

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по проведению Всероссийского урока
«Эколята – молодые защитники природы»
для младшего школьного возраста (7–9 лет)

«КАК ХЛЕБ ПРИХОДИТ К НАМ В ДОМ»



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по проведению Всероссийского урока
«Эколята – молодые защитники природы»
для младшего школьного возраста (7–9 лет)

«КАК ХЛЕБ ПРИХОДИТ К НАМ В ДОМ»

(РАЗРАБОТАНЫ ФЕДЕРАЛЬНЫМ ГОСУДАРСТВЕННЫМ БЮДЖЕТНЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ УЧРЕЖДЕНИЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ» СОВМЕСТНО С МИНИСТЕРСТВОМ ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ)

Методические рекомендации по проведению Всероссийского урока «Эколята – молодые защитники природы» для учащихся младшего школьного возраста (7–9 лет).

ФГБОУ ДО «Федеральный центр дополнительного образования и организации отдыха и оздоровления детей», 2024 — 14 с.

Утверждены Педагогическим советом ФГБОУ ДО «Федеральный центр дополнительного образования и организации отдыха и оздоровления детей» (протокол от 13.04.2021 г. № 1).

Методические рекомендации разработаны для педагогов, которые будут осуществлять проведение Всероссийского урока «Эколята – молодые защитники природы» по теме «Как хлеб приходит к нам в дом».

Они призваны оказать методическую помощь педагогам-практикам в реализации алгоритма проведения урока для младшего школьного возраста.

Проведение данного занятия способствует формированию бережного отношения к такому продукту, как хлеб, расширяет кругозор обучающихся в сфере профессий, связанных с пищевой промышленностью и сельским хозяйством, формирует познавательный интерес к изучению окружающего мира.

КАК ХЛЕБ ПРИХОДИТ К НАМ В ДОМ

В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ МНОГИЕ ДЕТИ ИМЕЮТ СЛАБОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУРАХ И СВЯЗАННЫХ С НИМИ ПРОФЕССИЯХ. ДАННЫЙ УРОК ПРИЗВАН СОРИЕНТИРОВАТЬ МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ В МНОГООБРАЗИИ ПРОФЕССИЙ, СВЯЗАННЫХ С ПРОИЗВОДСТВОМ ХЛЕБА И ДРУГИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

ЦЕЛЬ — формирование представления о многообразии профессий, связанных с производством хлеба.

ЗАДАЧИ:

- дать представление об истории появления хлеба в питании людей,
- познакомить с этапами выращивания и производства хлеба,
- расширить представление обучающихся о профессиях людей, связанных с выращиванием и производством хлеба,
- способствовать формированию бережного отношения к хлебу и уважения к труду людей.

ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ УРОКА:

Урок построен в интерактивной форме, что соответствует рекомендуемому возрасту, включает в себя задания игрового и тестового характера, задания на соотнесение.

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ:

проектор и экран, компьютер, ноутбук либо интерактивная доска для демонстрации презентации в Microsoft PowerPoint;
бумага формата А4 для печати раздаточного материала;
альбомы для рисования, карандаши, фломастеры;
презентация;
фотоаппарат или телефон с фотокамерой, чтобы сделать фотографии для отчета.

СПИСОК ПРИЛОЖЕНИЙ

Приложение 1. Рабочий лист к уроку «Как хлеб приходит к нам в дом».

КАК ХЛЕБ ПРИХОДИТ К НАМ В ДОМ

ПОДСТРОЧНЫЙ ТЕКСТ УЧИТЕЛЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИИ СЛАЙДОВ ПРЕЗЕНТАЦИИ

СЛАЙД 1

– Добрый день, ребята. Послушайте и отгадайте загадки:

Рос сперва на воле в поле,
Летом цвел и колосился,
А когда обмолотили,
Он в зерно вдруг превратился,
Из зерна – в муку и тесто,
В магазине занял место.

А еще его мнут и катают, в печи закаляют.

– О чем эти загадки?

Сегодня мы с вами поговорим о хлебе и о людях, благодаря которым хлеб появляется у нас на столе.

– Как вы понимаете смысл поговорки «Хлеб – всему голова»?

Без хлеба не обходится ни завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол.

– Хлеб! Какое привычное и все-таки необычное слово. А вы знаете, что обозначает слово «Хлеб»?

(ответы обучающихся)

СЛАЙД 2

– Чтобы отвинтить на этот вопрос, посмотрим на картинки, изображенные на слайде, и отгадаем загадки:

Только снег сошел в апреле,
Как поля зазеленели.
Это? (хлеб).

Золотой простор бескрайний,
Там работают комбайны.
Это? (хлеб).

Вот зерно течет рекой,
Чтобы сделаться мукой.
Это? (хлеб).

Тесто кружится в квашне,
Запекается в огне.
Это? (хлеб).

Ешь его, расти и помни:
В мире нет труда огромней,
Чтоб на стол к тебе явился
Свежий хлеб!

– Действительно, словом хлеб называют непохожие друг на друга растения, зерно, муку, изделия из муки.

– Такое коротенькое, но емкое слово «хлеб». Ребята, почему хлеб занимает такое важное место в жизни каждого из нас?

(ответы обучающихся)

– Хлеб люди едят каждый день, и он никогда не надоедает им, почему?

(ответы обучающихся)

СЛАЙД 3

Хлеб не надоедает людям, потому что дает нашему организму белки, углеводы, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо для работы мозга. Хлеб содержит витамины. Ученые-медики считают, взрослый человек должен ежедневно употреблять 250–300 г. хлеба (стандартный кусок хлеба – 30 грамм). Для обычного здорового человека, ведущего активный образ жизни, ежедневная норма употребления этого продукта составляет 300–350 г. Для людей умственного, интеллектуального труда достаточно съесть около 150 г. в день. Детям, подросткам нужно 150-200 граммов хлеба. Почти половину своей энергии человек берет от хлеба.

СЛАЙД 4

А ведь было время, когда шла война и людям не хватало хлеба... 900 дней и ночей длилась блокада Ленинграда. Жители города получали всего 125 граммов хлеба в сутки. В музее истории хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной со спичечный коробок. Вид у него был совершенно другой, чем сейчас. Такой кусочек вообще трудно назвать хлебом. А это была норма для человека на весь день. А людям нужно было выжить назло фашистам.

Послушайте, о чем мечтали ваши ровесники, школьники блокадного Ленинграда, вот что написала в своем дневнике Лена Мухина:

«Когда после войны опять наступит равновесие и можно будет все купить, я куплю кило черного хлеба...»

СЛАЙД 5

– Нравится ли вам вкус хлеба?

– Какой хлеб вам больше всего нравится?

СЛАЙД 6

– Посмотрите на иллюстрации. Как вы думаете, как хлеб появился в меню человека?

Археологи предполагают, что первый хлеб был приготовлен из желудей. И только позже человек научился изготавливать хлеб из зерна пшеницы, ржи, кукурузы. Вначале древние люди ели зерна в сыром виде, а когда научились добывать огонь, то стали печь пресные лепешки.

СЛАЙД 7–12

Давайте заглянем в исторический зал музея и узнаем, когда хлеб появился на нашем столе?

Первый хлеб готовили из желудей, это было более 10 000 лет назад. В каменном веке человек стал употреблять в пищу зерна диких злаков. Зерна собирали и ели в сыром виде. Отделить зерна от колоса было непростой задачей.

Примерно 9 000 лет назад древние люди научились растирать зерна в каменных ступках и использовать жернова для его измельчения, так получился хлеб в виде каши.

Древние Египтяне примерно 6500 лет назад совершили гениальное открытие. Из-за забывчивости какого-то египтянина пресное тесто превратилось в дрожжевое, так появился хлеб с душистым мякишем! Кроме того, египтянам удалось соединить в один процесс выращивание пшеницы, применение жерновов для изготовления муки, использование дрожжей. А хлеб стали выпекать в печах.

В настоящее время выпекают хлеб самых разных видов и на больших хлебокомбинатах, и в небольших пекарнях.

У разных народов использовались разные приспособления для выпечки хлеба.

– Какие способы приготовления хлеба есть в нашей стране?

Чтобы понять, почему такие способы приготовления хлеба характерны для нашей страны, отправимся в самый настоящий музей хлеба.

СЛАЙД 13

ПРОСМОТР ВИДЕОРОЛИКА «МУЗЕЙ ХЛЕБА»

БЕСЕДА ПО ВОПРОСАМ ПОСЛЕ ПРОСМОТРА ВИДЕОРОЛИКА:

- О чем вы можете узнать в Музее хлеба?
- Почему на Руси была более распространена рожь, а не пшеница?
- Сколько хлеба выдавалось в блокадном Ленинграде на день? Много это или мало?
- А примерно сколько хлеба вы съедаете за день?
- Почему гостей встречают хлебом-солью? Как вы понимаете эту традицию?

ФИЗКУЛЬТМИНУТКА.

Быстро вертится крыло (делают круговые махи прямыми руками).

Мелет мельница зерно (руки сгибают в локтях, вращают сжатыми кулаками).

А из молотой муки

Напекут нам пироги (двумя ладонями лепят воображаемый колобок).

– Какие изделия пекут из муки? (Из муки пекут баранки, печенье, хлеб). Давайте попробуем описать эти изделия, используя прилагательные, и поиграем в игру «Наоборот».

ИГРА «НАОБОРОТ»

Подберите антонимы к словам:

Сладкий – *горький, кислый,*

Мягкий – *черствый,*

Тёплый – *холодный, остывший,*

Вкусный – *невкусный, безвкусный,*

Пышный – *осевший, приплюснутый, плоский.*

Правильно, все эти слова мы можем использовать для описания хлеба, хлебобулочных изделий.

СЛАЙД 14 - 15

Составьте пословицы.

Без хлеба → не будет и обеда.

Хлеб ногами топтать → народу голодать.

Без хлеба куска → везде тоска.

Покуда есть хлеб и вода – → всё не беда.

- Как вы понимаете смысл этих пословиц?
- Ребята, где вы покупаете хлеб?
- Откуда он появляется на прилавках магазинов?
- Сегодня мы познакомимся с трудом людей, которые выпекают для нас хлеб.

СЛАЙД 16

Хлеб пекут из муки. А получают её из зёрен. Как вы думаете, пища может расти на поле?

- Какие растения выращивают на этих полях?
- Какую часть этих растений используют в пищу?
- Какие продукты можно изготовить из этих растений?

СЛАЙД 17

- А вы знали, что наша страна – один из мировых лидеров по выращиванию зерновых растений? Выращивание зерна – трудное и важное дело!
- Как объяснить известную пословицу: «Трудна работа, да сладок хлеб»?

СЛАЙД 18

Итак, путь хлеба до нашего стола начинается с колоска на пшеничном поле. Проследите путь колоска по рисункам. Составьте рассказ «Превращение колоска».

СЛАЙД 19

– А что же происходит с зерном после сбора урожая?

Питательные вещества в зерне находятся под защитной оболочкой. В результате помола оболочка разрушается. В ходе переработки зерно превращается в крупу или муку. Наиболее полезны крупы и мука, приготовленные из цельного зерна, сохранившего при переработке часть оболочек.

СЛАЙД 20

ЗАДАНИЕ № 2 НА РАБОЧЕМ ЛИСТЕ

Задание 2. Соедините иллюстрации и этапы превращения колоска в хлеб.

 Поле	 Уборка	 Элеватор
 Мукомольный комбинат	 Хлебный комбинат	 Булочная

СЛАЙД 21

Давайте проверим, как вы справились с заданием.

Сможете ли вы рассказать, что происходит на каждом этапе этого пути?

ФИЗКУЛЬТМИНУТКА (РАЗМИНКА ДЛЯ РУК):

Чтобы сделать каравай

(вращательным движением растирают ладонь о ладонь в одном направлении),

Жернова быстрее вращай!

(вращательными движениями растирают ладонь о ладонь в другом направлении, чем в первом упражнении).

Крепче трём зерну бока

(поменять движения рук).

Получается мука!

СЛАЙД 22

– Для того, чтобы хлеб пришел к нам на стол, нужен труд многих людей.

Работа с иллюстрациями: рассмотрите иллюстрацию на слайде. Люди каких профессий здесь изображены?

СЛАЙД 23

– Как называют специалиста, который выбирает сорта растений, следит за сроками посадки и выращиванием зерновых культур? (Агроном)

– Кто вспахивает землю и сеет зерно? (Тракторист)

– Кто работает в поле, скашивает колосья, обмолачивает зерно и ссыпает в машину? (Комбайнер)

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ:

Агроном – человек, который работает в сельском хозяйстве и очень много о нем знает. Знает, как подготовить почву к посеву семян, какие выбрать семена, как их сажать. Он может руководить всеми посевными работами в поле. Благодаря агроному растения, овощи и фрукты хорошо растут и люди кушают замечательную, полезную и аппетитную еду. Очень здорово придумывать новые сорта растений, подготавливать их к посеву и наблюдать, как они растут.

Тракторист – это человек, который работает на тракторе. Тракторист вспахивает почву, сеет зерна, чтобы вырос урожай.

Комбайнер работает в поле и собирает урожай – скашивает колосья, обмолачивает зерно и ссыпает в машины.

Шофер помогает перевозить удобрения, семена и другие грузы, без которых не вырастишь и не соберешь урожай.

Работник элеватора – человек, который работает в зернохранилище, где происходит очищение и сушка зерна.

Работник мукомольного комбината: при помощи этого человека зерно превращается в муку – сырье для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.

Работник хлебного комбината: благодаря людям этой профессии из муки выпекают хлеб, калачи, булочки, печенье и много-много других хлебобулочных изделий.

СЛАЙД 24

– Назовите профессии людей, которые обеспечивают выращивание зерна.
Определите название техники.

СЛАЙД 25

ЗАДАНИЕ №3 В РАБОЧЕМ ЛИСТЕ

– Назовите профессии людей, которые обеспечивают выращивание зерна.
Определите название техники.

СЛАЙД 26

Давайте посмотрим, как вы справились с заданием

 <p>2</p> <p>выбирает сорта растений, сроки посадки, уход</p>	 <p>3</p> <p>скашивает колосья, обмолачивает зерно и ссыпает в машину.</p>	 <p>4</p> <p>вспахивает землю и сеет зерно</p>	1 сеялка
 <p>1</p>	 <p>6</p>	 <p>5</p>	2 агроном
			3 тракторист
			4 комбайнер
			5 трактор
			6 комбайн

СЛАЙД 27

ЗАДАНИЕ №4 В РАБОЧЕМ ЛИСТЕ

Давайте вспомним, как называется сельскохозяйственная техника?

СЛАЙД 28



1

Трактор



2

Сеялка



3

Культиватор



4

Комбайн



5

Грузовик

Задание. Расскажите, для чего нужна эта техника.

СЛАЙД 29

Задание №5 в рабочем листе: решите кроссворд.

	Что было главным в интерьере избы восточных славян?	печь
	1. Из каких плодов, по мнению учёных, был приготовлен первый хлеб?	жёлуди
	2. Как называется этап получения хлеба?	уборка
	3. Специалист, который выбирает сорта растений, следит за сроками посадки и выращиванием зерновых культур?	агроном
	4. Специалист, который вспахивает землю и сеет зерно.	тракторист
	5. Как называется сельскохозяйственная техника?	комбайн
	6. Как называется сельскохозяйственная техника?	сеялка

СЛАЙД 30

Ключевое слово кроссворда – хлеб. Ключевое не только в нашем кроссворде, но и в культурах всех стран мира.

Недаром **16 октября** во всём мире отмечают Международный день хлеба.

Наше занятие подошло к концу. Давайте еще раз вспомним, о чем мы сегодня говорили.

РЕФЛЕКСИЯ В ФОРМЕ БЕСЕДЫ ПО ВОПРОСАМ

- Что нового вы узнали о хлебе?
- Где начинается путь хлеба?
- Какой путь проходит хлеб от колоска на поле до нашего стола?
- Люди каких профессий помогают хлебу проделать этот путь?
- Какая техника помогает этим людям?
- Можем ли мы обойтись без людей какой-то из этих профессий?
- Почему же хлеб нужно беречь?

СЛАЙД 31

– Ребята, давайте выведем несколько законов, показывающих, как нельзя поступать с хлебом, запишем или нарисуем их при помощи образов-символов.

(Обучающиеся предлагают свои версии, учитель принимает их, если необходимо, перефразирует и записывает), например:

1. Не бери лишнего хлеба.
2. Не оставляй крошки на столе.
3. Не играй с хлебом.
4. Не выбрасывай хлеб.
5. Не относись неуважительно к хлебу.

Вариативная часть: вместо работы по формулированию правил обращения с хлебом можно провести игру. Данный вид работы можно использовать для обучающихся 1-2 классов.

Учитель читает стихотворение, а ученики, когда слышат название продукта, который делают из муки, хлопают в ладоши.

В булочной у нас баранки,
Булки, бублики, буханки,
Пирожки, батоны, плюшки,
И плетёнки, и ватрушки,
Курабье, бисквит, печенье,
Бутерброды, чай с вареньем,
Много пряников, конфет,
Пастила есть и щербет,
И пирог с начинкой сладкой,
И полено, и помадка...

Называйте, не стесняйтесь,
Выбирайте, угощайтесь!

И. Лопухина

СЛАЙД 32

Выразительное чтение стихотворения наизусть (читают заранее подготовленные ученики)

Пышный, мягкий, пропеченный,
Подрумяненный слегка,
Хлеб с горбушкой золоченый
К людям шел издалека.

В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел,
В нем здоровье, наша сила,
В нем - чудесное тепло,

Сколько рук его растило,
Сохраняло, берегло.

В нем земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нём.
Уплетай за обе щеки,
Вырастай богатырем!

СЛАЙД 32

Домашнее задание

Подготовьте и разместите в социальных сетях пост «Как хлеб попал к нам в дом»: для этого сделайте фотографию хлеба и расскажите о том, как этот хлеб попал к вам в дом: был куплен в магазине или испечен родителями или бабушкой по семейному рецепту. Можете поделиться рецептом хлеба.

Разместите ваш пост под хэштегом **#УрокЭколят2024**

РАБОЧИЙ ЛИСТ К УРОКУ «ХЛЕБНЫЕ ПРОФЕССИИ»

Задание 1

Составьте пословицы.

Без хлеба



всё не беда.



Хлеб ногами топтать



везде тоска.



Без хлеба куска



не будет и обеда.



Покуда есть хлеб и вода —



народу голодать.



Задание 2

Соедините иллюстрации и этапы превращения колоска в хлеб.



Уборка



Мукомольный комбинат



Поле



Элеватор



Хлебный комбинат



Булочная

Задание 3

Назовите профессии людей, которые обеспечивают выращивание зерна. Определите название техники.

 выбирает сорта растений, сроки посадки, уход	 вспахивает землю и сеет зерно	 скашивает колосья, обмолачивает зерно и сыплет в машину.
		

- 1 сеялка
- 2 агроном
- 3 тракторист
- 4 комбайнёр
- 5 трактор
- 6 комбайн

Задание 4

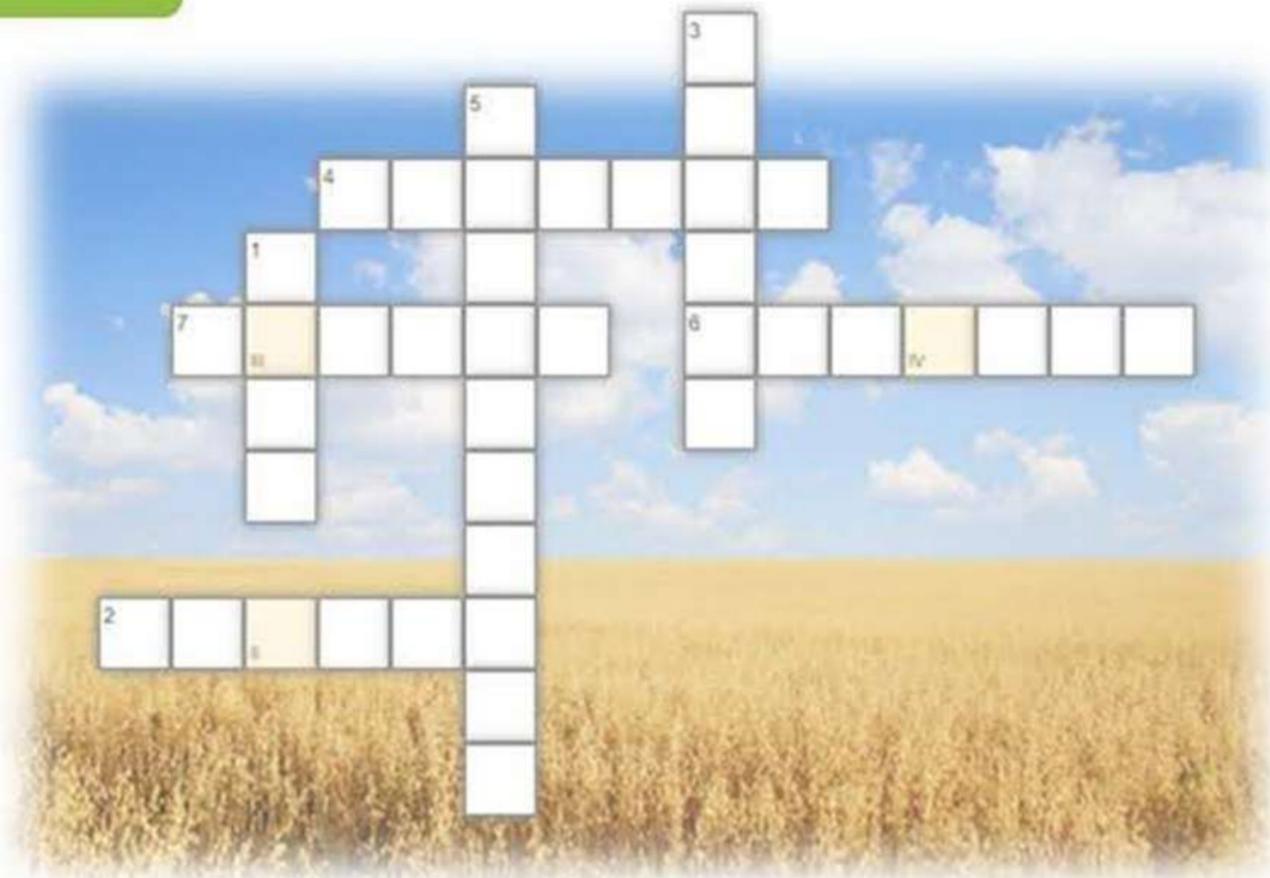
Как называется сельскохозяйственная техника?

				
1	2	3	4	5

1. <input type="text"/>	3. <input type="text"/>	5. <input type="text"/>
2. <input type="text"/>	4. <input type="text"/>	

Задание 5

Решите кроссворд. Определите ключевое слово.



X E Ш IV



1

Что было главным в интерьере избы восточных славян?



2

Из каких плодов, по мнению учёных, был приготовлен первый хлеб?



3

Как называется этот этап получения хлеба?



4

Специалист, который выбирает сорта растений, следит за сроками посадки и выращиванием зерновых культур?



5

Специалист, который вспахивает землю и сеет зерно.



6

Как называется эта сельскохозяйственная техника?



7

Как называется эта сельскохозяйственная техника?