**Урок технологии по теме «Символ существования»**

*Жилкина Е.В.,*

*учитель технологии*

**Форма проведения урока:** урок – экскурсия

**Цель**: создание условий на уроке для организации деятельности учащихся по знакомству с технологией выпечки хлеба.

**Задачи** *предметные* – содействовать актуализации знаний учащихся о хлебе, формированию умений готовить тесто для выпечки хлеба, усвоению знаний о составе хлеба, его пользе; воспитанию бережного отношения к хлебу;

*метапредметные* – способствовать формированию УУД:

а) регулятивных – принимать и сохранять учебную задачу; учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем;

б) познавательных – строить речевое высказывание в устной и письменной форме;

в) коммуникативных – формулировать собственное мнение и позицию;

договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.

Личностные УУД – формированию этнокультурной идентификации, осознанию своей этнической принадлежности.

**Ход урока**

**1. Оргмогмент. Мотивация деятельности учащихся. Определение темы и задач урока:**

- Ребята, почему мы встретили гостей «Хлебом – солью!»?

Наш народ – хлебосолен! Хлеб на праздничном столе всегда стоит на почетном месте! Дорогих гостей встречают хлебом солью! Каравай нужно разломить, самому отведать с солью и людям раздать. Принимая «Хлеб – соль» на рушнике, хлеб следует поцеловать!

Тако чем пойдет сегодня речь на уроке? О хлебе? Правильно? О хлебе!

- Ребята, как вы думаете, с какими высокими словами можно поставить рядом слово «хлеб»?

**РОДИНА**, **ДРУЖБА**, **МИР**, **ОТЕЦ**, **МАТЬ**

Во все времена **ХЛЕБ** высоко ценился и почитался человеком!

Не напрасно народ

С давних пор и поныне

Хлеб насущный зовет

Самой первой святыней.

Золотые слова

Забывать мы не вправе:

«Хлеб всему голова!» —

В поле, в доме, в державе!

В честь хлеба слагались стихи, гимны, песни, пословицы, поговорки!

**Учитель**: Какие пословицы и поговорки о хлебе вы знаете?

**Пословицы и поговорки:** Без соли, без хлеба – половина обеда; Без хлеба – сыт не будешь; Будет день – будет хлеб; Хлеб – батюшка, вода – матушка! Доплясались, что без хлеба остались; Не давай голодному хлеб резать! Свой хлеб сытнее; Хлеб в пути не тягость; За хлебом и солью всякая шутка хороша! Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно.

Мы разобрали, пословицы, поговорки, для чего? О чем говорится в них? О труде, о Любви к хлебу, своей Родине, о ЖИЗНИ! Подумай о еде и первая мысль о хлебе!

Что значит для человека слово «хлеб», что символизирует ХЛЕБ?

Правильно – это символ жизни! Тема нашего урока можно сформулировать так: «Символ существования».

**2. Работа по теме урока.**

- Ребята как вы думаете, когда и где «родился» хлеб?

Ученые полагают, что Хлеб служит основой питания для человека на протяжении почти 15 000 тыс. лет. Жизнь наших предков в те далекие времена была не легкой и главной заботой была забота – добыча пищи. И в поисках пищи человек обратил внимание на злаковые культуры. Это стало сырьем для изготовления хлеба.

- Какие злаковые растения вы знаете? (Рожь, овес, ячмень, пшеница).

- Как вы думаете, каким мог быть первый ХЛЕБ?

- Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями. Как ВЫ думаете, что в результате получилось? Мука!

- Какие приспособления для приготовления муки мы знаем сейчас?

- Каким мог быть первый ХЛЕБ?

- Первый хлеб имел жидкий вид – в виде каши! Каша является прародительницей нашего хлеба! В некоторых странах и сейчас еще употребляют хлебную похлебку (Африка, Азия).

**3. Организация деятельности учащихся по теме урока в группах.**

- Примерно 6,5 тыс. лет назад научились возделывать и культивировать пшеницу и ячмень. Так появились поля.

- Каким был первый хлеб? Хлеб был в виде блинов. Люди научились выпекать хлеб. Прошло еще немного времени, и древние Египтяне овладели искусством разрыхлять тесто! Что же придумали Египтяне? Дрожжи! Египтяне положили начало развития Хлебопекарного производства. Они готовили разнообразные виды хлеба. Они же ввели в изделия различные добавки. Стоили эти изделия очень дорого.

- Какие добавки можно использовать для приготовления хлеба?

Люди, которые занимались хлебопеченьем, были в почете. А тех, кто пек хлеб низкого качества – наказывали. Мастера и пекари держали свои рецепты в секрете и передавали их из поколения в поколения. Затем Хлеб перекочевал в Грецию, Рим.

- Как вы думаете, когда появился хлеб у нас? Очень давно примерно 3 000 тысячи лет назад. Это была территория восточных славян – Украина.

В России археологи тоже находили приспособления и помещения для зерна, муки. Труд хлебороба всегда считался трудным, но почетным! Только в середине 19 века труд был механизирован.

- Как в наше время механизирован труд хлебороба, пекаря? Какие приспособления создал человек?

- Сегодня мы будем печь хлеб! Заполните, пожалуйста, этот каравай. На партах продукты. Работая в группах, распределите добавки, используемые для приготовления теста на три группы: для разрыхления теста, для вкуса и аромата!

**4. Закрепление.**

- Почему полезен хлеб? В нем много витаминов, жиров, белков, углеводов, минеральных солей!

Вот из чего состоит простое зернышко (зернышко в разрезе). Оно дает человеку энергию, здоровье!

У многих народов свой хлеб! Мы можем испечь хлеб на любой вкус!

**5. Рефлексия**: Продолжите фразы: Я сегодня узнал … . Сегодня я научился … . Мне было интересно … .

**6. Итог урока**: Как надо относиться к Хлебу? Как вы относитесь к Хлебу?