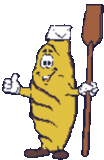
**Новоспасский филиал**

**МБОУ «Матвеевская СОШ»**



**Игра**

**«Хлебопеки»**



Выполнил: учитель начальных классов,

первой квалификационной категории,

Фатихова Анастасия Александровна

с. Новоспасское, 2016-2017 уч. год

**Цель:** закрепить знания учащихся о блюдах из зерна и их разновидностях.

**Планируемые результаты:**

***Познавательные УУД:***

* Дать представление об ассортименте хлебобулочных изделий;
* Умение наблюдать при работе с тестом и сравнивать разные виды теста.

***Личностные УУД:***

* *Умение самим планировать свою деятельность;*
* *Умение действовать по плану работы при изготовлении изделий из теста.*

***Регулятивные УУД:***

* Уметь планировать самостоятельную работу, расширить представления обучающихся о традиционных народных блюдах, приготовляемых из зерна, традициях, связанных с их использованием.
* Целеполагание, как постановка учебной задачи.

***Коммуникативные УУД:***

* Оформлять свои мысли в устной речи, слушать других, учиться работать в коллективе, развивать артистические способности.

**Оформление :** презентация, фартуки, косынки, продукты, миска, рисунки детей на тему «Хлеб - всему голова»

**Ход игры**

1. **Включение в учебную деятельность**

(Изображение пшеничного поля) **(Слайд 1)**

- Ребята, мы находимся на краю пшеничного поля. Давайте встанем в круг и возьмёмся за руки. Стоит яркий солнечный день, ветерок колышет спелые колосья. Пшеница передаёт вам тепло этого дня (пожимает руку одному из детей, ребёнок передаёт пожатие по кругу).

- Ну, вот теперь и мы согреты теплом этого дня, которого, надеюсь, нам хватит до конца занятия. (Дети садятся)

**2. Актуализация знаний**

**-** Давайте вспомним, какие виды муки получают из зерен:

**Пшеницы** - пшеничная мука,

**Ржи** - ржаная,

**Кукурузы** - кукурузная,

**Ячменя** – ячменная.

- Продолжите предложения:

**Черный хлеб пекут из … *(ржи),***

**Белый – из … *(пшеницы).***

**Геркулес делают из … *(овса),***

**Перловую крупу – из …*(ячменя).*****(Слайд 2)**

**3. Самоопределение деятельности (Слайд 3)**

*-* А кто умеет печь хлеб?

*-* Кто печет хлеб?

*-* Что нам нужно для того, чтобы испечь хлеб?

*(рассмотреть состав и технологию приготовления хлеба)*

- Сегодня мы с Вами попробуем приготовить хлеб.

- Что нам нужно для этого. Какую поставим цель?

**4. Работа по теме занятия**

- Профессия пекарь – очень тяжёлая и сложная. Люди этой профессии в горячем цехе, у жарких печей готовят нам изделия из муки. Они готовят тесто, сдобу, начинку. И здесь нельзя ошибиться.

- Что вы знаете о профессии пекарь? (ответы детей)

- Где работает пекарь? (Пекарь работает в пекарне, на хлебозаводе)

- Во что он одет? (Пекарь одет в белую форму, фартук, колпак.)

**(Слайд 4)**

- Белый цвет - это символ чистоты.

- Что печет пекарь? (ответы детей)

- Какие хлебобулочные изделия вы знаете? (ответы детей)

- А какое ваше самое любимое? (ответы детей) **(Слайд 5)**

- А теперь я приглашаю всех ребят участвовать в игре «Хлебопеки». На нашем занятии, я вам предлагаю самим изготовить ваши любимые булочки. Но прежде чем приступить к работе, давайте вспомним, какие правила мы должны знать. (ученики работают в группе и составляют правила работы с тестом) **(Слайд 6)**

1)Помыть руки.

2) С тестом работаем только на столе;

3) Все крошки собираем в середине стола;

4) Оставшееся тесто возвращаем учителю и т.д.

**5. Физминутка (слайд 7)**

Наше тесто должно быть эластичным. И поэтому я вам предлагаю самим немножко размяться.

**6. Практическая работа**

(Дети готовятся к практической части – одевают фартуки, моют руки)

***1) беседа***

- Ребята, давайте вспомним, что нам нужно, чтобы замесить тесто для хлеба? (ответы детей) **(Слайд 8)**

- Молодцы. Мы сегодня будем работать с соленым тестом. Кто знает как его приготовить? (ответы детей)

- Тесто готовим следующим образом: мука и соль берутся в равных количествах, замешиваются на воде. Тесто не должно быть слишком крутым или не слишком жидким. На одну поделку берется один стакан муки и один стакан соли. **(Слайд 9)**

- Тесто я уже замесила. Каждый берем столько сколько ему нужно.

***2) изготовление булочек***

- Возьмем тесто в руки и согреем его теплом своих рук.

- А кто знает, когда тесто получается сдобным, пышным? (хорошее настроение, с желанием и т.д.) **(Слайд 10)**

- Вот давайте и мы с вами отдадим нашему тесту улыбку, любовь и тепло наших сердец.

(Учащиеся разминают тесто так же, как пластилин. И выполняют работу)

***3) демонстрация изделий***

**7. Закрепление полученных знаний**

***«Хлеб и война» рассказ учителя* (Слайд 11)**

- В России особое отношение к хлебу. И не случайно. Ведь именно нашей стране пришлось узнать ужасы Великой Отечественной войны, которые заключались не только в том, что на нашу страну падали бомбы, не только в том, что большая территория нашей страны была под ногами фашистов, не только в том, что наша страна потеряла много своих сыновей и дочерей в смертельных боях с врагом, но и в том, что наши люди страдали и даже умирали от голода, даже забыв, как выглядит буханка ржаного хлеба.

Почему не хватало хлеба? Спросите вы.

* Как я уже сказала, часть территории страны была занята немцами.
* Мужчины, ушли на фронт. Рабочих рук в колхозах не хватало. Хлеб стали выращивать женщины, старики, дети.
* Выращенный хлеб отправляли на фронт. Самим ничего не доставалось. Не говоря уже о жителях городов.
* В городах и селах хлеб выдавали по карточкам. А это бессонные очереди за хлебом. Хлеб был с примесью сена, соломы, желудей, семян лебеды. Это добавляли в хлеб во время войны.

***«Мы и хлеб» беседа* (Слайд 12)**

- Ребята, а как вы обращаетесь с хлебом? Посмотрим памятку:

1. Береги хлеб, он дорого достаётся.

2. Не оставляй недоеденных кусков.

3. Никогда не бросай хлеб.

4. Продли жизнь хлебу.

5. Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

**8. Рефлексия**

**-** Вот и подошло наше занятие к концу. Давайте вспомним, какую цель ставили вначале урока? Достигли ли мы её?

- Подумайте минуточку и выберете для себя одно из предложений и продолжите его.

**Закончите предложения (Слайд 13)**

Было интересно…

Я узнал(а) …

Мне захотелось…

Я задумался над…