**Предмет:** окружающий мир, 1-й класс, авторы: Н.Ф. Виноградова.

**Тема** **урока:**  Откуда хлеб пришел.

**Тип** **урока:** Открытие нового знания.

**Дидактическая цель:** создать условия для усвоения детьми новых знаний по теме  урока.

**Задачи:**

1. Расширить круг представлений о профессиях.
2. Пронаблюдать вместе с учащимися путь появления хлеба на столе, выяснить, люди каких профессий причастны к появлению хлеба.
3. Дать представление о материальном производстве вещей и о том, что путь каждого продукта человеческого труда начинается из природы.
4. Развивать внимание, умение наблюдать, сравнивать, делать выводы.
5. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб, и другим продуктам человеческого труда, уважение к людям разных профессий.

**Формировать УУД:**

– выполнять самооценку на основе критерия успешности учебной деятельности (личностные УУД);
– умение оформлять свою мысль в устной форме; слушать и понимать речь других; совместно договариваться о правилах поведения и общения в школе и следовать им (коммуникативные УУД);
– умение определять и формулировать цель на  уроке  с помощью учителя; работать по предложенному учителем плану (Регулятивные УУД);
– умение перерабатывать полученную информацию: находить ответы на вопросы, используя свой жизненный опыт (Познавательные УУД).

**Планируемый результат.**

**Предметные:**

Иметь представление о том, какой путь проходит зерно, прежде чем стать хлебом.

**Метапредметные:**

Уметь определять и формулировать цель на  уроке  с помощью учителя;

работать по предложенному учителем плану (Регулятивные УУД).

Уметь оформлять свою мысль в устной форме; слушать и понимать речь других; (коммуникативные УУД).

Уметь перерабатывать полученную информацию: находить ответы на вопросы, используя свой жизненный опыт (Познавательные УУД)

**Методы обучения:**  проблемный, частично-поисковый, игровой.

**Формы организации познавательной деятельности:**

* (групповая)

**Оборудование:**

* учебник “Окружающий мир” для 1 класса, автор Н.Ф. Виноградова;
* мультимедиа установка, компьютер;
* разрезные картинки, изображающие этапы работы с зерном для получения мучного изделия;
* разрезные картинки, изображающие этапы создания книги; создания ложки;
* хлебные изделия;
* презентация «Откуда к нам хлеб пришел».

**Ход урока:**

 *1.Орг. момент.*

*2.Актуализация знаний. Постановка проблемной ситуации.*

Работа с картинками: «Найди вещи к профессии». Обсуждение важности каждого ремесла; важности вещей и их роли в жизни человека.

Учитель заостряет внимание на профессии пекарь.

-Почему важна эта профессия? Что печет пекарь? (ответы детей)

-Хлеб

-Может ли человек жить без хлеба? Почему? (ответы детей)

-Посмотрите, к нам в гости пришли булочка и бублик. У них возник спор.

Бублик говорит, что они с булочкой родственники. А булочка с этим не согласна. Что делать, ребята? Как узнать, кто прав?

-Что у них общего?

Из чего бублик появился? Из чего булочка? (из муки)

-А мука из чего? (из зерна)

-Тогда скажите, будут родственники булочка и бублик? (да, они оба сделаны из муки, мука из зерна)

-Ребята, как вы думаете, какие изделия еще делают из муки? Перечислите. (коржики, пряники, хлеб…) Какие все молодцы! Вот сколько родственников мы нашли для бублика и булочки!

*3. Совместное открытие нового.*

Сообщение темы урока.

-С чего начинается рождение хлеба, булочки, бублика?

- С зернышка.

-Что нужно сделать с зернышком, чтобы оно проросло?

-Посадить в землю.

-Хорошо. А что еще нужно, чтобы зернышко проросло? (тепло, влага)

-Как вы думаете, какое время года больше всего подходит для посева? В какое время года колхозники начинают готовиться к севу?

-Весной.

-Но землю надо подготовить. Как вы думаете, как подготавливают землю?

-Вспахивают, боронят, удобряют.

Давайте посмотрим, как пахали землю в старину, а как сейчас.

Просмотр презентации.

Слайд 3.

-В старину лошадь тащила за собой деревянный плуг.

Вы знаете, как назывался человек, управляющий лошадью? (пахарь).

-Сейчас трактор тянет металлический плуг.

Ребята, скажите, а кто управляет трактором? (тракторист).

Слайд 4. Итак, землю подготовили. Вспомните, что делают с зерном, чтобы оно проросло?

-Сеют.

-Как сеяли зерно наши предки и как сеют в наше время?

- Раньше самый опытный член семьи – дед или отец, в красной рубахе, босиком выходил в поле и разбрасывал зерно.

 -Как его называли? (пахарь)

-А в наше время зерно сеют сеялками.

-Кто управляет ими? (тракторист)

Слайд 5-6.

-Что происходит с зернами? (всходят, растут, созревают)

Слайд 7-8.

-В какое время года начинается жатва? (летом)

-Каким орудием труда пользовались в старину во время жатвы? (коса, серп, молотило)

Как называли людей, которые пользовались этими орудиями труда? (косарь, жнец, молотильщик )

- А какая техника помогает людям сейчас? (комбайн, грузовик)

-Кто управляет комбайном? (комбайнер)

Слайд 9-10.

Зерна получается много. Где же его хранят? (в старину - в амбарах, сейчас - в зернохранилищах).

Слайд 11-12.

-Что потом делают с зерном? (мелят)

-Где раньше мололи? (на мельнице – мельник)

-Где сейчас? (на мукомольном заводе - мукомол)

Слайд 13-14.

-Что делают с мукой? (из нее пекут хлеб)

-Раньше пекли в огромных печах, а сейчас на хлебозаводах со специальным оборудованием. Пекут пекари.

Вот так испекли нашу булочку и бублик. Так будут ли они родственники? Почему?

Слайд 15.

-Куда везут готовый хлеб? (в магазины).

*Физминутка.*

«Волшебное превращение».

Мы – зернышки (присели).

Мы – колоски (поднялись, руки вверх, потянулись).

Скосили колоски (ладошки сложили, косим пшеницу).

Обмолотили зернышки (посыпались зернышки, пальчиками постучали по столу).

Помололи зернышки в муку (ладошки потерли).

Замесили тесто (сжимаем и разжимаем кулачки).

Поставили тесто в духовку (присели, медленно поднимаемся, увеличиваемся, руки в стороны).

Вот какой каравай получился!

Слайд 16.

-А какой бывает хлеб? (вкусный, мягкий, теплый, горячий…)

Какие пословицы вы знаете о хлебе?

-Почему говорят: «Хлеб - всему голова?» (хлеб - самый важный продукт)

-Хлеб нам нужен для того, чтобы расти сильными и здоровыми.

-Люди многих профессий участвовали в появлении хлеба. Это очень долгий и трудный путь.

-Как мы должны относиться к хлебу? (беречь)

-Что значит «беречь хлеб»? (ответы детей)

*Чтение учителем рассказа М. Глинской «Хлеб».*

Мама дала Грише большой кусок хлеба и отправила его на улицу.

 Гриша ел хлеб. Хлеб был вкусный и душистый, с блестящей корочкой. Скоро мальчик наелся, а хлеба еще оставалось много. Тут ребята позвали Гришу в мячик играть. Что делать с хлебом? Гриша подумал и бросил хлеб на землю.

 Проходил мимо дядя Матвей, остановился и спросил: «Кто хлеб бросил?»

 -Он, он! — закричали ребята и показали на Гришу. Гриша сказал: «Я уже сыт, а хлеб оставался. У нас хлеба много, не жалко».

 Дядя Матвей снял с груди золотую звездочку и сказал:

 «Я звезду Героя за то, что хлеб вырастил, получил. А ты хлеб в грязи топчешь».

 Гриша заплакал: «Я не знал, что с хлебом делать. Досыта наелся, а он оставался…»

 - Ладно, — согласился дядя Матвей. — Если не знал — это другой разговор.— Поднял хлеб, положил на ладонь. — В этом кусочке моя работа, работа твоей матери, всей деревни работа. Хлеб любить и беречь надо. — Отдал его Грише и ушел.

 Гриша утер слезы и сказал ребятам: «Я тот хлеб сейчас съем».

 -Нельзя, — возразил Саня, — хлеб запачкан, заболеть можно.

 — Куда же теперь хлеб девать?

 В это время проезжала по дороге телега, а за телегой бежал жеребенок Лыска.

 — Отдадим хлеб Лыске, — предложила Нюра. Гриша протянул жеребенку хлеб. Лыска схватил ломоть, мигом съел и не уходит. Тянется мордой к ребятам: Давай еще! Axl Ах, как вкусно».

-Почему Гриша бросил хлеб на землю? Как бы ты поступил на месте Гриши?

Что сказал мальчику дядя Матвей? Почему дядя Матвей не стал ругать Гришу?

-Какой путь прошел хлеб, прежде чем появиться на столе?

-Какие профессии участвовали в появлении хлеба?

Как надо относиться к хлебу? Что значит беречь хлеб?

(не покупать лишнего, из остатков хлеба можно сделать сухарики или сухарный пирог, остатки хлеба можно отдавать птичкам или другим животным).

-Хлеб появился из зерна, он проделал долгий трудный путь. Хлебу помогли появиться люди разных профессий. Хлеб надо беречь. Остатки хлеба не надо выбрасывать, можно отдать птичкам или другим животным.

*4. Первичное закрепление (обучение способам применения).*

-Только ли хлеб проходит много превращений, прежде чем к нам попасть?

-Любая вещь, которая к нам попадает, проходит много превращений.

Эти превращения выполняют люди разных профессий.

Они не могут обойтись друг без друга.

Игра «Собери правильно цепочку» - из разрезных картинок собирают «путь» книги, «путь» ложки, затем рассказывают.

*5. Итог.*

 - Какая тема была на уроке?

Что вам понравилось? Какие чувства возникли? Какой вывод сделаете?

Каждая вещь, прежде чем попасть к нам, проделывает большой путь. Превращения эти долгие и трудные, их совершают люди многих профессий. Поэтому все вещи надо беречь.

-О каком продукте говорят: «Всему голова»? (о хлебе)

-Почему так говорят?

-Как надо относиться к хлебу?

Что значит «беречь»?

Молодцы!