

2 класс

ТЕХНОЛОГИЯ

I полугодие

Технологическая карта № 2

Тема раздела	Человек и земля (23 часа)	
Тема изучения	Земледелие. Посуда. Хлеб — всему голова (5 часов)	
Цели	Сформировать представление о видах деятельности человека на земле. Ввести технологию выращивания зелёного лука, технику «тестоластика», способ наматывания ниток на шаблон. Научить использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности: выращивать зелёный лук, делать сувенир из теста, аппликацию из картона.	
Основное содержание темы, термины и понятия	Освоение технологии выращивания зелёного лука. Освоение способа наматывания ниток на шаблон, выполнение композиции «Корзина с цветами». Освоение техники «тестоластика», выполнение сувенирного изделия «Магнит» из теста. <i>Агроном, блюдо, витамины, гончар, дары природы, дары труда, жернова, керамика, комбайнёр, кондитер, магнит, мастер-корзинщик, мельница, миксер, нитки, овощевод, пекарь, проект, противень, ремёсла, садовод, сито, скалка, тесто.</i>	
Планируемый результат		
Личностные умения • Проявлять: — положительное отношение к труду и его результатам; — творческое отношение к процессу создания памятки «Общение с хлебом»;	Метапредметные умения Познавательные умения: — проводить наблюдение и оформлять его результаты; — использовать в активном словаре новые понятия; — осуществлять поиск необходимой информации; — определять назначение материала и обосновывать его использование;	Предметные умения • Самостоятельно выращивать зелёный лук. • Различать виды ниток и определять их назначение. • Составлять композицию «Корзина с цветами» на

— <i>уважительное отношение к хлебу.</i>	— устанавливать соответствия между действием и правилом в общении с хлебом и обосновывать своё суждение; — <i>использовать приобретённые знания и умения при создании памятки «Общение с хлебом».</i> Регулятивные умения: — выполнять учебные действия по алгоритму; — <i>принимать и выполнять учебное задание;</i> — оформлять работу самостоятельно и в группе; — осуществлять само- и взаимоконтроль. Коммуникативные умения: — формулировать понятные для партнёра высказывания; — <i>согласовывать разные мнения в рамках учебного диалога;</i> — адекватно использовать речевые средства для представления результата.	основе шаблонов, обмотанных нитками. • <i>Работать в технике «тестоластика».</i>
Организация образовательного пространства		
Межпредметные связи	Ресурсы	Формы работы
Русский язык Тема «Слово. Значение слов». Окружающий мир Тема «Про хлеб и кашу, про чай и кофе» (1 класс). Этикет Тема «Основные правила застольного этикета. Обращение с хлебом».	Информационный материал Учебник «Технология», рабочая тетрадь «Технология». Демонстрационный материал Презентация темы «Состав солёного теста». Натуральные объекты: Кусочки пластилина, глины, теста, ингредиенты солёного теста, баночка, лук. Плакаты: Изображения мельниц, карточки с вводимыми понятиями, изображения плетёных предметов, изображения злаковых растений, памятка «Общение с хлебом». Интерактивный материал Карточки с учебными и контрольными заданиями, лото «Тесто для пекаря и кондитера».	Фронтальная; индивидуальная —  ; парная —  ; групповая —  .

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ		
I этап. Самоопределение к деятельности		
Цели деятельности	Ситуативное задание	Планируемый результат
• Мотивировать к изучению темы. • Стимулировать эмоционально-ценностное отношение к труду людей, выращивающих хлеб.	Аня и Ваня вернулись в город с дачи, где они весело провели время школьных каникул. Они пришли навестить профессора Самоварова и поделиться с ним впечатлениями. Ребята рассказали Ивану Ивановичу о ситуации, свидетелями которой они случайно оказались. Однажды летом на даче Аня и Ваня увидели в окно, как мальчишки играли в футбол, а мячом была круглая булка. Ребята пинали её, булка падала в лужи, от неё летели кусочки. В это время мимо проходила Марина, которая приехала из посёлка Куликово. Она подбежала к мальчишкам и подняла булку. Аня и Ваня тоже выбежали на улицу и подошли к ребятам. Они слышали, как Марина рассказывала мальчикам о том, какой долгий путь проходит хлеб, чтобы попасть к нам на стол, и сколько труда в него вкладывают люди. Девушка спросила мальчишек: «Умеете ли вы общаться с хлебом?» — и увидела удивлённые глаза детей. Кто из вас, ребята умеет общаться с хлебом? Дети попытались сформулировать и представить свои суждения. Но результат показал, что ребята с этим мало знакомы. В результате дискуссии подводим детей к выводу, что для корректного общения с хлебом, оказывается, не хватает определённых знаний. Есть ли у вас желание приобрести такие знания, чтобы составить памятку «Общение с хлебом» и подарить её своим друзьям и знакомым?	Личностные умения: • проявлять: — интерес к изученной теме; — бережное отношение к труду людей, выращивающих хлеб.

II этап. Учебно-познавательная деятельность		
Цели деятельности	Учебные задания на «знание» (З), «понимание» (П), «умение» (У)	Планируемый результат
Блок А. Земледелие		
Цели: • Ввести понятия «дары природы», «дары труда», «садовод», «овощевод», «комбайнёр», «агроном», «хлебороб». • Стимулировать бережное отношение к труду и его результатам. • Научить: — технологии выращивания лука в домашних условиях; — проводить наблюдение и оформлять его результаты; — правилу общения с хлебом во время еды; — обосновывать своё мнение; — учитывать разные мнения при работе в паре; — формулировать понятное для собеседника высказывание.	Задание 1 (З) Учебник, с. 8. Назовите дары природы, которыми питается человек. Назовите продукты, которые человек выращивает. Назовите значение выражения «дары труда». Задание 2 (П)  Можно ли утверждать, что и в давние времена люди питались такими же дарами природы, как и сейчас? Своё мнение обоснуйте. Можно ли утверждать, что и в прежние времена люди выращивали те же продукты, которыми и сейчас питаются? Своё мнение обоснуйте. Можно ли утверждать, что главным продуктом питания во все времена был хлеб? Своё мнение обоснуйте. Задание 3 (У)  Распределите карточки на две группы: «Дары природы» и «Дары труда». (<i>Рыба, грибы, ягоды, мёд, конфеты, свёкла, картофель, пшеница.</i>) Задание 4 (З)  Назовите профессию человека, который выращивает садовые растения. (<i>Садовод.</i>) Назовите профессию человека, который выращивает овощи. (<i>Овощевод.</i>) Назовите профессии людей, которые выращивают хлеб. (<i>Агроном, комбайнёр, хлебороб.</i>) Задание 5 (П)  Можно ли утверждать, что фрукты выращивают овощеводы? Своё мнение обоснуйте.	Диагностические задания: Составьте фотоотчёт (отчёт в рисунках) о выращивании зелёного лука: 1. Посадка лука. 2. Проросшие перья лука. 3. Выросшие перья. 4. Салат с луком. Личностные умения: — проявлять положительное отношение к труду людей разных профессий. Познавательные умения: — проводить наблюдение за выращиванием зелёного лука и оформлять его; — определять значение новых понятий «дары природы» и «дары труда» и объяснять их смысл; — различать профессии людей и обосновывать своё суждение;

Задание 6 (З)

Назовите овощи, которые можно есть сырыми.

Назовите овощи, которые можно есть только варёными.

Задание 7 (П)

Можно ли утверждать, что существуют овощи, которые можно есть нематыми? Своё мнение обоснуйте.

Задание 8 (З) Учебник, с. 8—9.

Расскажите, что вы знаете о выращивании лука.

Задание 9 (П)

Можно ли вырастить зелёный лук без воды? Своё мнение обоснуйте.

Задание 10 (У) Учебник, с. 8—9.

Выберите соответствующую баночку для луковицы.

Подготовьте луковицу и баночку с водой для выращивания зелёного лука.

Посадите луковицу в баночку так, чтобы нижняя часть луковицы с корешками касалась воды.

Наблюдайте за ростом зелёного лука, используя алгоритм.

Алгоритм оформления результатов наблюдения

Наблюдение проводится за луковицей в баночке с водой, которая стоит на подоконнике.

1. Рассмотрите объект наблюдения (луковицу).

2. В карточке наблюдений зафиксируйте дату в первой графе «Дата наблюдений».

3. В графе «Наблюдаемые изменения» опишите признаки обнаруженных изменений.

4. Зарисуйте (сфотографируйте) объект с изменениями в день наблюдения.

При следующем наблюдении повторите пункты 1, 2, 3, 4.

Дата наблюдения	Наблюдаемые изменения	Результат изменений
	Луковица в баночке с	Рисунок № 1

— анализировать ситуацию, соотносить её с правилом и обосновывать своё мнение.

Регулятивные умения:

— выполнять учебные действия по алгоритму.

Коммуникативные умения:

— согласовывать разные мнения в рамках учебного диалога;

— строить речевое высказывание и обосновывать своё суждение.

Предметные умения:

— самостоятельно выращивать зелёный лук;

— формулировать правило общения с хлебом во время еды.

	водой, которая стоит на подоконнике.	
	Появляются первые маленькие зелёные перья лука.	Рисунок № 2
	Перья зелёного лука выросли на 4—5 см.	Рисунок № 3
	Перья зелёного лука выросли на 10 см.	Рисунок № 4
	Срезанные перья зелёного лука. Луковица в баночке без перьев.	Рисунок № 5
	Перья зелёного лука, нарезанные для салата.	Рисунок № 6

Результаты изменений можно фиксировать не только рисунком, но и фотографиями. Если на уроке не хватает времени, задание можно выполнить дома.

Задание 11 (П)

Можно ли есть зелёный лук с хлебом? Своё мнение обоснуйте.

Задание 12 (У)

Оцените умение Семёна обращаться с хлебом во время еды.

Семён вырастил на подоконнике зелёный лук и, срезав его перья, добавил в салат. За ужином вся семья попробовала салат со сметаной и зелёным луком, приготовленный мальчиком. Семён же с удовольствием макал кусочки хлеба в соус от салата на своей тарелке и причмокивал от удовольствия. А когда закончил есть, недоеденный кусок хлеба положил обратно в корзинку.

Блок Б. Посуда

Цели:

- Актуализировать знания о керамике, сервировке.
- Ввести понятия «гончар», «корзинщик», «виды ниток».
- Стимулировать бережное отношение учащихся к труду и его результатам.
- Научить:
 - классифицировать понятия;
 - сравнивать виды посуды, её назначение и обосновывать своё мнение;
 - различать виды ниток и определять их назначение;
 - рационально использовать картон, нитки;
 - составлять композицию из шаблонов, обмотанных нитями;
 - объяснять смысл крылатых выражений;
 - анализировать ситуацию, соотносить её с правилом и обосновывать своё мнение;
 - следовать правилам общения с хлебом во время еды;
 - выполнять аккуратно учебное задание в соответст-

Сообщение учителя

С незапамятных времён человечество пользовалось разными видами посуды. Вначале посуду изготавливали из дерева, затем из глины — самого доступного в обработке материала. Позже появилась чугунная посуда, медная и стеклянная. С появлением газовых плит глиняная посуда стала менее популярной. Уже позже, в XX веке, появилась посуда из нержавеющей стали. В конце 50-х годов XX века стала популярной посуда с антипригарным покрытием. В настоящее время для еды люди используют также одноразовую посуду из пластика или бумаги.

Задание 1 (З) Учебник, с. 10—11.

Назовите предметы старинной посуды и материалы, из которых они сделаны.

Назовите предметы современной посуды и материалы, из которых они изготовлены.

Назовите предметы посуды, которые используют для сервировки стола.

Задание 2 (П)

Можно ли утверждать, что для изготовления посуды люди использовали любой природный материал? Своё мнение обоснуйте.

Можно ли утверждать, что появление посуды в жизни человека связано с необходимостью готовить пищу? Своё мнение обоснуйте.

Можно ли для сервировки стола использовать чайник и сковороду? Своё мнение обоснуйте.

Задание 3 (У)

Выберите из предложенных предметов посуды только те, которые можно поставить на стол для его сервировки.

Тарелка, сито, стакан, кастрюля, блюдо, корзинка для хлеба, чашка с блюдцем, дурилаг, ваза, чайник, ковш, банка.

Задание 4 (З) Учебник, с. 12—13.

Назовите предметы, изображённые на фото.

Диагностические задания:

Закончите предложения:

1. Посуда необходима человеку...
2. Гончар — это...
3. Керамика — это ...
4. Корзинщик — это...
5. Нитки — это...

Личностные умения:

— проявлять бережное отношение к труду и его результатам.

Познавательные умения:

- использовать в активном словаре понятия «гончар», «корзинщик», «виды ниток»;
- различать виды посуды и объяснять её необходимость в жизни человека;
- раскрывать смысл крылатых выражений;
- классифицировать предметы: грибы, плоды и ягоды;
- анализировать ситуацию, соотносить её с правилом и обосновывать своё мнение.

вии с планом; — формулировать понятные высказывания в рамках учебного диалога.	Назовите общий признак этих предметов. <i>(Они из глины, керамические.)</i> Расскажите о появлении керамических изделий, используя рисунки. Задание 5 (II)  Можно ли утверждать, что изделия из глины появляются в мастерской столяра? Своё мнение обоснуйте. Сообщение учителя Учёные считают, что человек научился плетению гораздо раньше, чем гончарному делу. Из длинных гибких ветвей различной толщины он плёл жилища, крыши, изгороди, мебель, кузова саней и повозок, а также корзины, имеющие самое разнообразное назначение. Почти каждый сельский житель мог при необходимости сплести нужную в хозяйстве корзину, используя простейшие приёмы. Можем ли мы утверждать, что современный человек может приобщиться к этому древнему и полезному ремеслу? Своё мнение обоснуйте. Задание 6 (З) Учебник, с. 14.  Назовите вид деятельности человека, изображённый на фото. Назовите профессию человека, который занимается плетением. <i>(Корзинщик, петельщик — от названия села Петелино.)</i> Задание 7 (II)  Объясните значение выражений «золотые руки», «умелые руки», «руки-крюки». Можно ли применить выражение «золотые руки» к профессии гончара, корзинщика? Своё мнение обоснуйте. Задание 8 (У) Рабочая тетрадь, с. 8—9.  Наполните корзинку съедобными грибами. Задание 9 (У) Рабочая тетрадь, с. 10—11.  Обозначьте цветом плоды и ягоды, растущие в лесу. Обозначьте цветом плоды и ягоды, растущие в саду. Выделите цветом плоды и ягоды, которые растут и в лесу, и в саду. Назовите их.	Регулятивные умения: — выполнять корректировку деформированного текста; — использовать план при выполнении учебного задания. Коммуникативные умения: — формулировать понятные для партнёра высказывания. Предметные умения: — различать виды ниток и определять их назначение; — составлять композицию «Корзина с цветами» на основе шаблонов, обмотанных нитками; — формулировать правило общения с хлебом во время еды.
---	---	---

Сообщение учителя

Самым популярным предметом для похода в лес была и остаётся корзина. Обычно за грибами и ягодами ходят не в одиночку, а группами. Чтобы не перепутать свою корзинку с чужой и хорошо видеть её в лесу, можно привязать к ручкам нитки разного цвета.

Задание 10 (З)

Прочитайте информацию на карточке. Расставьте предложения в таком порядке, чтобы получился рассказ о нитках.

Деформированный вариант:

Различаются они по цвету и толщине. Используются нитки для шитья, вязания, вышивки, штопки, ткачества и в медицине. Выпускаются нитки на паковках: катушках, жёстких бумажных гильзах, в мотках и бобинах. *Нитка* — общее название тонкоскрученного материала, имеющего малый диаметр. Нитки могут быть натуральными либо синтетическими.

Текст, который должен получиться:

Нитка — общее название тонкоскрученного материала, имеющего малый диаметр. Выпускаются нитки на паковках: катушках, жёстких бумажных гильзах, в мотках и бобинах. Нитки могут быть натуральными либо синтетическими. Различаются они по цвету и толщине. Используются нитки для шитья, вязания, вышивки, штопки, ткачества и в медицине.

Задание 11 (П)

Можно ли утверждать, что один и тот же вид ниток можно использовать на уроке технологии и в операционной больницы? Своё мнение обоснуйте.

Задание 12 (У) Рабочая тетрадь, с. 4—5; учебник, с. 15.

Подготовьте шаблоны из картона, нитки нужного цвета и инструменты. Обмотайте шаблоны нитками.

Составьте композицию «Корзина с цветами».

Оформите работу, используя клей.

Задание 13 (П)

Можно ли утверждать, что для хранения хлеба требуется специаль-

	ная посуда? Своё мнение обоснуйте. Задание 14 (У) Оцените умение Паши и Маши общаться с хлебом во время завтрака. Паша и Маша сели завтракать. В корзинке лежал нарезанный хлеб, в маслёнке — масло. Паша достал кусочек хлеба вилкой и намазал его маслом. Он с удовольствием откусывал кусочки хлеба от своего куска. А Маша намазывала на куске хлеба небольшую часть и откусывала её. Мама посмотрела на детей и сказала: «Если бы мы обедали в кафе, то за одного из вас мне было бы стыдно».	
Блок В. Хлеб — всему голова		
Цели: • Актуализировать знания о злаковых растениях, которые используются для приготовления муки. • Ввести понятия «тесто», «пекарь», «кондитер» «жернова», «мельница», «блюдо». • Стимулировать бережное отношение к хлебу. • Научить: — сравнивать материалы по критериям; — составлять композиции из пластилина и солёного теста; — выполнять учебное задание аккуратно; — рассказывать о хлебе, используя алгоритм;	Сообщение учителя Когда-то давным-давно люди лепили хлебные лепёшки из муки и воды и выпекали их на раскалённых камнях. Вначале лепёшки ели в горячем виде вместе с мясом, а потом стали употреблять их в пищу и холодными. Наверное, тогда и стали холодную лепёшку считать хлебом. Когда хлеб подавали на праздничный стол, его украшали. Мудрые люди стали говорить: «Хлеб — всему голова». Задание 1 (З) Назовите злаки, которые выращивают люди. Назовите злаки, из которых получают муку. Задание 2 (П)  Можно ли утверждать, что эти культуры: ячмень, лён, просо, кукуруза, греча, пшеница, мак, рожь, овёс, рис — используются для приготовления муки? Своё мнение обоснуйте. Задание 3 (З) <i>Учебник, с. 17.</i>  Рассмотрите фото. Подберите к каждому изображению загадку. 1) Каменное море кругом вертится, белый заяц подле ложится, всему миру годится. (<i>Жернова и мука</i>) 2) Один говорит — побежим, Другой говорит — полежим,	Диагностические задания:  Продолжите предложения: 1. Пекарь — это... 2. Кондитер — это... 3. Тесто — это... 4. Солёное тесто отличается от обычного... 5. «Тестоластика» — это... Личностные умения: — воспитывать бережное отношение к хлебу; — проявлять бережное отношение к результатам своего труда. Познавательные умения: — осуществлять поиск необходимой информации; — использовать в активном

— правилам общения с чёрствым хлебом;
 — строить монологическое высказывание;
 — договариваться о совместной деятельности и приходить к общему мнению.

Третий говорит — покачаемся. (*Вода, жёрнов, колесо*)

3) Всю жизнь крыльями машет,
 А улететь не может. (*Ветряная мельница*)

Назовите значение слова «жёрнов». (*Жёрнов — парный каменный круг, который служит для перемалывания пшеницы и других зёрен в муку.*)

Назовите значение слова «мельница». (*Мельница — устройство для помола чего-нибудь.*)

Задание 4 (II) 

Может ли ветряная мельница работать при помощи воды? Своё мнение обоснуйте.

Задание 5 (3) Учебник, с. 17—18. 

Назовите слово, которое подсказало вам отгадку.

1) Он в тенёчке не лежал,
 А хлеба растил и жал.
(Хлебороб)

3) Не молот он чепуху,
 А хлеба растил и жал.
(Хлебороб)

2) Корабль-великан
 По земле идёт.
 Поле пройдёт —
 Урожай соберёт. (*Комбайн*)

4) Он не грел на печке бок —
 Каравай ребятам пёк. (*Пекарь*)

Задание 6 (II) 

Можно ли утверждать, что благодаря труду хлебороба, мельника, пекаря, гончара, кондитера, корзинщика, продавца хлеба хлеб попадает к нам на стол? Своё мнение обоснуйте.

Задание 7 (3) Учебник, с. 18. 

Из предложенных инструментов и приспособлений выберите и назовите те, которые понадобятся пекарю.

Из предложенных инструментов и приспособлений выберите и назовите те, которые понадобятся кондитеру.

Задание 8 (II) 

Можно ли утверждать, что пекарь и кондитер для изготовления сво-

словаре новые понятия;
 — сравнивать материалы:
 тесто, пластилин, глину и обосновывать своё суждение;

— различать продукт деятельности кулинара и кондитера;

— составлять рассказ о хлебе, используя алгоритм.

Регулятивные умения:

— принимать и выполнять учебное задание;

— выполнять учебное задание, используя алгоритм.

Коммуникативные умения:

— строить монологическое высказывание;

— адекватно взаимодействовать в рамках учебного диалога.

Предметные умения:

— изготавливать соленое тесто, используя алгоритм;

— выполнять магнит из теста;

— оформлять рецепт блюда;

— формулировать правило общения с чёрствым хлебом.

их изделий используют одни и те же рабочие инструменты? Своё мнение обоснуйте.

Можно ли утверждать, что изделия пекаря и кондитера имеют одинаковый вкус? Своё мнение обоснуйте.

Задание 9 (У) Учебник, с. 19, с взаимопроверкой. 

В тексте стихотворения подчеркните изделия пекаря одной чертой, а кондитера — двумя.

Задание 10 (З) 

Для работы в группе учащимся предоставляются кусочки пластилина, глины, теста.

Назовите материалы, с которыми вам предстоит работать.

Назовите общий признак этих материалов (*пластичность*).

Определите, какой из этих материалов используют пекарь и кондитер.

Выберите предложение, в котором говорится о тесте:

- Вязкая масса различной густоты, получаемая из муки, смешанной с жидкостью (водой, молоком и т. п.).
- Любая густая масса, получаемая при смешивании твёрдого сыпучего вещества с жидкостью.

Задание 11 (П) 

Можно ли утверждать, что мука отличается от теста? Своё мнение обоснуйте.

Задание 12 (У)

Игра «Лото».

Прочитайте текст карточки и определите, с каким тестом работают пекарь и кондитер.

Поместите карточки с текстом на поле «Лото»:

Пекарь	Кондитер
<i>Пресное тесто</i> — используется при приготовлении пельменей, чебуреков и пресных лепёшек.	<i>Песочное тесто</i> — используется при приготовлении основы для торта, а также различных пирожных и печенья.

<i>Кислое или дрожжевое тесто</i> — используется при приготовлении многих видов хлеба, пирожков и беляшей.	<i>Бисквитное тесто</i> — используется при приготовлении основ для торта, рулета и пирожного.
<i>Слоёное тесто</i> — используется при приготовлении слоек, пирожных и тортов.	
<i>Заварное тесто</i> — используется при приготовлении пирожных, в том числе эклеров, а также некоторых видов хлеба, например бородинского.	
Задание 13 (У)  Напишите рецепт любимого блюда из теста, которое часто готовят в вашей семье. Оформите вашу работу рисунками или фотографиями. Задание 14 (З)  Назовите место, где продают изделия из теста. (<i>Булочная, кондитерская, кафе, магазин.</i>) Задание 15 (П)  Могут ли изделия из теста быть сувенирными? Своё мнение обоснуйте. Можно ли рецепт солёного теста использовать для изготовления сувенирного изделия? Своё мнение обоснуйте. Состав солёного теста 2 стакана муки 1 стакан мелкой соли «Экстра» (не йодированной) 3/4 стакана воды 1 чайная ложка растительного масла Алгоритм приготовления солёного теста <i>Чтобы приготовить солёное тесто, надо:</i> • смешать в миске 2 стакана муки и 1 стакан соли «Экстра»; • влить в смесь 3/4 стакана воды и тщательно перемешать до однородного состояния; • добавить 1 чайную ложку растительного масла, чтобы тесто не при-	

липало к рукам;

- размять тесто в руках до однородного состояния;
- раскрасить кусочки теста в разные цвета;
- готовое тесто положить в полиэтиленовый пакет и хранить в холодильнике.

Задание 16 (З)

Перечислите продукты, которые используют для приготовления солёного теста.

Назовите порядок приготовления солёного теста.

Задание 17 (У)

Из представленных продуктов: мука, соль «Экстра», соль каменная, соль йодированная, сахарный песок, ванилин, разрыхлитель, сода, растительное масло, вода — выберите только те, которые подойдут для солёного теста.

Приготовьте солёное тесто, используя алгоритм.

Задание 18 (У)

Продумайте эскиз магнита из теста.

Оформите эскиз магнита, который будет изготовлен из теста, в цвете.

Это задание учащиеся могут выполнить дома вместе с родителями.

Задание 19 (З) Учебник, с. 22.

Назовите последовательность работы при выполнении магнита из теста.

Задание 20 (П)

Можно ли раскрашивать магнит из солёного теста после высыхания? Своё мнение обоснуйте.

Задание 21 (У)

Вылепите фигурку будущего магнита из цветного теста по своему эскизу и закрепите на ней магнит.

Украсьте магнит из теста по своему замыслу.

Высушите магнит.

Задание 22 (З) Учебник, с. 20.

Назовите значение слова «блюдо».

Перечислите блюда, представленные на фотографиях.

Назовите основной продукт, который присутствует во всех этих блюдах.

Назовите те блюда, которые относятся к русской кухне.

Задание 23 (II) ☐

Можно ли утверждать, что блюда из теста готовят только в русской кухне? Своё мнение обоснуйте.

Задание 24 (У) ☐

Представьте любимый семейный рецепт из теста.

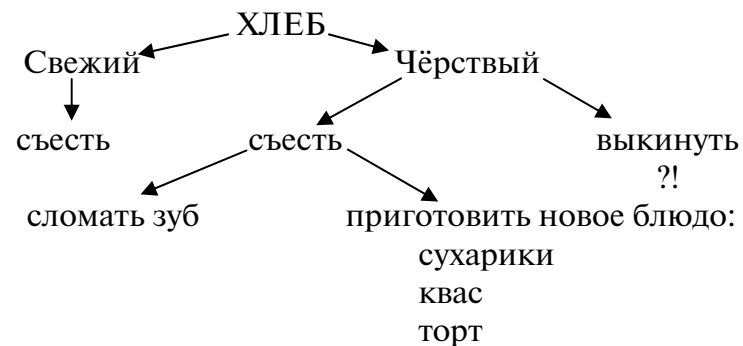
Все работы детей вывешиваются на доску, а после урока складываются в поваренную книгу «Изделия из теста: Любимые семейные рецепты».

Задание 25 (II)

Можно ли утверждать, что хлеб едят только свежим? Своё мнение обоснуйте.

Задание 26 (У) ☐

Составьте рассказы о хлебе, двигаясь по стрелкам.



Блок К. Диагностика качества освоения темы

Цели: • Мотивировать на успешный результат. • Актуализировать знания о сервировке праздничного стола. • Научить: — планировать деятельность и распределять обязанности; — сотрудничать в группе при выполнении проекта; — представлять результат деятельности.	Контрольное задание:  Выполните проект «Чайный сервиз», включающий сервировку праздничного стола, в котором: • салфетки и скатерть изготовлены из бумаги; • посуда и кондитерские изделия изготовлены из пластилина.	Личностные умения: — проявлять творческое отношение к выполнению проекта. Познавательные умения: — выполнять сервировку праздничного стола. Регулятивные умения: — выполнять задание в соответствии с целью и планом; — распределять обязанности при выполнении проекта. Коммуникативные умения: — адекватно взаимодействовать в рамках учебного диалога; — представлять результат деятельности группы. Предметные умения: — выполнять изделия из пластилина и бумаги.
---	---	---

III этап. Интеллектуально-преобразовательная деятельность

Цели деятельности	Варианты заданий	Планируемый результат
• Стимулировать интерес к процессу создания памятки. • Научить: — ориентироваться в разных вариантах выполнения задания; — планировать своё действие в соответствии с учебным заданием	Этап интеллектуально-преобразовательной деятельности включает: • выбор варианта задания (<i>информативный, импровизационный, эвристический</i>); • выбор способа деятельности (индивидуальный или коллективный); • самоорганизацию по выполнению задания: — планирование деятельности; — выполнение задания; — представление результатов деятельности. Информативный вариант Вставьте пропущенные слова в текст памятки «Общение с хлебом».	Личностные умения: — творческое отношение к процессу оформления или создания памятки. Познавательные умения: — выбирать вариант выполнения задания. Регулятивные умения: — выполнять учебное действие в соответствии с планом.

нием; — представлять результат своей деятельности.	Памятка «Общение с хлебом» 1. Храните хлеб в ... (<i>хлебнице</i>) и подавайте его на стол в ... (<i>специальной корзиночке</i>). 2. Кусочек хлеба берите не вилкой, а ... (<i>руками</i>) и кладите на край тарелки. Берите столько кусочков, сколько ... (<i>сможете</i>) съесть. 3. Когда едите хлеб, следует ... (<i>отламывать</i>) маленькие кусочки от ломтя, а не кусать его. Не следует оставлять надкусанные ... (<i>кусочки</i>) хлеба и катать из мякиша шарики. Неприлично ... (<i>крошить</i>) хлеб в тарелку, чтобы подобрать остатки соуса. 4. Паштетом или маслом намазывается не ... (<i>весь кусок</i>) хлеба, а только та часть, которая будет откусываться. Если весь кусок хлеба уже намазан, то его нужно есть при помощи ... (<i>вилки и ножа</i>). 5. Если хлеб зачерствел, его не следует ... (<i>выбрасывать</i>). Из чёрствого хлеба можно приготовить вкусные ... (<i>блюда</i>) или продукты питания: сухарики, панировочные сухари, квас, торт. Импровизационный вариант Составьте текст памятки, используя знания и умения изученной темы и предложенные вопросы: 1. Как правильно хранить и подавать хлеб на стол? 2. Сколько кусочков хлеба можно брать сразу и как правильно это делать? 3. Как правильно есть хлеб за столом? 4. Что делать, если весь кусок хлеба намазан маслом? 5. Как следует есть хлеб, если вы собираетесь его намазать маслом? 6. Как правильно поступать с зачерствевшим хлебом? Оформите памятку рисунками. Эвристический вариант Создайте свой вариант памятки «Общение с хлебом».	Коммуникативные умения: — адекватно использовать речевые средства для представления результата.
---	--	---

IV этап. Рефлексивная деятельность								
Цели деятельности	Самоанализ и самооценка ученика	Результат деятельности						
Научить: — соотносить полученный результат с поставленной целью; — оценивать результат своей деятельности; — оценивать результат учебной деятельности.	Самоанализ I. Задание на самоанализ Закончите предложения: 1. Для меня важно бережно относиться к хлебу, потому что... 2. Чтобы выполнить групповой проект «Чайный сервиз», нужно... Самооценка II. Задание на самооценку а) Самооценка самостоятельности своей деятельности <table border="1"> <tr> <th>V</th><th>+</th><th>!</th></tr> <tr> <td>Я полностью справился с заданием самостоятельно.</td><td>Я справился с заданием хорошо, но мне помогли...</td><td>Я не смог справиться с заданием так, как хотелось. Мне надо ещё поучиться...</td></tr> </table> б) Самооценка собственной деятельности в целом <i>Довольны ли вы своей работой на уроке?</i> • Если очень довольны, поднимите две руки и сложите их вместе в рукопожатие. • Если довольны, поднимите две руки. • Если не очень довольны, то поднимите одну руку.	V	+	!	Я полностью справился с заданием самостоятельно.	Я справился с заданием хорошо, но мне помогли...	Я не смог справиться с заданием так, как хотелось. Мне надо ещё поучиться...	<i>Заполняется учителем после освоения темы учащимися.</i>
V	+	!						
Я полностью справился с заданием самостоятельно.	Я справился с заданием хорошо, но мне помогли...	Я не смог справиться с заданием так, как хотелось. Мне надо ещё поучиться...						
Цели деятельности	Самоанализ и самооценка учителя	Результат деятельности						
• Соотнести полученный результат с поставленной целью. • Оценить результат своей деятельности.	Цели темы: Сформировать представление о видах деятельности человека на земле. Ввести технологию выращивания зелёного лука, технику «тестопластика», способ наматывания ниток на шаблон. Научить использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности:	<i>Заполняется учителем по окончании изучения темы.</i>						

	— выращивать зелёный лук; — делать сувениры из теста; — делать аппликации из картона. Ключевые умения темы Личностные умения: — уважительно относиться к хлебу. Познавательные умения: — использовать приобретённые знания и умения при создании памятки «Общение с хлебом». Регулятивные умения: — принимать и выполнять учебное задание. Коммуникативные умения: — согласовывать разные мнения в рамках учебного диалога. Предметные: — работать в технике «тестопластика».	
--	---	--