***Урок окружающего мира***

***2 класс***

***Тема:*** Что происходит с картошкой в кастрюле и на сковороде?

***Цель урока:*** Обнаружение условий как фактора, определяющего направление процесса.

***Задачи:***

***1.* *Дидактическая***– организовать анализ детьми разнонаправленных процессов. Формировать умение составлять и читать схемы изменения состояния объектов с указанием условий изменения, различать существенные и несущественные условия процессов.

***2.* *Развивающая***– *направленность на творческое и аналитическое мышление, образное видение изучаемого объекта.* Развивать коммуникативные умения, навыки работы в малых группах.

***3.*** ***Воспитывающая*** *-* прививать интерес к предмету, к познанию окружающего мира; умение работать в малой группе, уважать мнение товарищей, слушать ответ, грамотно и тактично задавать вопросы.

***Предметное содержание:*** Условия приготовления вареной и жареной картошки; условия приготовления еды; безопасность при приготовлении еды. Условия результативной работы группы на уроке; правила взаимодействия людей в обществе.

***Оборудование и материалы***: картофель – сырой, варёный, жареный; клубни картофеля (по числу детей)

***Ход урока***

**1**. – Нас ждёт много интересной работы. Мы будем узнавать новое, исследуя старое; доказывать и спорить, радоваться вместе нашим победам, а с неудачами справляться вместе.

Глазки ваши пусть не просто смотрят, а всё видят и замечают. Ушки ваши пусть не просто слушают, а всё слышат. И не допускайте, чтобы язычки ваши забегали вперёд ума.

**2.** – Чем занимаетесь на уроках окружающего мира?

– Ребята, не разучились ли вы загадывать и разгадывать загадки?

*Предлагаю двоим, кто, хочет отгадать, что мы будем сегодня исследовать, выйти за дверь. Даю в группы по картофелине, чтобы дети, передавая ее друг другу, смогли определить и назвать впоследствии ее свойства. Потом картофелины прячем.*

– Ребята, загадывая загадки, не говорите «она», чтобы случайно не подсказать.

*Приглашаются водящие.*

– Ребята вам сейчас загадают свои загадки, вы должны будете угадать, что это.

**3**. Рассказ о картофеле (с. 10) с мультимедийным сопровождением.

**4**. Физминутка.

**5**. – Ребята, зачем у вас на столах коробочки?

*Дети высказывают свои предположения, затем разрешаю им заглянуть в коробочки, рассмотреть и обсудить в группах то, что они увидят.*

Презентация (слайд 11)

– Ребята, вы должны описать разные состояния картошки.

*Работая в группе, дети характеризуют каждое состояние подробно.*

– А вот что получилось у меня.

**6**. – Ребята, у вас на столах лежат листы с записями процессов, которые могут произойти с картошкой. Вы должны прочитать эти записи и определить, какие процессы возможны, а какие — нет.

*Обсуждение в группе.*

*В результате этой работы на доске должны появиться две (или три, если дети определили процесс перехода из вареной в жареную как возможный) записи:* ***К/с —> в и К/с —> ж.***

*Над стрелками ставлю знаки вопроса.*

– Как может получиться так, что из одного и того же получается совсем разное?

*Дети, рассуждая, приходят к выводу о том, что сырая картошка была в разных условиях (в первом случае — в кипящей воде, а во втором случае — в кипящем масле) и это привело к разным результатам.*

– Условия процессов будут записываться над стрелками вместо вопросительных знаков.

*Записывается все, что перечисляют дети как необходимое, например: кастрюля, вода, огонь (в случае вареной).*

– Действительно ли нужна кастрюля? А в сковородке, а в ведре сварить можно?

– Действительно ли нужен огонь? А на электрической плите сварить  
можно?

– Существенными условиями, т. е. теми, без которых процесс действительно невозможен, являются вода и масло. Кипящее масло имеет более высокую температуру, чем кипящая вода (кстати, и более сильные ожоги причиняет масло!), и это — тоже существенное условие получения хрустящей корочки.

**7**. – На какой вопрос только что нашли ответ?

– Как вы это узнали? Какими методами? (Мы анализировали, сравнивали, наблюдали, исследовали.)

– Что вы исследовали?

*Раздаю на тарелках по группам картофель.*

–Теперь оцените свою работу на уроке. Возьмите в руки картофель и, если все было понятно на уроке, положите его в ведро. Если еще осталось что-то непонятным, оставьте себе.

*Дети оценивают свою работу на уроке.*

– Какой хороший урожай знаний получился. Узнали что-то новое об обычном картофеле, на который в повседневной жизни порой не обращаем внимание.

**ИЛИ**

–Не все понятно, потому что наш разговор о картофеле еще не окончен. На следующем уроке вернемся к этой теме.

**8.** Домашнее задание.

Прочитать текст на стр. 11-12. Выполнить задания в рабочей тетради стр. 1,2. По желанию произвести процессы, которые описаны в тексте, и получить крахмал в домашних условиях.