>Задание 14 (З)</b> <input type="checkbox"/></p> <p>Назовите место, где продают изделия из теста. (<i>Булочная, кондитерская, кафе, магазин.</i>)</p> <p><b>Задание 15 (П)</b> <input type="checkbox"/></p> <p>Могут ли изделия из теста быть сувенирными? Своё мнение обоснуйте.</p> <p>Можно ли рецепт солёного теста использовать для изготовления сувенирного изделия? Своё мнение обоснуйте.</p> <p style="text-align: center;"><b>Состав солёного теста</b></p> <p>2 стакана муки  1 стакан мелкой соли «Экстра» (не йодированной)  3/4 стакана воды  1 чайная ложка растительного масла</p> <p style="text-align: center;"><b>Алгоритм приготовления солёного теста</b></p> <p><i>Чтобы приготовить солёное тесто, надо:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• смешать в миске 2 стакана муки и 1 стакан соли «Экстра»;</li> <li>• влить в смесь 3/4 стакана воды и тщательно перемешать до однородного состояния;</li> <li>• добавить 1 чайную ложку растительного масла, чтобы тесто не при-</li> </ul>	

липало к рукам;

- размять тесто в руках до однородного состояния;
- раскрасить кусочки теста в разные цвета;
- готовое тесто положить в полиэтиленовый пакет и хранить в холодильнике.

**Задание 16 (З)** 

Перечислите продукты, которые используют для приготовления солёного теста.

Назовите порядок приготовления солёного теста.

**Задание 17 (У)** 

Из представленных продуктов: мука, соль «Экстра», соль каменная, соль йодированная, сахарный песок, ванилин, разрыхлитель, сода, растительное масло, вода — выберите только те, которые подойдут для солёного теста.

Приготовьте солёное тесто, используя алгоритм.

**Задание 18 (У)** 

Продумайте эскиз магнита из теста.

Оформите эскиз магнита, который будет изготовлен из теста, в цвете.

Это задание учащиеся могут выполнить дома вместе с родителями.

**Задание 19 (З) Учебник, с. 22.** 

Назовите последовательность работы при выполнении магнита из теста.

**Задание 20 (П)** 

Можно ли раскрашивать магнит из солёного теста после высыхания? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 21 (У)** 

Вылепите фигурку будущего магнита из цветного теста по своему эскизу и закрепите на ней магнит.

Украсьте магнит из теста по своему замыслу.

Высушите магнит.

**Задание 22 (З) Учебник, с. 20.**

Назовите значение слова «блюдо».

Перечислите блюда, представленные на фотографиях.  
Назовите основной продукт, который присутствует во всех этих блюдах.

Назовите те блюда, которые относятся к русской кухне.

**Задание 23 (II)**

Можно ли утверждать, что блюда из теста готовят только в русской кухне? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 24 (У)**

Представьте любимый семейный рецепт из теста.

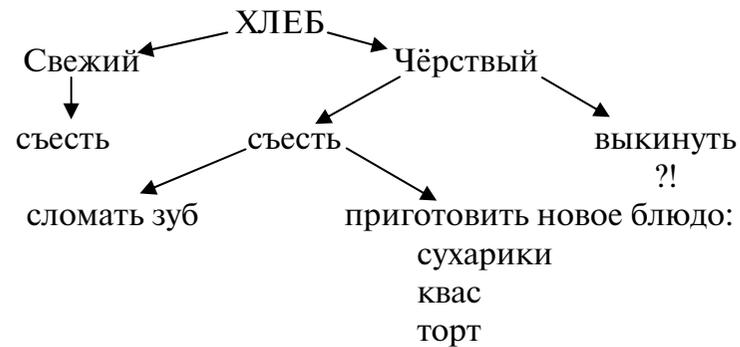
Все работы детей вывешиваются на доску, а после урока складываются в поваренную книгу «Изделия из теста: Любимые семейные рецепты».

**Задание 25 (II)**

Можно ли утверждать, что хлеб едят только свежим? Своё мнение обоснуйте.

**Задание 26 (У)**

Составьте рассказы о хлебе, двигаясь по стрелкам.



### Блок К. Диагностика качества освоения темы

<p><b>Цели:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мотивировать на успешный результат.</li> <li>• Актуализировать знания о сервировке праздничного стола.</li> <li>• Научить:             <ul style="list-style-type: none"> <li>— планировать деятельность и распределять обязанности;</li> <li>— сотрудничать в группе при выполнении проекта;</li> <li>— представлять результат деятельности.</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Контрольное задание:</b> ☹☹</p> <p>Выполните проект «Чайный сервиз», включающий сервировку праздничного стола, в котором:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• салфетки и скатерть изготовлены из бумаги;</li> <li>• посуда и кондитерские изделия изготовлены из пластилина.</li> </ul>	<p><b>Личностные умения:</b></p> <p>— проявлять творческое отношение к выполнению проекта.</p> <p><b>Познавательные умения:</b></p> <p>— выполнять сервировку праздничного стола.</p> <p><b>Регулятивные умения:</b></p> <p>— выполнять задание в соответствии с целью и планом;</p> <p>— распределять обязанности при выполнении проекта.</p> <p><b>Коммуникативные умения:</b></p> <p>— адекватно взаимодействовать в рамках учебного диалога;</p> <p>— представлять результат деятельности группы.</p> <p><b>Предметные умения:</b></p> <p>— выполнять изделия из пластилина и бумаги.</p>
---	--	---

### III этап. Интеллектуально-преобразовательная деятельность

Цели деятельности	Варианты заданий	Планируемый результат
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стимулировать интерес к процессу создания памятки.</li> <li>• Научить:             <ul style="list-style-type: none"> <li>— ориентироваться в разных вариантах выполнения задания;</li> <li>— планировать своё действие в соответствии с учебным заданием.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Этап интеллектуально-преобразовательной деятельности включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбор варианта задания (<i>информативный, импровизационный, эвристический</i>);</li> <li>• выбор способа деятельности (индивидуальный или коллективный);</li> <li>• самоорганизацию по выполнению задания:             <ul style="list-style-type: none"> <li>— планирование деятельности;</li> <li>— выполнение задания;</li> <li>— представление результатов деятельности.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Информативный вариант</b></p> <p>Вставьте пропущенные слова в текст памятки «Общение с хлебом».</p>	<p><b>Личностные умения:</b></p> <p>— творческое отношение к процессу оформления или создания памятки.</p> <p><b>Познавательные умения:</b></p> <p>— выбирать вариант выполнения задания.</p> <p><b>Регулятивные умения:</b></p> <p>— выполнять учебное действие в соответствии с планом.</p>

<p>нием; — представлять результат своей деятельности.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Памятка «Общение с хлебом»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Храните хлеб в ... (<i>хлебнице</i>) и подавайте его на стол в ... (<i>специальной корзиночке</i>).</li> <li>2. Кусочек хлеба берите не вилкой, а ... (<i>руками</i>) и кладите на край тарелки. Берите столько кусочков, сколько ... (<i>сможете</i>) съесть.</li> <li>3. Когда едите хлеб, следует ... (<i>отламывать</i>) маленькие кусочки от ломтя, а не кусать его. Не следует оставлять надкусанные ... (<i>кусочки</i>) хлеба и катать из мякиша шарики. Неприлично ... (<i>крошить</i>) хлеб в тарелку, чтобы подобрать остатки соуса.</li> <li>4. Паштетом или маслом намазывается не ... (<i>весь кусок</i>) хлеба, а только та часть, которая будет откусываться. Если весь кусок хлеба уже намазан, то его нужно есть при помощи ... (<i>вилки и ножа</i>).</li> <li>5. Если хлеб зачерствел, его не следует ... (<i>выбрасывать</i>). Из чёрствого хлеба можно приготовить вкусные ... (<i>блюда</i>) или продукты питания: сухарики, панировочные сухари, квас, торт.</li> </ol> <p><b>Импровизационный вариант</b> Составьте текст памятки, используя знания и умения изученной темы и предложенные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как правильно хранить и подавать хлеб на стол?</li> <li>2. Сколько кусочков хлеба можно брать сразу и как правильно это делать?</li> <li>3. Как правильно есть хлеб за столом?</li> <li>4. Что делать, если весь кусок хлеба намазан маслом?</li> <li>5. Как следует есть хлеб, если вы собираетесь его намазать маслом?</li> <li>6. Как правильно поступать с зачерствевшим хлебом?</li> </ol> <p>Оформите памятку рисунками.</p> <p><b>Эвристический вариант</b> Создайте свой вариант памятки «Общение с хлебом».</p>	<p><b>Коммуникативные умения:</b> — адекватно использовать речевые средства для представления результата.</p>
---	--	---

#### IV этап. Рефлексивная деятельность

Цели деятельности	Самоанализ и самооценка ученика	Результат деятельности						
<p>Научить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— соотносить полученный результат с поставленной целью;</li> <li>— оценивать результат своей деятельности;</li> <li>— оценивать результат учебной деятельности.</li> </ul>	<p><b>Самоанализ</b></p> <p><b>I. Задание на самоанализ</b></p> <p>Закончите предложения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Для меня важно бережно относиться к хлебу, потому что...</li> <li>2. Чтобы выполнить групповой проект «Чайный сервиз», нужно...</li> </ol> <p><b>Самооценка</b></p> <p><b>II. Задание на самооценку</b></p> <p>а) Самооценка самостоятельности своей деятельности</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th data-bbox="568 627 913 687">V</th> <th data-bbox="913 627 1227 687">+</th> <th data-bbox="1227 627 1630 687">!</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="568 687 913 863">Я полностью справился с заданием самостоятельно.</td> <td data-bbox="913 687 1227 863">Я справился с заданием хорошо, но мне помогли...</td> <td data-bbox="1227 687 1630 863">Я не смог справиться с заданием так, как хотелось. Мне надо ещё поучиться...</td> </tr> </tbody> </table> <p>б) Самооценка собственной деятельности в целом</p> <p><b><i>Довольны ли вы своей работой на уроке?</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если очень довольны, поднимите две руки и сложите их вместе в рукопожатие.</li> <li>• Если довольны, поднимите две руки.</li> <li>• Если не очень довольны, то поднимите одну руку.</li> </ul>	V	+	!	Я полностью справился с заданием самостоятельно.	Я справился с заданием хорошо, но мне помогли...	Я не смог справиться с заданием так, как хотелось. Мне надо ещё поучиться...	<p><i>Заполняется учителем после освоения темы учащимися.</i></p>
V	+	!						
Я полностью справился с заданием самостоятельно.	Я справился с заданием хорошо, но мне помогли...	Я не смог справиться с заданием так, как хотелось. Мне надо ещё поучиться...						
<p>Цели деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соотнести полученный результат с поставленной целью.</li> <li>• Оценить результат своей деятельности.</li> </ul>	<p><b>Цели темы:</b></p> <p><b>Сформировать представление</b> о видах деятельности человека на земле.</p> <p><b>Ввести</b> технологию выращивания зелёного лука, технику «тестоластика», способ наматывания ниток на шаблон.</p> <p><b>Научить использовать</b> приобретённые знания и умения в практической деятельности:</p>	<p><i>Заполняется учителем по окончании изучения темы.</i></p>						

- выращивать зелёный лук;
- делать сувениры из теста;
- делать аппликации из картона.

**Ключевые умения темы**

**Личностные умения:**

- уважительно относиться к хлебу.

**Познавательные умения:**

- использовать приобретённые знания и умения при создании памятки «Общение с хлебом».

**Регулятивные умения:**

- принимать и выполнять учебное задание.

**Коммуникативные умения:**

- согласовывать разные мнения в рамках учебного диалога.

**Предметные:**

- работать в технике «тестопластика».