

ОПИСАНИЕ ПРОБЛЕМЫ

Исходя из результатов различных исследований российские школьники демонстрируют достаточно низкий уровень читательской функциональной грамотности

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ

Повышение читательской функциональной грамотности у младших школьников через занятия с мультимедийным сопровождением в рамках внеурочной деятельности в 4 классе

Забудьте о скучных уроках – вас ждут интерактивные занятия с мультимедийным сопровождением, которые помогут не только научиться читать, но и понимать, анализировать и применять прочитанное.



* ССЫЛКА НА ПРОДУКТ

Авторы проекта:

Пестовская Мария Валерьевна,
Попова Анна Алексеевна,
Макеева Екатерина Андреевна,
студенты факультета педагоги-
ки и психологии ФГБОУ ВО
«Вятский государственный уни-
верситет», г. Киров

Наставник:

Богачева Ольга Валерьевна,
учитель начальных классов
МБОУ ООШ № 24

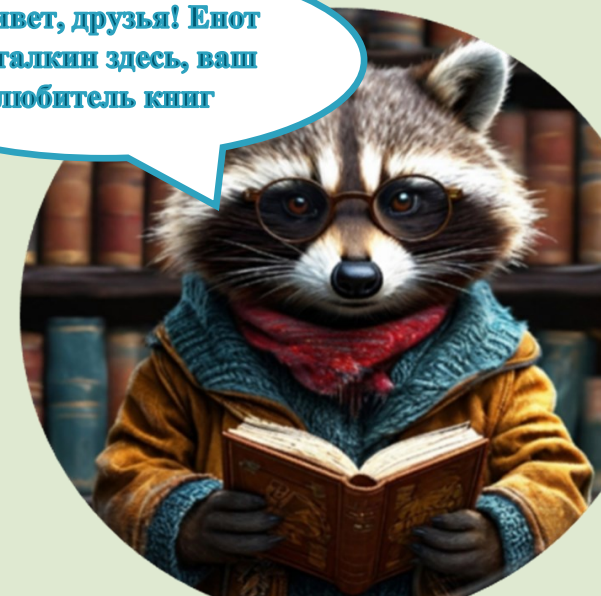
2025 г. Киров



Читаем - понимаем

Цикл занятий с мультимедийным сопровождением по формированию читательской функциональной грамотности в рамках внеурочной деятельности в 4 классе

Привет, друзья! Енот Читалкин здесь, ваш любитель книг



О ПРОЕКТЕ

Преимущества проекта

О ЗАНЯТИЯХ

Вместе с Енотом Читалкиным ребята побывают на увлекательных занятиях и нюансах профессий:



- Енот Читалкин и пекарь
- Енот Читалкин и библиотекарь
- Енот Читалкин и врач
- Енот Читалкин и пилот
- Енот Читалкин и экскурсовод
- Енот Читалкин и милиционер



Задание 3. Рядом с таблицей Енот Читалкин заметил диаграмму, которая показывала популярные жанры книг среди читателей. Помогите ему правильно прочитать диаграмму.

Количество

1. Сказка 2-6

2. Сказка 2-6

3. Сказка 2-6

4. Сказка 2-6

Вопросы и значение профессии

Представьте, что Вы встретили доктора Бруно. О чём бы Вы его спросили?
 Ответ: Если бы и встретил доктор Бруно, и бы спросил его о том, как справиться с травмой, которую он испытывает чаще всего, и о том, как он научился своим навыкам.

Как Вы думаете, важна ли профессия врача? Почему?
 Ответ: Профессия врача безусловно важна, так как врачи помогают животным и людям выживать и возвращаться к нормальной жизни. Их знания спасают многие жизни.

Задание 5. Прочитай шаги и расставь их в правильном порядке, чтобы получить пошаговую инструкцию по приготовлению хлеба. Номера шагов нужно записать в порядке, в котором они должны выполняться.

1. Вымесить тесто

2. Добавить дрожжи и оставить тесто подходить

3. Разогреть печь до нужной температуры

4. Замесить тесто с мукой, солью и водой

5. Охладить готовый хлеб перед нарезкой

6. Выпекать хлеб в печи

Ответы: 421365

Презентации

Рабочий лист для развития читательской функциональной грамотности

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

Енот Читалкин, известный любитель приключений и новых знаний, сегодня отправился в путешествие по уютному городку, где пахло свежим хлебом. «Интересно, где же делают такой прекрасный хлеб?» — подумал Енот Читалкин, уже представляя себе румяные булочки, хрустящие багеты и сладкие пироги. Он шагнул в пекарню с теплой вывеской «Сладкая чудеса». Внутри, в окружении запахов муки и ароматов свежих, только вышедших из печи хлеба — он попал в волшебный мир. — Здравствуйте! — вежливо поприветствовал Енот Читалкина. — Можете узнать, как вы делаете такой чудесный хлеб? — поинтересовался Енот Читалкин. — Конечно, дружок! — улыбнулся Пекарь-мастер. — Это целое искусство! Нужно не только замесить тесто, но и знать секреты разных сортов муки, дрожжей, соли, — сказал Пекарь-мастер. Пекарь рассказал Еноту Читалкину, что прежде, чем стать пекарем, он много учился, работал помощником, изучал секреты выпечки разных видов хлеба. Он показал Еноту Читалкину форму для хлеба, разные виды муки, расставил о том, как правильно замесить тесто, как формировать булочки, и как важно следить за температурой в печи. — Пекарь — это не просто профессия, это искусство! — воскликнул Енот Читалкин. — Это как магия, когда из простых ингредиентов получается такой прекрасный хлеб! — сказал Енот Читалкин. Пекарь засмеялся и предложил Еноту Читалкину попробовать свежий хлеб с вареньем. Енот Читалкин, увлеченно жевая кусочек хлеба, рассуждал о том, как приятно замесить тесто, как формировать булочки, и как важно следить за температурой в печи. Он представил себе пекаря, уже знавшего секреты пекарского искусства.

Задание 2. Найдите в тексте, Енот Читалкин увидел на стене таблицу с информацией о разных видах хлеба. Помогите ему разобраться с этой таблицей и ответить на вопросы.

Тип хлеба	Сорт муки	Дополнительные ингредиенты	Время выпечки
Булочка	Пшеничная	Вода, дрожжи, соль	30-40 минут
Черный хлеб	Ржаная	Вода, дрожжи, соль, патока	45-60 минут
Багет	Пшеничная	Вода, дрожжи, соль	20-30 минут
Булочка	Пшеничная	Вода, дрожжи, соль, сахар	15-20 минут

1. Какой хлеб выпекается дольше всего?
 2. Какой хлеб самый простой по составу?
 3. Какой хлеб содержит патоку в составе?

Задание 3. Какой хлеб выпекается 30-40 минут?
 5. Енот Читалкин хочет испечь хлеб с сладким вкусом. Какой вид хлеба ему выбрать?

Задание 4. Помогите Еноту Читалкину правильно сопоставить термины и их описания.

Термины	Описания
1. Мука	А. Это основной ингредиент для выпечки
2. Дрожжи	Б. Это то, что мы получаем после выпечки
3. Соль	В. Это смесь муки, воды и других ингредиентов, которую мы замешиваем
4. Печка	Г. Это устройство, в котором мы готовим хлеб
5. Тесто	Д. Это замороженные, которые помогают тесту подниматься

Задание 5. Прочитай шаги и расставь их в правильном порядке, чтобы получить пошаговую инструкцию по приготовлению хлеба. Номера шагов нужно записать в порядке, в котором они должны выполняться.

1. Вымесить тесто

2. Добавить дрожжи и оставить тесто подходить

3. Разогреть печь до нужной температуры

4. Замесить тесто с мукой, солью и водой

5. Охладить готовый хлеб перед нарезкой

Рабочие листы

#PROрывноеРешение
 #ВятГУ
 #УчительИзБудущего
<https://teacherfuture.ru>