**Тема: Що виготовляють зі злаків?**

**Мета:** допомогти зрозуміти, чому хлібні злаки важливі; на практиці ознайомити з продукцією зі злаків (борошно, крохмаль, крупи, пластівці) та вчити її розрізняти; вчити досліджувати і презентувати результати досліджень.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Очікувані результати:**  - спостерігає за рослинами і тваринами [4 ПРО 1-1.4-12];  - розрізняє трав’янисті рослини, кущі, дерева; культурні та дикорослі рослини [4 ПРО 1-4.3-3];  - застосовує предметні моделі, малюнки, схеми, графіки, тексти для пояснення явищ і об’єктів природи [4 ПРО 1-2.2-1];  - порівнює інформацію природничого змісту з відомих їй / йому та запропонованих джерел [4 ПРО 1-2.1-3];  - визначає продукти та послуги, придатні для ведення здорового способу життя [4 СЗО 2-3.1-1];  - готує повідомлення / презентації і представляє їх [4 ПРО 1-2.2-2];  - розмірковує над результатом власної діяльності та презентує її [4 ТЕО 2-1.5-1]. | | |
| **Перевіряю себе1:**   * Я можу пояснити, чому хлібні злаки важливі. * Я можу назвати продукти, які виготовляють зі злаків. * Я розрізняю борошно, крохмаль, крупи, пластівці. * Я вчуся працювати в групі і презентувати результати роботи.   1 для перевірки учнями результатів роботи на уроці | **Ключові/нові слова:**  Хлібні злакові культури, пшениця, жито, овес, ячмінь, кукурудза; борошно, крупа, пластівці, крохмаль | **Матеріали та обладнання:**   * Підручник, зошит [35; 19] * інтерактивна дошка/проектор * презентація * борошно різних видів (пшеничне, кукурудзяне, житнє…), кукурудзяний крохмаль; * крупи: пшеничну, манну, перлову, ячну, гречану, кукурудзяну, рисову; * пластівці різних видів; * етикетки (частини упаковань) від борошна, круп, пластівців (можна фото) * картон, клей ПВА |

|  |  |
| --- | --- |
| **І.**  • • •2 | **Повторення**   * Які рослини належать до хлібних зернових? * Чому хлібні злаки важливі для людей? |
| **ІІ.**  •  • • •  • • | **Вступ до теми**   1. **Завдання 1 підручника.**   За три хвилини на чернетці учні мають написати якомога більше назв продуктів, які виготовляють зі злаків. Першим відповідає той, у кого вийшов найдовший список. Решта викреслюють зі своїх списків назви, які прозвучали, і т. д.   * Зі злаків виробляють борошно, крупи, пластівці, крохмаль, що є сировиною для виготовлення інших продуктів (див. визначення в презентації; читаємо визначення, демонструємо відповідні продукти).   **Бо́рошно** — продукт перемеленого зерна, який використовується для виготовлення хліба, макаронів, кондитерських та ін. виробів. Залежно від виду сировини розрізняють борошно пшеничне, житнє, ячмінне, вівсяне, кукурудзяне, горохове, соєве та ін.  **Крупи́**, **крупа́** — харчовий продукт, який являє собою ціле або подрібнене зерно, яке повністю або частково звільнене від оболонок.  **Пластівці́** — крупа, розплющена за допомогою спеціального апарату.  **Крохма́ль** — продукт, який нагромаджується в результаті фотосинтезу у плодах, зерні, коренях і бульбах деяких рослин.   1. **Читання тексту на с. 35.**  * Що таке, на вашу думку, продовольча енергія? (енергія, яку людина бере з їжі). * Людина їсть не самі хлібні злаки, а продукти їх переробки. Мета сьогоднішнього уроку – дізнатися про ці продукти, вчитися їх розрізняти. Ви працюватимете в групах, а потім презентуєте результати своєї роботи товаришам.  1. **Отримання інструкцій для роботи в групах.**  * Кожна група отримує план роботи *(див. роздруківку)* і додаткові матеріали *(див. роздруківку)*.   **Примітка:** Додаткові матеріали роздаються в тому разі, якщо учні не принесли етикеток чи упаковань. У додаткових матеріалах також міститься інформація про користь каш, яку може використати вчитель.   * Просимо учнів ознайомитися з планом, розподілити обов’язки. Наголосити, що деякі завдання виконуються спільно, а деякі – щоб усе встигнути – індивідуально.   **План роботи**   1. Розгляньте схему на **с. 55, завдання 2**.   Перевірте одне одного: що роблять із пшениці, кукурудзи, вівса, ячменю?   1. Викладіть на стіл крупи, пластівці, борошно, крохмаль, які ви принесли. Виконайте **завдання 3** підручника. Зверніть увагу на форму, колір круп; спробуйте, які на дотик борошно і крохмаль. 2. Прочитайте інформацію на етикетках, упакованнях. (Або ознайомтеся з матеріалами, які надав вам учитель.) 3. Виконайте завдання 1, 2 зошита.      1. Створіть картковий каталог круп і борошна за зразком (див. у роздруківці). 2. Придумайте кілька запитань і завдань для товаришів. 3. Підготуйтесь до презентації. Розкажіть, що ви досліджували, що цікавого дізналися. |
| **ІІІ.**  • | **Робота в групах. Презентація роботи груп**  Після презентацій дітям (усім або вибірково) можна роздати бланки для оцінювання роботи в групі.    Якщо залишається час після презентацій (або на іншому уроці), можна переглянути уривки з відео:   1. Виробництво борошна. Зроблено в Україні   <https://www.youtube.com/watch?v=7s-cXZWZgrI> AgriKids #19 - Виробництво борошна <https://www.youtube.com/watch?v=ofCM1K_ysbM>   1. Виробництво пластівців. Зроблено в Україні від 1:00 до 5:58 (або вибрати інший уривок)   <https://www.youtube.com/watch?v=3Z2qTJU-BVc> |
| **V** | **Домашнє завдання**  Завдання 4, 5, 6, с. 35 підручника (на окремому аркуші). |
| **VІІІ** | **Підсумок уроку**  Визначення, яка інформація, отримана на уроці, є найважливішою (на думку учнів); яка діяльність на уроці була а) найцікавішою; б) найкориснішою.  Робота з кадром презентації «Перевіряю себе». |

2• самостійна робота; • • робота в парах; • • • колективна робота