# Технологическая карта занятия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Предмет, класс** | ГПД, 1 | | |
| **Воспитатель** | Пыльнева Ольга Павловна | | |
| **Тема занятия**  **Тип занятия** | Хлеб всему голова  комбинированный | | |
| **Цель урока** | Расширять представления детей о происхождении и ассортименте хлебных продуктов | | |
| **Задачи урока** | **обучающие** | **развивающие** | **воспитательные** |
| Закреплять знания детей о разнообразии сельскохозяйственного труда человека;  Раскрыть значение хлеба для нашего народа. | Развивать познавательный интерес к объектам живой природы;  Развивать логическое мышление, память;  Обогащать словарь детей новыми терминами | Воспитывать бережное отношение к хлебу; уважение к труду взрослых |
| **Необходимое аппаратное и программное обеспечение** (локальная сеть, выход в Интернет, мультимедийный компьютер, программные средства) | Интерактивная доска, компьютер, | | |
| **Использование современных образовательных технологий** | ИКТ, игровая | | |
| **Предварительная работа** | Чтение литературных произведений о блокадном Ленинграде, рассказ К.Паустовского «Теплый хлеб», М.Пришвина «Лисичкин хлеб», беседы о пользе полезной пищи, беседа о истории праздника Масленица. | | |
| **Оборудование** | Хлебобулочные изделия, иллюстрации (поле, репродукция картины И.И.Шишкина «Рожь» ), слайды, карточки с заданием «Что сначала, что потом» на каждую парту для работы в паре. | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы  урока | Обучающие  и развивающие компоненты,  задания  и упражнения | Деятельность учителя | Деятельность  учащихся | Формы организации  взаимодействия  на уроке | Формируемые умения (универсальные  учебные действия) | Промежуточный  контроль |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Организационный | Проверка готовности обучающихся к уроку, настрой на работу | 1. Приветствие. 2. Мотивация обучающихся на работу. | Приветствуют учителя, проверяют свою готовность к занятию | Фронтальная | ***Регулятивные:*** умеют выделять правила поведения на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся | Устные ответы,  организация рабочего места |
| Введение в тему. Постановка темы и цели занятия | Слайд 1  Изображение хлеба  Лексико-грамматическое упражнение  Беседа о рационе детского питания | Чтобы узнать тему нашего занятия, проведем небольшой эксперимент. Для этого с закрытыми глазами по запаху, определите, что находится у меня в мешочке.  Подтвердим наши предположения, отгадав ребус (см. Приложения 1)  Меню человека, не зависимо где он находится, все время меняется, но есть продукт, который присутствует на столе постоянно. Что это за продукт?  Рассмотрим буханку хлеба (настоящая). Чем буханка покрыта снаружи? Что находится внутри? Что по краям?  - назовите слово хлеб ласково;  Прочитайте слова на доске: хлебный, хлебница, нахлебник, пирожок. Что они обозначают? Что у них общего? Есть ли здесь лишнее слово?  -подберите слова, отвечающие на вопрос, какой?;  - чем полезен хлеб для человека?  Тема нашего занятия звучит так: Хлеб – всему голова. Как вы понимаете это выражение?  Зачем необходимо ежедневно употреблять в пищу хлеб?  А вы любите кушать хлеб? Какой хлеб вы предпочитаете? | Хлеб  Хлебушек  Свежий, ароматный, мягкий, душистый, черный, белый, черствый, хрустящий, вкусный, полезный, ржаной, пшеничный.  В хлебе содержится много жизненно необходимых пищевых веществ, таких как: белки, углеводы, жиры, витамины, минеральные соединения, пищевые волокна, необходимых для полноценной работы организма. | Фронтальная | ***Коммуникативные:***  высказывают свою точку зрения, вступают в диалог, обмениваются мнениями.  ***Личностные:*** понимают значение знаний о живой природе для человека, роли человека в природе, проявляют интерес к изучаемому предмету, понимают его важность  ***Познавательные:*** самостоятельно выделяют и формулируют познавательную цель; осуществляют поиск и выделяют необходимую информацию | Устные ответы |
| Изучение нового материала. Презента-  ция слайдов | Логическое упражнение «Что сначала, что потом»  Физминутка  «Колосок»  Слайд 2  Колосок  Слайд 3  Как в старину пахали, сеяли и убирали хлеб.  Грамматическое упражнение  «Образование признаков от предметов»  Слайд 4  Ингредиенты теста  Слайд 5  кусок хлеба в блокадном Ленинграде  Звучит метроном  Чтение учеником наизусть стихотворения «В булочной»  Слайды 6-  Хлебобулочные изделия  Подвижная игра «Калачи»  Выставка украшенных пряников | Как же хлеб попадает к нам на стол?  Перед вами картинки, на которых изображен процесс выращивания зерен и изготовления хлеба. Вам необходимо в правильной последовательности расставить (пронумеровать) иллюстрации, чтобы было понятно: что сначала, что потом. (см. приложение 2)  Теперь давайте поясним каждую иллюстрацию.  Пашут землю, сеют зерно, убирают комбайном выращенное зерно, отвозят на мельницу, полученную муку везут в пекарню, где пекут хлебобулочные изделия, продают людям. Выращивать и убирать хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля, в поле выходят трактора. Трактор тянет за собой тяжелый плуг, который глубоко вспахивает землю. Люди, каких профессий заняты этим трудом?  И вот земля стала мягкой, рыхлой. Можно начинать сеять. Ровными, аккуратными рядами сеялки укладывают зерна в почву.  Вот пшеница взошла. Все лето созревают зерна в колосьях.  ***В землю теплую уйду,***  ***К солнцу колоском взойду.***  ***В нем тогда таких, как я,***  ***Будет целая семья!***  Ну, вот зерна созрели, начинается **жатва**. Раньше это делали вручную, выходили в поле косцы – мужчины, с утра до ночи срезали серпами хлебные колосья, а женщины вязали снопы, складывали их в высокие скирды. Скирды – это по - особому сложенное сено, скошенные колосья для просушки.  А в наше время на поле выходят комбайны. Так что же делает комбайн? С полей машины везут зерно на **элеватор**, специальное сооружение для хранения зерна. Люди, каких профессий выполняют эти работы?  Куда везут зерно с элеватора? Для чего нужна мельница?  Муку мелят из разных зерен. Какая мука получится из пшеницы, (ржи, кукурузы, овса, ячменя, риса, гречи, сои)?  На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской необходимые ингредиенты и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. Какие продукты добавляют в муку, чтобы получилось тесто? И вот тесто замешано, пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины. Люди, каких профессий выполняют эти работы?  Можно ли все профессии, которые связаны с производством хлеба, объединить в одно слово ХЛЕБОРОБЫ? Как вы понимаете это слово?  Сколько человеческого труда вкладывается в создание этого ценного продукта. А мы иногда его не бережем. Как же надо обращаться с хлебом?  Правила обращения с хлебом.  Бери хлеба столько, сколько съешь.  Не играй с хлебом.  Остатки хлеба отдай птицам, домашним животным.  Чёрствый хлеб не выбрасывай, из него можно приготовить различные блюда.  Уважай хлеб и труд хлеборобов сам и учи этому других.  Узнаете ли вы эту иллюстрацию?  - В музее истории Ленинграда (ныне Санкт-Петербург) хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. Таков был в зимние месяцы блокады дневной паёк для жителей осажденного немцами города.  Хлеб нельзя было купить в магазине, его выдавали по специальным карточкам один раз в день  по 125 граммов на человека. (Показать детям кусочек хлеба в 125 г.).  - А вы смогли бы  наесться этим кусочком? (Ответы детей)  - Но чтобы получить эту кроху, нужно было отстоять такую очередь, которой не видно было конца. Люди с серыми, изможденными лицами, не знавшие отдыха, забывшие, что значит вдоволь поесть, занимали очередь за хлебом с раннего утра, а иногда стояли в очереди всю ночь. Но бывало, что хлеба всем не хватало…  - Много людей умерло в блокадном Ленинграде оттого, что в ту пору у них не было даже крошечки хлеба.  - Может быть,  эти страшные времена вам сейчас кажутся далёкой историей, но они не должны повториться. Наша задача знать историю нашей страны, помнить и ценить подвиг нашего доблестного и отважного народа. Почтим память об этом минутой молчания.  Хорошо, что мы живем в свободной и мирной стране. Возвращаясь к теме занятия, хочу сказать, что в России этот год объявлен годом литературы, о хлебе тоже сложено много стихов, песен, пословиц, рассказов. Некоторые мы с вами прочитали (показ книг с произведениями о хлебе).  Сейчас …..(заранее подготовленный ученик) прочитает нам стихотворение    Рассмотрим иллюстрации названных хлебобулочных изделий.  Дети становятся в три круга. Двигаются подскоками по кругу и при этом произносят слова:  Бай-качи-качи-качи!  Глянь — баранки, калачи!  С пылу, с жару, из печи.  По окончании слов игроки бегают врассыпную по одному по площадке. На слова «Найди свой калач!» возвращаются в свой круг. При повторении игры могут меняться местами в кругах.  Мы тоже с вами приготовили подарок-угощение для пап и мам в преддверии праздников.  Какие вы знаете праздники, где по традиции пекут какое-нибудь хлебобулочное изделие?  Даю подсказку, на день рождения пекут…. (торт).  Ещё?  На Рождество Христово пекут кексы, пряники, на Пасху - куличи, на Масленицу – блины.  Мы с вами уже говорили, что на этой неделе все народы христианского вероисповедания отмечают праздник Масленицы. Что обозначает этот праздник, кто запомнил?  Почему пекут именно блины?  А сейчас девочки из театрального кружка исполнят песню «Блины»  Где же блины? | Один ученик работает у доски, остальные за партами.  Тракторист, сеяльщик  Комбайнер, шофер,  пшеничная, ржаная ячменная, овсяная, рисовая, гороховая, гречневая, соевая    вода, сахар, соль, дрожжи, яйца, масло  ответы детей в ходе беседы о хлебе  пекарь, продавец  ***«В булочной»***  **В булочной у нас баранки,**  **Булки, бублики, буханки,**  **Пирожки, батоны, плюшки,**  **И плетенки, и ватрушки,**  **Курабье, бисквит, печенье,**  **Бутерброды, чай с вареньем,**  **Много пряников, конфет,**  **Пастила есть и шербет,**  **И пирог с начинкой сладкой,**  **И полено, и помадка…**  **Называйте, не стесняйтесь,**  **Выбирайте, угощайтесь!**  Мы давно блинов не ели,  Мы блиночков захотели, Ой, блины, блины, блины,  Вы блиночки мои.  2.Моя старшая сестрица Печь блины-то мастерица. Ой, блины, блины, блины,  Вы блиночки мои.  3.Напекла она поесть, Сотен пять, наверно, есть. Ой, блины, блины, блины,  Вы блиночки мои.  4.На поднос она кладет И сама к столу несет.  Ой, блины, блины, блины,  Вы блиночки мои.  5. Гости будьте же здоровы, Вот блины мои готовы.  Ой, блины, блины, блины,  Вы блиночки мои.  Будут вам блины!!! | Парная  Фронтальная  Фронтальная  Индивидуальная  Фронтальная  Групповая | ***Познавательные:*** извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения учителя, высказываний одноклассников; систематизируют собственные знания.  ***Коммуникативные:***  обмениваются мнениями, умеют слушать друг друга, строить понятные для партнера по коммуникации речевые высказывания, задавать вопросы с целью получения необходимой для решения проблемы информации; могут работать в парах, уважают мнение других участников образовательного процесса. | Работа в парах  Устные ответы |
| Заключительная часть | Чаепитие | Приглашаем всех гостей и друзей на чаепитие. |  |  |  |  |