

◆ Давыдова Юлия Александровна

учитель биологии

МОУ «УСОШ №1 им. Г.Е. Егорова»

пос. Урмары Чувашской Республики

Интегрированный урок по

теме:

«Пшеница –

важнейшая зерновая

культура»

Интегрированный урок

- ◆ Урок ведет учитель биологии, участвуют учитель ИЗО, учитель музыки, работник семенной станции.
- ◆ Урок в форме экскурсии по страницам журнала

Цель урока:

- ◆ **Образовательные:** Углубить знания о пшенице, как важнейшей зерновой культуре, о его народно-хозяйственном значении, об истории возделывании пшеницы, о значении хлеба в жизни человека.
- ◆ **Развивающие:** Активизировать познавательную деятельность учащихся. Развитие способности комплексного применения знаний.
- ◆ **Воспитательные:** Пробудить интерес к сельско-хозяйственным профессиям. Работа над формированием эстетического чувства. Патриотическое воспитание.

Оборудование

Таблицы

- ◆ «Пшеница»
- ◆ «Фаза развития пшеницы»
- ◆ «Состав блокадного хлеба»

Дневник Тани Савичевой

Картины художников

Весы с 125 г хлеба

Выставка книг о пшенице и хлебе

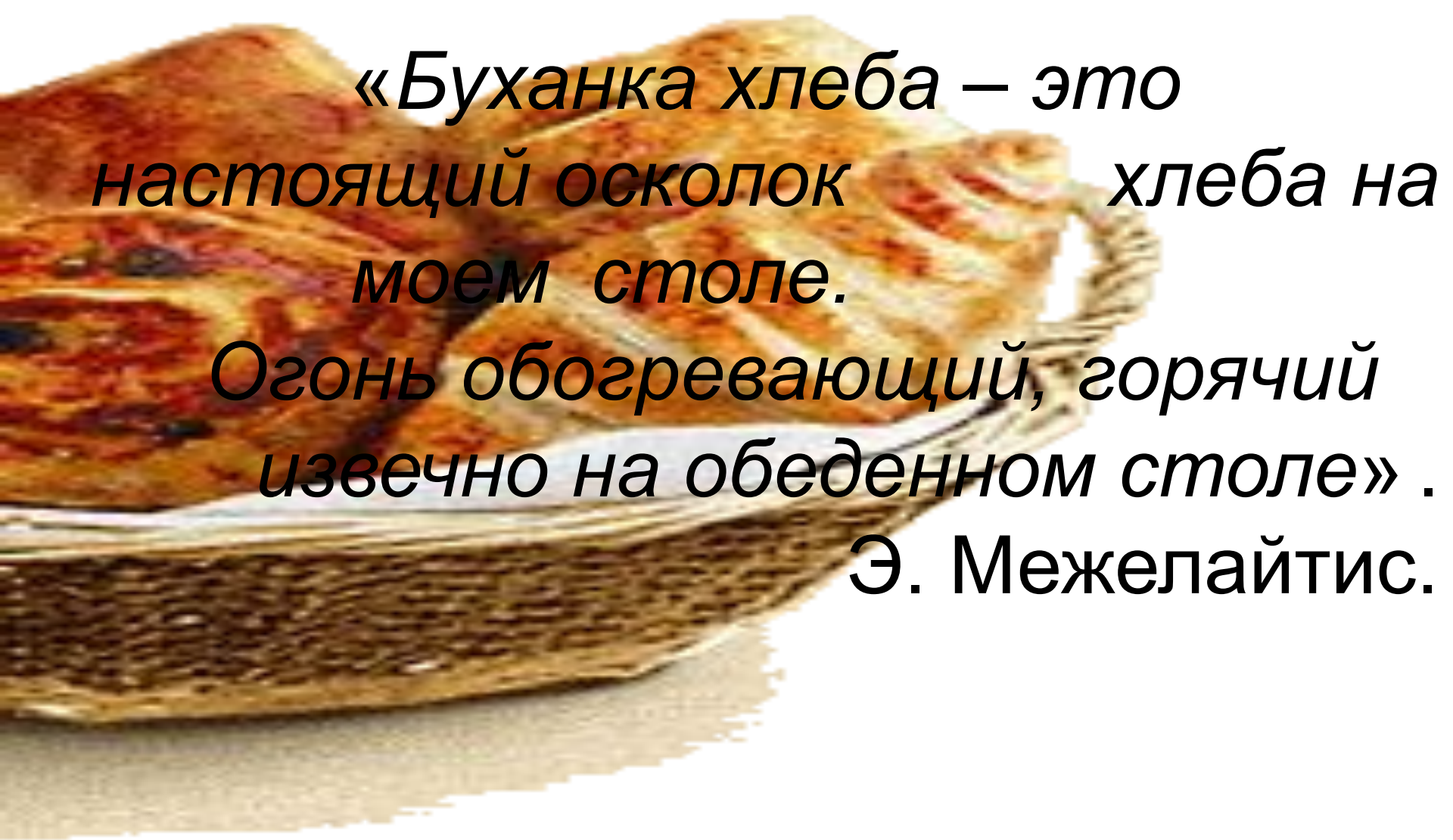
Выставка мучных изделий

Музыкальная кассета.

Компьютер

Страницы журнала:

- 1.Морфологические особенности пшеницы.
- 2.Районированные сорта пшеницы.
3. Из истории происхождения пшеницы.
- 4.Откуда пришел хлеб, происхождение слова хлеб.
5. «Борьба за хлеб была второй войной, где каждый колос равен был патрону»
- 6.Художники о хлебе.
7. Музыкальная страница.
8. Сценка «Сакартан асла ан пул»
9. «Красна изба не углами ,а пирогами» Выставка мучных изделий.
- 10.Выставка книг о пшенице и хлебе.



*«Буханка хлеба – это
настоящий осколок хлеба на
моем столе.*

*Огонь обогревающий, горячий
извечно на обеденном столе» .*

Э. Межелайтис.

Морфологические особенности пшеницы.

- ◆ Признаки классов однодольных
- ◆ Признак семейства злаков
- ◆ К какому классу относится пшеница?
- ◆ Строение цветка пшеницы
- ◆ Особенности твердой и мягкой пшеницы
- ◆ Особенности яровой и озимой пшеницы
- ◆ Фаза развития пшеницы

1



Пшеница

2

Схема
сложного колоса

3



Цветок



4

Зерновка пшеницы

5



Проросток

6



Молодое растение

Районированные сорта пшеницы

- ◆ Реестр сортов сельскохозяйственных культур, рекомендованных в производство по Чувашской Республике.
- ◆ Озимая пшеница: Московская 808, Заря, Московская 70, Везенчуковская 330.
- ◆ Озимая рожь: Чулпан, Восход 2, Везенчуковская 87, Пурга, Кировская 89.

Из истории происхождения пшеницы



- Пшеница очень древнее культурное растение. Зерновки пшеницы постоянно находят при раскопках первых поселений человека. В пирамидах египетских фараонов тоже найдены зерна похожие на зерна современной пшеницы. Находки зерен, а также наскальные рисунки, где изображено то, чем занимались первобытные люди, говорит о том, что пшеница возделывалась очень давно, где-то с VII тысячелетия до нашей эры.

Происхождение слова «хлеб».

Слово хлеб имеет древнегреческое происхождение. Дело в том, что хлеб греки выпекали в специальных горшках «клибанос». Отсюда название «хлайфс», которое затем переняли древние германцы, славяне. В древнегреческом языке есть слово «хлайб» очень напоминающее наш хлеб или эстонское «лейб».

Откуда пришел хлеб?

Н. И. Вавилов с сотрудниками изучил многообразие и географическое распространение культурных растений. Он выделил 7 центров происхождения культурных растений. Центром происхождения пшеницы является Юго-Западноазиатский центр. Многие виды пшеницы произошли из этого центра. В настоящее время пшеницу возделывают на всех континентах нашей планеты за исключением Антарктиды.

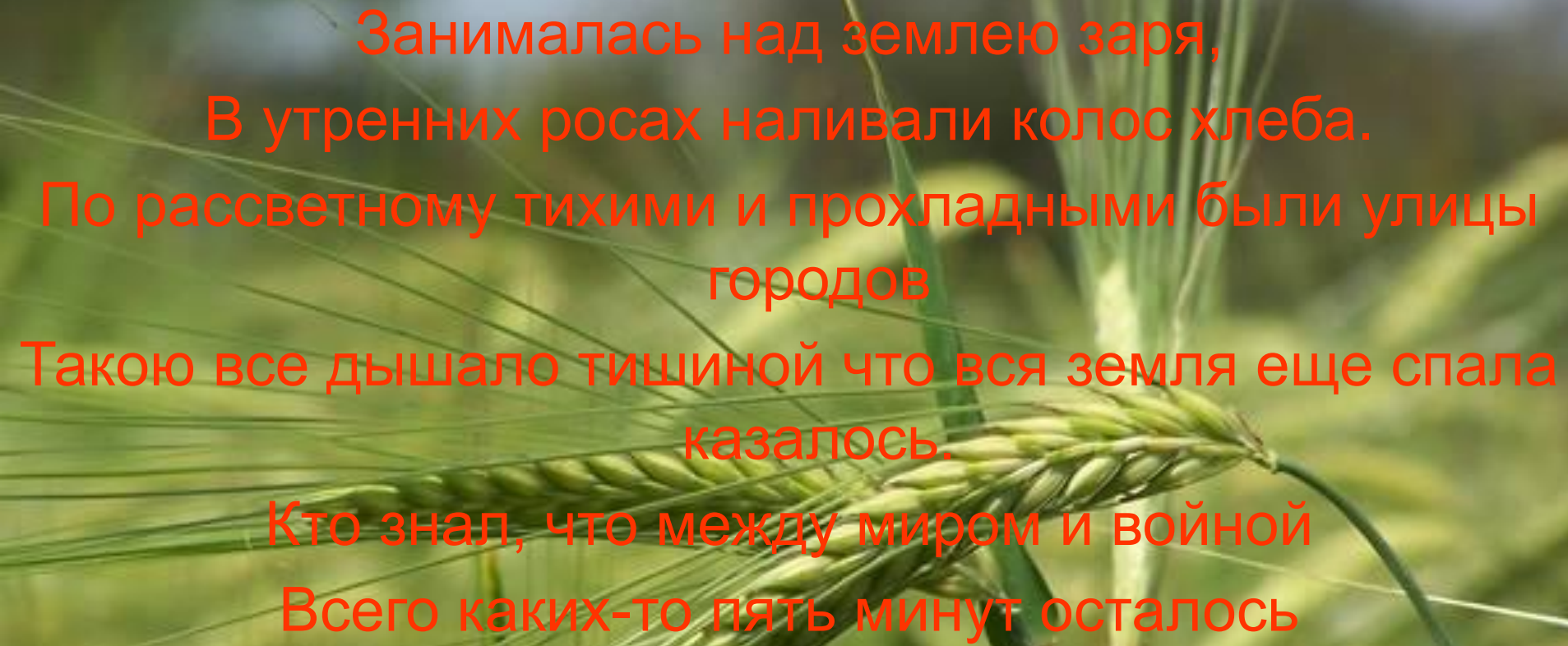
Знаете ли вы что...

- ◆ Первые на нашей планете находки культурной пшеницы (а такой оказалась известная нам по сказке А.С.Пушкина полба) относятся ко второй половине X тысячелетие до нашей эры. Обнаружили её археологи в поселении Джараммо на севере Ирака.
- ◆ Полба – пшеница пленчатая, а первые находки голозерной пшеницы обнаружены в поселениях Чатал – Хююк в Турции и относятся к VII тысячелетию до нашей эры.
- ◆ В 1748 году при раскопках древнеримских городов было найдено 82 буханки хлеба, засыпанные пеплом Везувия, погубившего города.
- ◆ В древнем Китае 500 лет назад существовал праздник сева, его отмечали ежегодно . В этот день сам император шел по полю за пахарем и бросал в борозды зёрна.

- ◆ **Итак, прошло много тысячелетий с тех пор, как люди стали культивировать злаки. В глубине веков затерялся день, когда первобытный человек впервые испек первый хлеб. Когда это было? Кто был в истории первым хлебопеком? Увы, на эти вопросы трудно ответить.**
- ◆ **Сначала люди питались сырыми зёрнами, затем приспособив два камня, стали получать муку. Замесив муку с водой получили кашу. Когда научились добывать огонь стали варить кашу на огне. Может быть совсем нечаянно женщина, готовившая еду для семьи, однажды по недосмотру вместо каши получила твёрдую лепешку. Из этой ошибки люди извлекли пользу. Лепешки оказались удобнее и лучше каши.**

*Борьба за хлеб была
второй войной , где
каждый колос равен
был патрону.*





Занималась над землею заря,
В утренних росах наливали колос хлеба.
По рассветному тихими и прохладными были улицы
городов
Такою все дышало тишиной что вся земля еще спала
казалось.
Кто знал, что между миром и войной
Всего каких-то пять минут осталось



И вдруг рев самолетов! Взрывы бобом!

Артиллерийский шквал! ВОЙНА!

Горели хлеба. Кричали младенцы на груди умирающих матерей. В скорбном, но в гневном молчании стояли отцы над пепелищем своих очагов. Из-за угла вероломно, без объявления войны, вооруженные до зубов, фашистские полчища вторглись в пределы нашей Родины. Ленинград был блокирован. Страшная угроза нависла над городом на Неве.

Первый день догорал .Впереди было еще 900-900 страшных, голодных блокадных дней.900 дней мук и слез ,горестей и смертей, надежд и тревог, труда и борьбы. Сколько человеческого горя встает сразу за этими словами-900 героических дней.

На развороченном пути стоит мальчишка лет пяти
В глазах расширенных истома, и щеки белые, как мел.

-Где твоя мама, мальчик?

-Дома.

-А где твой дом сынок?

-Сгорел...

Он сел .Его снежком заносит. В его глазах мутится свет .

Он даже хлеба не попросит .Он тоже знает хлеба нет.

Ленинград упорно сопротивлялся. В сентябре 1941 года в городе выдавали 250грамм хлеба на рабочего, на ребенка-125 грамм.

Я как рубеж запомню вечер: декабрь, без огненная мгла ,
Я хлеб в руке домой несла, и вдруг соседка мне навстречу:

- Сменяй на платье, - говорит,
- менять не хочешь, дай по дружбе.

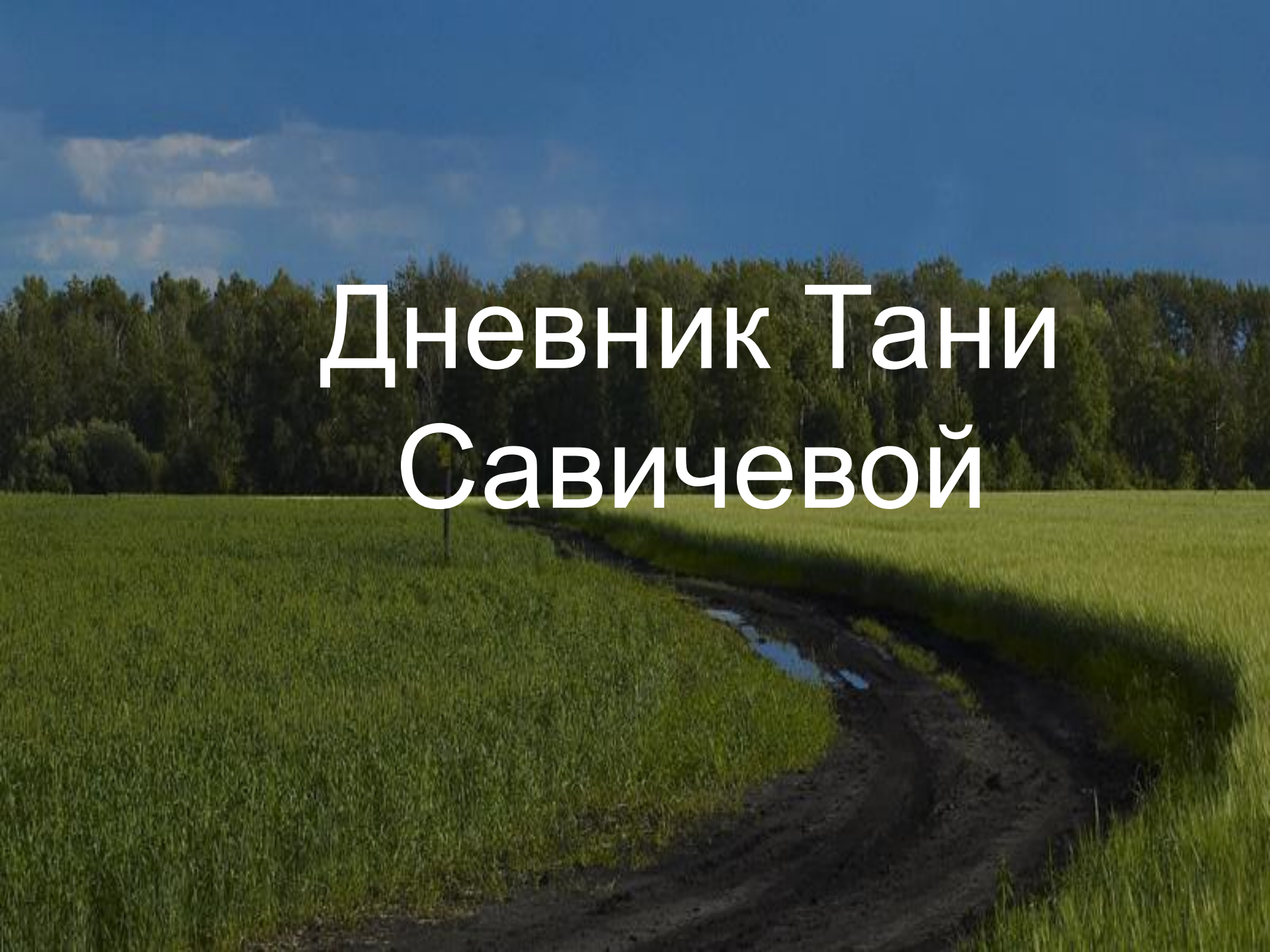
Десятый день как дочь лежит, не хороню.

Ей гробик нужен.

Его за хлеб сколотят нам. Отдай....

Состав блокадного хлеба:

- ◆ Пищевая целлюлоза – 10%
- ◆ Хлопковый жмых – 10%
- ◆ Обойная пыль – 10%
- ◆ Вытряска из мешков – 2%
- ◆ Кукурузная мука – 3%
- ◆ Ржаная мука – 73%

A landscape photograph showing a dirt road winding through a lush green field. In the background, there is a dense line of trees under a clear blue sky with some light clouds. The text 'Дневник Тани Савичевой' is overlaid in white on the image.

Дневник Тани Савичевой

Дневник Тани Савичевой

- ◆ Женя умерла 28 декабря в 12ч 30мин.утра 1941г
- ◆ Бабушка умерла 25 января в 3 часа дня 1942 г
- ◆ Лека умер 17 марта в 5 часов утра 1942г
- ◆ Дядя Вася умер 13 апреля в 2 часа ночи 1942 г
- ◆ Дядя Леша умер 10 мая в 4часа дня 1942г
- ◆ Мама 13 мая в 7ч 30 мин утра
- ◆ Савичевы умерли. Умерли все.
- ◆ Осталась одна Таня.

Художники о хлебе









Завтрак на террасе, 1846. Холст, масло.



*Есть хлеб – будет и
песня!*



Гудят комбайнами поля
бескрайние,
В полях горячая страда,
И льются песни урожайные
под эту музыку труда

Сакартан асла ан
пул (сценка)

По рассказу И.Я.Яковлева «Кулаче»

Один мальчик каждый раз, когда отец уезжал на базар, просил его привезти ему калач. В базарный день отец дает ему мешочек с хлебом и отправляет в поле полоть сорняки. Придя на поле, отец говорит:

-Вот, сынок, ты работай, а на хлеб не оглядывайся, он сам превратится в калач.

Работает-работает мальчик, а сам нет-нет да оглядывается на хлеб: не превратился ли он а калач. Дело идет к вечеру, а калача все нет и нет. Проголодался мальчик и не выдержал: отрезал, посолил- ни с чем не сравнить вкус хлеба, стал вкуснее, чем калач

Хлеб, добытый трудом, вкуснее, чем мед.

Полезные советы

- ◆ **Свежий хлеб. Как хранить хлеб.**
- ◆ **Хлеб дольше не зачерствеет, если хранить хлеб в закрытой посуде, положив туда яблоко или сырую очищенную картофелину. Время от времени их заменяют свежими и промывают посуду горячей водой.**
- ◆ **Если появится сомнение в чистоте хлеба, погрейте его в духовке или на плите в сковороде, закрыв миской, Обжигать хлеб над пламенем газовой горелки нельзя.**
- ◆ **Белые булки лучше всего хранить в специальной коробке с дырочками, а если ее нет - в чистой салфетке или мешочке из целлофана. Нельзя заворачивать хлеб в газету.**
- ◆ **Черствый хлеб можно освежить, если опустить его на минуту в воду, а еще лучше в молоко, а потом поместить в горячую духовку. Так же можно освежить черствое печенье, булочки и вообще изделия из теста.**

Литература о хлебе

(ознакомление с выставкой книг о
пшенице и хлебе)

Красна изба не
углами, а пирогами
(выставка мучных изделий)



- ◆ Подведение итогов урока.
- ◆ Домашнее задание: написать сочинение « Хлеб всему голова»

Список литературы

- ◆ 1.Арефьева Г.Я. «Интегрированные уроки (география, биология, экология , ОБЖ, химия) // География в школе.-2002.-№ 3. -С. 70.
- ◆ 2.Знагирова Л.Н. «Открытый интегрированный урок биологии и географии»//Биология в школе.-2007.- № 4.-С .41
- ◆ 3.Ливанский В.М. «Ресурсный подход становления интегрированного школьного и внешкольного образовательного пространства // Завуч. -2006г.-№5. - С. 118
- ◆ 4.Максимова В.Н. «Межпредметные связи в процессе обучения . Москва. «Просвещение» 1988