

*МБОУ «Богоявленская СОШ»*

*Конспект урока  
по окружающему миру на тему:*

*«Хлеб - всему голова»  
2 класс*



*Автор: Наталья Александровна  
Чеснокова  
учитель начальных классов  
I квалификационная категория*

*2015 – 2016 учебный год*

## **Пояснительная записка**

к уроку окружающего мира в 2-м классе раздел: «Россия – твоя Родина»

**Автор:** Чеснокова Наталья Александровна, учитель начальных классов

**Образовательное учреждение:** МБОУ «Богоявленская СОШ» ст. Богоявленская  
ул. Центральная, д. 4 Константиновского района

**Предмет:** окружающий мир

**Тема урока:** «Как трудятся россияне. Хлеб - всему голова».

### **Цель урока:**

- Раскрыть значение хлеба, важность труда земледельца.
- Расширить знания о процессе создания хлеба и о его пользе.
- Воспитывать чувство бережного отношения к хлебу, интерес к истории своего отечества, чувство патриотизма.
- Формировать интерес к литературе, искусству.
- Расширить кругозор, повысить культуру учащихся.
- Учить детей работать в группе, в паре.

**Продолжительность:** 45 мин

**Класс:** 2

**Авторский медиа продукт:** презентация к уроку (по щелчку)

**Тип урока:** Изучение нового материала

**Оборудование:** компьютер; мультимедийный проектор; экран; презентация Power Point; гербарий злаков; комплект тематических плакатов; выставка книг: загадок, рассказов, сказок о хлебе; хлебобулочные изделия; карточки с изображением и названием хлебобулочных изделий; рисунки колосков, колоска; ребусы; пословицы; раскраски; буклеты; рецепт «Тюри»

**Авторские комментарии:** данный урок разработан в рамках применения ИКТ.

Урок реализует образовательные, развивающие и воспитательные цели.

### **Планируемые результаты деятельности учащихся:**

#### **Личностные результаты:**

- самостоятельно определить и высказать правила обращения с хлебом.

#### **Метапредметные результаты:**

##### **Регулятивные УУД**

- определять и формулировать цель деятельности на уроке; - уметь отличать верно выполненное задание от неверного.

##### **Познавательные УУД**

- ориентироваться в своей системе знаний; - поиск и выделение необходимой информации; - находить ответы на вопросы, свой жизненный опыт;
- делать выводы в результате совместной работы всего класса.

##### **Коммуникативные**

- уметь оформлять свою мысль в устной речи; - слушать и понимать речь других;
- учиться выполнять различные роли в группе, в паре

#### **Предметные результаты:**

- уметь осознавать значение хлеба; - научить ценить труд земледельца; - расширить знания о процессе создания хлеба и о его пользе.

На уроке используется показ слайдов, видеосюжетов (интернет-ресурсы), применяется индивидуальная и групповая работа по карточкам. Применяются здоровьесберегающие технологии: физкультминутка.

**Планируемые достижения учащихся:** Учащиеся осознают значение хлеба, научатся ценить труд земледельца, расширят знания о процессе создания хлеба и о его пользе; выстраивать речевые высказывания;

**Формы организации работы детей:** фронтальная, индивидуальная, групповая

## Ход урока:

( Уч-ся разделены на 3 группы)

### I. Орг. момент.

Начинаем ровно в срок,  
Наш любимейший урок.  
Дружно все мы соберемся  
И друг другу улыбнёмся.  
Пусть сегодня для нас всех  
На урок придёт успех!  
Поприветствуем гостей,  
С ними нам вдвойне теплей.

### II. Мотивация.

- Ребята, я знаю вы любите отгадывать загадки, предлагаю вам отгадать одну.

Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и чёрный, он и белый,  
И всегда он загорелый,  
Мы как кушать захотим,  
То всегда садимся с ним. (Хлеб)

### III. Сообщение темы и цели урока.

- Верно. Сегодня мы с вами поговорим о хлебе. Но как правильно звучит наша тема вы определите сами, собрав мозаику (конверты с заданием на столах -3 шт, картинки разрезаны на части по количеству букв, собрав мозаику по часовой стрелке читается слово) (Приложение № 1)

- Что получилось? (« Хлеб – всему голова» вывесить на доску) СЛАЙД 1

- А почему так говорят?

- В давние времена основными занятиями наших предков были охота, рыболовство, скотоводство и земледелие. Много времени прошло, пока человек научился обрабатывать поле, выращивать хлеб. А откуда пришёл к нам хлеб? Какой путь проходит зернышко, чтобы прийти в виде мягкого, ароматного хлеба к нам на стол?

### IV. Создание проблемной ситуации

-А что вы знаете о хлебе? - Какой он бывает? (Белый - пшеничный и черный -ржаной)

- Перед вами лежат 2 кусочка хлеба, откусите от каждого немного, и скажите, какой вкуснее?

-А какой чаще едите?

-А вы знаете, какой дороже? (Вкуснее конечно же и дороже белый, но полезней и дешевле ржаной)

- А знаете почему? ( Вырастить рожь легче, чем пшеницу)

### V. Изучение нового материала.

–Подумайте, как же появился хлеб?

-Когда и где? На эти вопросы нам поможет ответить история про хлеб. СЛАЙД 2

-А сейчас сможете ответить на вопрос?

-Когда и где появился первый хлеб?

– А кто знает, какие хлебные зерна выращивают на полях России? (Овес, ячмень, пшеница, кукуруза, просо, рожь) Рассмотрите внимательно их. СЛАЙД 3

У вас на столах под разными номерами мы можем увидеть зерна разных культур. №1 – это пшеница, №2 – это рожь, №3 – это овёс, №4 – ячмень, №5 – кукуруза, №6 – просо. Возьмите зернышки в руки. Аккуратно посмотрите их. Из каждого маленького зернышка может вырасти колосок таких зерен, или метелочка, как у проса, или початок, как у кукурузы. Все ли зерна похожи? Положите на место зернышки.

Из разных зерен пекут различные хлебные изделия, которых сейчас существует очень много.

### Задание 1.

- **Вспомнить и записать названия хлебных изделий? (на листочках)**

- Проверка. Молодцы, много знаете.

- Прошло немало времени, пока люди придумали способ приготовления теста.

- А что нужно положить в тесто, чтобы получился хороший каравай? (*муку, молоко, масло, сметану, яйца, соль, сахар, дрожжи*)

### Загадки.

1. Из меня пекут ватрушки

И оладьи, и блины.

Если делаете тесто,

Положить меня должны (мука)

2. Жидко, да не вода,

бело, да не снег. (Молоко)

3. Не вкусна в супе фасоль

Если пожалели (соль).

4. Белый, сладкий и сыпучий

Он лежит на ложке кучей.

Ложка быстро и с размаха

В чай горячий сыпет (сахар).

5. Тесто быстро поднимают,

Кто печёт – тот это знает,

Сохранить сухими можно.

Догадались? Это – (дрожжи)

6. Может разбиться,

Может и вариться,

Если хочешь —

в птицу Может превратиться. (Яйцо)

7. Догадайтесь, кто такая?

Белоснежная, густая.

Сливки взбили утром рано,

Чтоб была у нас... (сметана)

- Отлично. Все ингредиенты готовы для каравая, давайте встанем отдохнем и споем песенку про каравай...

**VI. Физ. Минутка «Каравай» (выйти всем и под музыку) СЛАЙД 4**

### VII. Усвоение новых знаний.

Но не сразу стали зерна

Хлебом тем, что на столе,

Люди долго и упорно,

Потрудились на земле.

- Для того чтобы маленькое зёрнышко стало хлебом, надо три силы — Земля, Солнце и Труд.

Хлеб — это дело многих тысяч рук. Особенно раньше, когда почти все приходилось делать вручную. А как происходит сейчас - мы послушаем ребят.

СЛАЙД 5-14

### Ученик 1.

Ранней весной на поля выходят машины, нужно быстро вспахать и заборонить землю для посева семян. Через некоторое время на поля выходят сеялки. Но прежде чем посеять пшеницу, зерно проверяют на всхожесть, сортируют на специальных машинах, ведь для посева нужны одинаковые зёрнышки.

### Ученик 2.

- Злаки бывают яровые и озимые. Яровые сеют весной и убирают осенью. А озимые сеют осенью, и убирают на следующий год летом. На поле зерна прорастают, появляются всходы. Когда приходит уборочная пора, колосья становятся золотыми, значит, хлеб созрел и пришла пора собирать урожай. И снова в поле выходят машины. Это комбайны. А потом на грузовых машинах зерно везут на элеватор и там сушат его.

### Ученик 3.

- После зерно отправляется на мукомольные заводы, а оттуда муку везут на хлебозаводы и пекарни. Самое первое, что надо сделать пекарю - просеять муку, добавить все нужные ингредиенты и замесить тесто. Это делают в специальных ёмкостях. Затем тесто делят на кусочки, помещают в формы и направляют в печь, где оно печется. А уж потом везут в магазины готовые изделия.

- Но бывают трудные времена, когда год может быть неурожайным. А хуже всего было во время Великой Отечественной войны. СЛАЙД 15

### Ученик 4.

Враг сжег и уничтожил много посевов и люди стали голодать. Огромные испытания выпали на долю жителей Ленинграда (Санкт-Петербурга). Город был окружен врагами 900 дней, продукты не привозили. Из-за страшного голода умерло очень много людей. Хлеб был для человека самой большой драгоценностью, дороже жизни. В это страшное время хлеб выдавался пайками – маленькими порциями, 125 г хлеба на целый день, больше еды не было совсем. В музее истории Санкт-Петербурга и сейчас хранится крошечный кусочек заплесневелого хлеба, толщиной с мизинец, который спас многих ленинградцев от смерти.

Есть хлеб - будет жизнь! Эти два слова всегда стоят рядом.

## VIII. Закрепление, обобщение и систематизация знаний + творческая работа.

- А вы знаете сколько нужно хлеба для вашей семьи?
- Если хлеб остался, что с ним можно делать?
- Сейчас послушаем какие правила обращения с хлебом составила и написала Саша.

### Правила!

1. Нельзя бросать хлеб
  2. Нельзя играть хлебом
  3. Брать хлеба столько, сколько сможешь его съесть.
  4. Если хлеб остался, можно отдать собачке, птицам, но не выкидывать.
  5. Черствый хлеб не выбрасывать, из него можно приготовить различные блюда (..?).
- Согласны с Сашей?

А итогом этих правил будет вот такое:

*Хлеба к обеду норму бери,*

*Хлеб - это ценность, его береги!* СЛАЙД 16

- Назовите мне самого известного сказочного персонажа - хлебулочное изделие. «Жолобок» (на доске картинка) ( Приложение № 2 )

- Он приготовил для вас несколько заданий (задания на карточках – колосках)

### 1. Собери пословицы и объясни смысл ( в группе) ( Приложение № 3 )

Не велик кусок пирога, а стоит много труда.

Посей в пору – будешь иметь хлеба гору.

Без хлеба нет обеда.

Хочешь есть калачи - не сиди на печи.

**2. Распределить по порядку все этапы появления хлеба на нашем столе ( в группе ) (**

Приложение № 4 )

1. вспашка земли
2. посев зерна
3. сбор урожая
4. вывоз зерна
5. сушка зерна
6. помол зерна в муку
7. замес теста
8. выпечка
9. магазин

**3. Соединить по точкам и раскрасить картинку (торт) ( в паре ) ( Приложение № 5 )**

**4. Сделать аппликацию из заготовок ( в паре ) ( Самовар, чашка, хлебобулочные изделия)**

**5. Сопоставить картинку с названием ( в паре ) ( на доске картинки и надписи ) ( Приложение № 6 )**

( батон, бублики, кулич, сухари, соломка, рогалик , кекс, соломка, блины)

**6. Сказать хлебу комплимент (индивидуально)**

(ароматный, вкусный, сдобный, кормилец, батюшка)

**7. Разгадать ребус (корж) ( в группе ) ( Приложение № 7 )**

**8. Выбрать продукты для приготовления блинов ( в группе ) ( Приложение № 8 )**

**9. Показать свою силу (индивидуально) (разломить бублик)**

## **IX. Подведение итога урока.**

- Что нового узнали?

- Чему учились на уроке?

- Что вам особенно запомнилось и понравилось?

Теперь вы знаете, какой путь проделывает зернышко, чтобы попасть на наш стол. Помните об этом!

- А мне понравилось, что были активными на уроке.....

Спасибо ребятам за выступление...

## **X. Рефлексия.**

-А теперь покажите, какое у вас настроение. На столе лежат блинчики ( кружочки желтого цвета). Нарисуйте на них карандашом свое настроение

- Потрудились мы на славу. Собрали все колоски. И из этих колосков получился вот такой каравай! А по традиции гостей всегда угощают хлебом – солью. Мы тоже не будем нарушать ее (угостить караваем гостей)

## **XI. Домашнее задание.**

- По желанию. Можете взять раскраски и рецепт старинной русской еды ( Приложение № 9), а еще буклеты ( Приложение № 10)

- На этой небольшой выставке вы найдете еще много полезной информации о хлебе, можете рассмотреть ее на перемене.