

Урок 13

Дата 10.12.2024

Класс 3-Б

Тема: «Про хлеб и дрожжи».

Тип занятия: изучение и первичное закрепление нового учебного материала.

Форма проведения: игровая

Цели урока:

- познакомить с процессом появления хлеба, как продукта питания;
 - развивать познавательную активность речи, логическое мышление; читательскую, естественно-научную, финансовую и математическую грамотность;
 - узнать профессии людей, которые трудятся над производством хлеба;
 - воспитывать уважение и бережное отношение к труду и хлебу;
 - развивать умение работать в группе; уметь слушать других,
 - обогащать словарный запас.
- **Оборудование:** карточки с текстом, заданием, опорные слова, картинки для составления последовательности ответа, презентация, пословицы.

Ход урока

I.Организационный момент.

II. Целеполагание и мотивация.

-Прочитайте высказывание на доске.

(К колосу колосок, урожайный хлебом год)

-Как вы понимаете данное высказывание?

(Чтобы получить хороший урожай, надо потрудиться)

-Вот и нам сегодня предстоит потрудиться что бы достичь результата.

- Посмотрите на слайд и решите ребус: (хлеб)

-Следующий слайд (дрожжи)

-Что объединяет эти два слова?

-Какую цель мы поставим сегодня для себя?

(Познакомится с процессом приготовления хлеба.)

-Кто сможет сформулировать тему занятия?

(Про хлеб и дрожжи)

Тема нашего сегодняшнего занятия «Про хлеб и дрожжи»

-В чём разница между белым и чёрным хлебом?

- А как должны относиться к хлебу?

III. Изучение нового материала.

Сегодня наше занятие пройдёт в форме игры.

- Каждая команда пройдет в течение урока 4 игровых этапа:

1. станция «Литературные критики»,
2. станция «Научные эксперты»,
3. станция «Математики»
4. станция «Финансовые аналитики».

-После прохождения каждого этапа, команда оценивает свою работу, получает задание и переходит на следующий этап. На этапе может быть несколько заданий. После выполнения каждого задания подаёте сигнальный знак, что задание выполнено. После проверки переходите к выполнению следующего задания. Командир отмечает выполнение задания каждого этапа.

Выберите командира команды. Командиры получают маршрутный лист.

I. И так начинаем игру:

1 станция «Литературные критики»

1). задание: Соедините части пословиц:

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. Хлеб батюшка | , а стоит много труда |
| 2. Не велик кусок пирога | нет обеда |
| 3. Без хлеба | вода матушка |

-Какая команда готова, поднимает сигнальные карточки? Отвечает _ команда другие оценивают ответы, если не согласны предлагают свои ответы.

-Как вы понимаете смысл этой пословицы: «Не велик кусок пирога, а стоит много труда»

—А знаете ли вы, как появляется хлеб на столе?(ответы детей)

2). задание:Прочитайте внимательно текст и по содержанию текста разложите карточки в последовательности. Текст читает каждый индивидуально (с картинками работаете группой)

В России издавна гостей встречали самым дорогим - «хлебом - солью», что было символом благополучия и гостеприимства.

Долгий путь у хлеба к нашему столу. Он начинается ранней весной, когда на поля выходят машины. Прежде чем посеять пшеницу зерно проверяют на всхожесть, выбирают самые лучшие. Все злаки бывают яровые и озимые. Яровые сажают весной и убирают осенью. Озимые сеют в августе – сентябре,

а убирают в июне – июле, они дают большой урожай. На поле трудятся трактористы, комбайнёры, шофёры, агрономы. У тракториста много работы: поле вспахать, разрыхлить землю.

Через некоторое время на поля выходят другие машины- сеялки. Они сеют зёрна. Когда приходит осень, колосья становятся золотыми. Хлеб созрел. В поле выходят комбайны. Они срезают колосья и вымолачивают из них зёрна, эти зёрна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины. Машины везут зерно на ток- это большая открытая площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем. Потом зерно везут на элеватор – это сооружение для хранения зерна. Дальше на мукомольные заводы, а оттуда на хлебозаводы и пекарни. Хлеб пекут пекари. Почему хлеб бывает чёрным и белым ? Всё дело в муке, есть мука пшеничная и ржаная. Из пшеничной делают белый хлеб, а из ржаной чёрный.

-Какая команда готова, поднимаем руки? Отвечает _ команда другие оценивают ответы, если не согласны предлагаете свои ответы.

– Объясните, почему именно в такой последовательности вы разложили карточки? (**Дети:** потому что сначала землю готовят к посеву, вспахивают ее, потом засеивают зерном, потом косят и отвозят на мельницу, там зерно перемалывают в муку и отвозят на пекарню, где и пекут хлеб, который потом попадает в магазин.)

- Найдите в тексте и подчеркните профессии людей, которые трудятся над производством хлеба.

Оцениваете свою работу на этой станции.

-Переходим в следующий этап.

2. станция «Научные эксперты»Задание1

-В каждой команде гербарий: ржи, пшеницы. С помощью гербария выполняете задание в таблице.

-Если готовы просигналите и защищаете свой ответ. Отвечает команда другие слушаете, оцениваете ответы, если не согласны предлагаете свои варианты.

Чем похожи и чем отличаются между собой рожь и пшеница? Дополни предложения.



Колосок у ржи (тонкий/толстый) с длинными/короткими и густыми усиками. У пшеницы колос более (тонкий/толстый) . Он также имеет усики, но они в период созревания зерна зачастую полностью обламываются.

Высота стебля ржи может достигать порядка двух метров, тогда как пшеница редко вырастает более полутора метров.

Задание2.

Задание 3. Сравнение хлебобулочных изделий.

Задание 2
Сделай подписи под рисунками.



Ржаной хлеб Пшеничный хлеб

Пшеничный хлеб - (белый/серый) с золотистой корочкой, а ржаной - (белый/серый) внутри и коричневый снаружи.

Задание 3
В пшеничном хлебе есть дырочки, что это за дырочки? В каких хлебобулочных изделиях есть дырочки? Рассмотрите разные хлебобулочные изделия и сделайте вывод.

Заполни таблицу.


	Наличие дырочек
Пшеничный хлеб	<input type="text" value="Очень много"/>
Ржаной хлеб	<input type="text" value="Почти нет"/>
Печенье	<input type="text" value="Отсутствуют"/>
Пирожное	<input type="text" value="Почти нет"/>

Вывод.
Больше дырочек в .

Задание4.Работа со словарём

Задание 4
Какое вещество способствует появлению в хлебе дырочек? Оказывается, что это вещество - дрожжи.

Откройте толковый словарь
Выпиши из словаря значение слова.



Дрожжи -

Дрожжи бывают разных видов: хлебопекарные (используются для выпечки хлеба), кормовые (ими кормят животных), пивные (из них делают напитки). Чайный гриб - это тоже дрожжи.

Задание5. Опыт

Задание 5
Как влияет температура на процесс брожения.

1. Приготовь 2 стакана.
2. В первый стакан налей холодной воды, во второй - тёплой.
3. Положи в каждый стакан по одной чайной ложке быстрорастворимых дрожжей.

Понаблюдай за процессом брожения (при брожении образуются пузырьки). Что происходит? Заполни таблицу. Кликай в ячейки таблицы!

	Через 10 мин.	Через 20 мин.
Первый стакан	Дрожжи опустились на дно.	Пузырьков очень мало.
Второй стакан	Появились пузырьки.	Пузырьков очень много.

Вывод. Процесс брожения быстрее протекает во стакане с водой.

Оцените свою работу на этом этапе.

IV. Физминутка:

Колоски»

- Давайте представим, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю. *(дети присаживаются)* .
- Теплое солнышко пригрело землю, дождик полил. Зернышки росли, росли и стали колосками. *(дети встают, поднимают руки вверх)* .
- Колоски тянутся к солнышку. *(дети протягивают руки вверх)* .
- Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски. *(дети постепенно опускают сначала: руки, голову, плечи, туловище)* .
- И вот полил дождик, ожили колоски. Снова тянутся они к солнышку. В поле выросли замечательные колоски. Улыбнитесь друг другу.

V. Закрепление

- Молодцы, отдохнули дружно. Переходим в следующий этап.

3 станция «Математики»


- В каждой команде выдан рецепт для приготовления домашнего хлеба.
- Проверяют со **слайдом**

Задание. Прочитай рецепт для приготовления домашнего хлеба под номером 1. Выполни необходимый расчёт и впиши в рецепт под номером 2 необходимое количество продуктов для приготовления трёх таких же буханок хлеба.

№1.Рецепт домашнего хлеба.

Для приготовления одной буханки хлеба понадобится:

Мука 300 г
Вода тёплая 1 стакан
Дрожжи сухие 10 г
Сахар 30 г
Соль 12 г




№2.Рецепт домашнего хлеба.

Для приготовления трёх буханок хлеба понадобится:

Мука
Вода тёплая
Дрожжи сухие
Сахар
Соль



4 станция «Финансовые аналитики».

-В каждой команде выдан листок для заполнения. Внимательно прочитайте и выполните задание.

Задание. У тебя 100 рублей. Подумайте, хватит этих денег для покупки муки, дрожжей, сахара и соли? Что можно не покупать?

60 руб.



16 руб.



56 руб.



25 руб.



Если не хватает, что ты можешь купить, а от чего можно отказаться (эти продукты всегда есть дома)?

Если ты купишь муку и дрожжи, сколько сдачи ты должен получить?

Задание. У тебя 100 рублей. Подумайте, хватит этих денег для покупки муки, дрожжей, сахара и соли? Что можно не покупать?

60 руб.



16 руб.



56 руб.



25 руб.



Если не хватает, что ты можешь купить, а от чего можно отказаться (эти продукты всегда есть дома)?

Не хватает

Если ты купишь муку и дрожжи, сколько сдачи ты должен получить?

$60+16=76$ $100-76=24$ руб.

Оцените свою работу. Подведём итоги.

VI . Итог урока. Рефлексия.

