

«Работа с научно-популярной литературой: книги о профессиях» на примере книги «Профессии старой России»

Вавилина Нина Николаевна
Главный библиотекарь ГБУРК
«НДБ РК им. С.Я. Маршака»

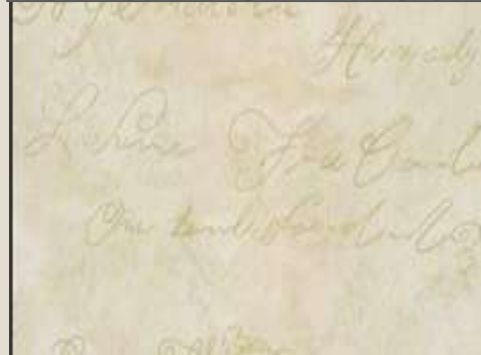
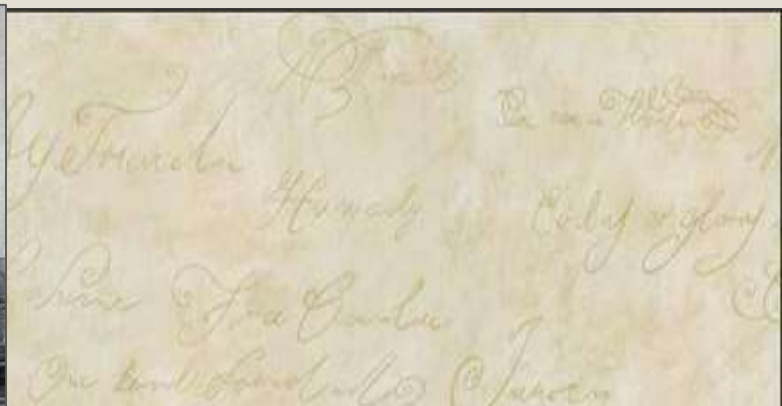


ЦЕЛЬ: Приобщение детей к чтению научно-популярной литературы

ЗАДАЧИ:

- активизировать интерес к старинным профессиям;
- расширять кругозор детей о мире профессий;
- формировать умение работать в группе сообща;
- развивать внимание, мышление, воображение и творческую активность.





Задание №1 «Собери слово»

Каждой команде раздаётся конверт со словами, которые относятся к слову ПРОФЕССИЯ: **ПРЕСТИЖ, РАБОТА, ОБЯЗАННОСТЬ, ФУНКЦИЯ, ЕДИНСТВО, СРОК, СМЫСЛ, ИДЕЯ, Я**. Задача каждой команды выложить в столбик слова так, чтоб по первым буквам каждого из слов можно было прочитать **слово-ПРОФЕССИЯ**.



Мозговой штурм. Что такое профессия? (Каждая команда устно даёт свой ответ).

Профессия – род трудовой деятельности человека, обычно его источник существования. Профессия требует владения теоретическими знаниями и практическими навыками. Сегодня в мире огромное количество разных профессий их насчитывается более 40 000 тысяч.

Задание №2 «Угадай профессию»

Каждая команда получает карточки с набором слов, по которым необходимо угадать задуманную профессию.

Например: зеркало, ножницы, расчёска – парикмахер.

Угадай задуманную профессию по словам.

- указка, мел, учебник;
- руль, педаль, машина;
- кирпич, цемент, каска;
- дым, огнетушитель, шланг;
- нитка, иголка, ткань;
- лампочка, провода, ток;
- свисток, жезл, пистолет;
- небо, «крыло», высота;
- удочка, сети, лодка.

Угадай задуманную профессию по словам.

- зеркало, ножницы, расчёска;
- прилавок, продукты, цена;
- градусник, укол, рецепт;
- кисть, холст, мольберт;
- книга, журнал, формуляр;
- колпак, кастрюля, скалка;
- шляпа, заяц, чудеса;
- соревнования, мяч, свисток;
- гаечный ключ, вода, вентиль.

Командам раздаются картинки. Задача каждой команды по представленным изображениям угадать или предположить название старинной профессии.





Продавцов блинов узнать
было легко:
обязательный белый
фартук, деревянный
поднос с горкой блинов и
кучкой сахарной пудры



Поднос с
блинами

Белый фартук

ЗАДАНИЕ №3 «Объясни пословицы и поговорки»

Каждой команде раздаётся конверт с пословицами и поговорками и словари-помощники. Задача каждой команды в словаре, найти пословицу и поговорку и дать ей объяснение.

«Без блина не масленица,
без пирога не именины»

«На немытой сковороде
блинов не испечешь»

«Первый блин, да комом»

«А на масляной неделе
из трубы блины летели»

Объясните пословицы
и поговорки



После выполнения задания командам озвучивается одна пословица или поговорка.

НАПРИМЕР: «А на масляной неделе из трубы блины летели».

Даётся ещё раз разъяснение.

ПОГОВОРКА ОТОБРАЖАЕТ РАЗМАХ ВЕСЕЛИЯ, С КОТОРЫМ ПРАЗДНУЕТСЯ МАСЛЕНИЦА - НЕДЕЛЯ, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРОЙ ЕЖЕДНЕВНО, В КАЖДОМ ДОМЕ ПЕКУТ БЛИНЫ.





О празднике Масленица!

Один из самых весёлых и долгожданных праздников в году, празднование которого длится семь дней. В это время люди веселятся, ходят в гости, устраивают гулянья и кушают блины. Блинная неделя – народное торжество, посвященное встрече весны. Прежде чем войти в Великий пост, народ прощается с зимой, радуется тёплым весенним денькам, и, конечно же, занимается выпеканием вкусных блинов.

Этот праздник встречали с размахом, с песнопениями, танцами и конкурсами. Устраивали кулачные бои, конкурсы на поедание блинов, катания на санях, игры с медведем и сжигали чучело.



ЗАДАНИЕ №4 «Разминка для ума»

В масленичную неделю работы у блинщиков было вдвое, а то и втрое раз больше. Блины пекли каждый день в больших количествах. Главным предметом для выпекания блинов была блинная сковородка.

Составьте как можно больше слов из слова «СКОВОРОДКА»



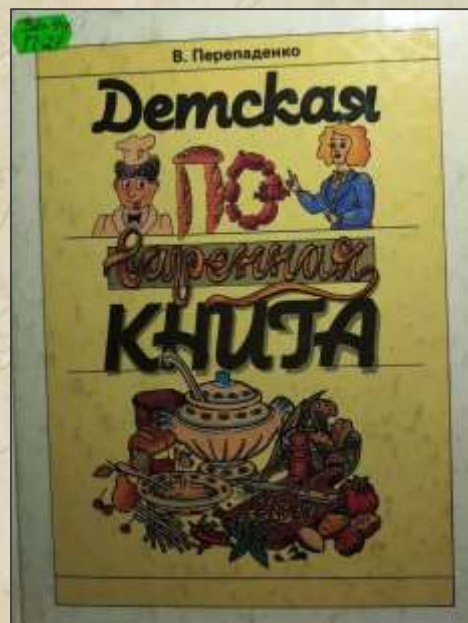
ЗАДАНИЕ №4 «Разминка для ума»

Примеры слов, составленные из слова «СКОВОРОДКА»

Ковка, рок, кора, вор, двор, сор,
роса, овод, ор, ар, рак, вода, род,
сад, доска, дока, ока, акр, корова,
ров, кок, ад, дар, сок, коса,
осока, оса, око, код, сода, воск,
вокал, сорока, кадр, корка, кокос...



Каких же только блинов не выпекали: блинны на дрожжах и на соде, из гречневой муки и из пшеничной. В блины заворачивали различную начинку.



Мясной блин Для приготовления блинов на дрожжах, кроме муки, яиц, соли и сахара, добавляют еще и дрожжи. Блины на дрожжах пекут в духовке или на сковороде. Их можно подавать с различными начинками: мясной, рыбной, овощной, фруктовой.	Дрожжевые блины Для приготовления дрожжевых блинов нужно взять: 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка дрожжей, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 1 стакан муки. Все ингредиенты смешать и дать тесту подняться. Затем выложить тесто на сковороду и выпекать блины.
Дрожжевые блины Для приготовления дрожжевых блинов нужно взять: 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка дрожжей, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 1 стакан муки. Все ингредиенты смешать и дать тесту подняться. Затем выложить тесто на сковороду и выпекать блины.	Блины с начинкой Для приготовления блинов с начинкой нужно взять: 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка дрожжей, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 1 стакан муки. Все ингредиенты смешать и дать тесту подняться. Затем выложить тесто на сковороду и выпекать блины. Начинку можно использовать любую: мясную, рыбную, овощную, фруктовую.
Блины с начинкой Для приготовления блинов с начинкой нужно взять: 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка дрожжей, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 1 стакан муки. Все ингредиенты смешать и дать тесту подняться. Затем выложить тесто на сковороду и выпекать блины. Начинку можно использовать любую: мясную, рыбную, овощную, фруктовую.	Блины с начинкой Для приготовления блинов с начинкой нужно взять: 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка дрожжей, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 1 стакан муки. Все ингредиенты смешать и дать тесту подняться. Затем выложить тесто на сковороду и выпекать блины. Начинку можно использовать любую: мясную, рыбную, овощную, фруктовую.

**Иногда блинчики даже
соревновались в
умении соорудить
пирамиду из блинов
повыше!**



Деревянный поднос блинчика



Русские типы - Types russes
Продавец блиновъ - Marchand de blinis

ЗАДАНИЕ №5 «Реши задачку!»

В профессии торговца всегда была важна прибыль. Чем больше продашь, тем больше заработаешь! В своей работе блинщик часто прибегал к маленьким хитростям.



ВНИМАНИЕ! РЕШИТЕ ЗАДАЧКУ!

Продавец блинов отдавал один блин за 1 копейку. Иногда он предлагал покупателям поиграть в такую игру: если покупатель съедал 45 блинов в один присест, он получал от продавца приз – 1 рубль. Но если покупатель не съедал все 45 блинов, то сам вынужден был заплатить 1 рубль.

Подсчитайте, какая была чистая прибыль торговца, если покупатель съедал только 44 блина и потом отдавал ему свой рубль?

Назовите правильный ответ!

Подводим итоги мероприятия

С каким научно-популярным изданием мы сегодня познакомились?

О какой профессии узнали?

Чем занимался блинщик?

Как можно было узнать торговца блинами?



В завершении встречи ребята знакомятся с книжной выставкой **«Все профессии важны! Все профессии нужны!»**, где собраны издания о различных специальностях, как прошлого, так и современного мира.

Спасибо за внимание!

