**МАОУ «Школа-гимназия №1» г. Краснокамска**

**Метапредметная игра «Рыбалка – дело клеевое!»**

**Составители: учителя начальной школы Шипкова Т. Ф., Кириллова М. А., учитель английского языка Зиновьева Е. С.**

**Цель:**

Создание необходимых условий развития метапредметных компетенций через формирование навыков смыслового чтения.

**Задачи:**

1. Осуществлять смысловое чтение текстов различного вида, жанра и стиля.
2. Развивать умение интерпретировать и обобщать содержащуюся в тесте информацию.

3. Развивать умение анализировать текстовую, изобразительную информацию в соответствии с учебной задачей.

4. Продолжить освоение навыков элементарной поисковой, проектной и исследовательской работы.

5. Формировать эмоционально-ценностное отношение к природному наследию родного края и своему здоровью.

**Ход игры:**

1. **Линейка**

**Ведущий:** Здравствуйте, ребята и гости. Мы очень рады всех приветствовать в нашей любимой школе. Ребята, а кто из вас ходил вместе с родителями на рыбалку? Ну что, я вам тоже предлагаю сегодня порыбачить. И рыбалка, что-то мне подсказывает, как в песенке поется, будет удачной.

Ведь без труда …не вытащишь и рыбку из пруда!

А вы, я думаю, совсем даже не против, потрудиться. Правда, ребята?

Ну ладно, коли так. Посоревнуемся тогда, кто больше рыбы наловит.

Только прежде чем удочки начнете забрасывать, надо узнать, какую рыбку мы будем ловить. Команды-то вижу, а вот названий у них нет.

Отгадаете загадки и узнаете название своей команды.

От зубастой щуки скрылся,  
В зарослях он притаился.  
Выплыл с тины серебрясь...  
Подскажите, кто? ...  
***карась***

Он широкий, горбоватый.  
Зелёно-желтый, полосатый.  
Кличку дали ему кокунь...  
Правильно зовут как? ...  
***окунь***

Она зубаста, всех пугает,  
Лещей и карасей, глотает.  
Хитра, прожорливая злюка  
Как хищник тот зовется? ...  
***щука***

С серебристой чешуёй,

Не плотва. Какой большой!

А копчёный – это вещь!

Догадались? Это  -

***лещ***

- Послушайте условия игры.

- Каждая из команд проходит испытание по 3 станциям. Путь для команд указан в маршрутных листах.

- Ну, и последнее наставление:

Улыбайтесь, освещая всех улыбками!  
Ошибайтесь! – веселее жить с ошибками.  
Не пугайтесь! – в жизни всякое случается.  
Не сдавайтесь! – все не сразу получается.

Листы маршрутные раздали?

Об условьях рассказали?

Что ж нам старт давать пора

Всем вниманье, объявляем

НАЧИНАЕТСЯ ИГРА!

1. ***Путешествие по станциям***
2. ***Итоговая линейка.***

*Награждение*

*Финал*

Мы на славу поиграли,

И ни капли не устали!

Благодарим за участие и внимание

Говорим всем до скорого свидания!

Материал для проведения игры на станциях.

**1.Всякая рыба хороша, коль на удочку пошла**

**All is a fish that comes to his net.**

**Задание:**

1. Прочитать внимательно два текста: один на русском языке, второй – на английском языке.
2. Соотнести два текста друг с другом, восстановив текст на английском языке заполняя пропуски необходимыми словами.
3. Выделить в тексте ингредиенты.
4. Составить список ингредиентов, соотнося русское слово, его английский эквивалент и фото продукта.

***How to make, step by step***

***«Fish Soup»***

**1.** Fill the cooking pot with 3 liters of cold water. Prepare fish and vegetables. Scale the fish (if needed), wash in cold water and slice into big pieces.

**2.** Wash and skin potatoes, parsley root, carrots, and onions. Dice potatoes. Slice carrots. Cut parsley root into 4 pieces then remove boiled parsley root from the pot after fish soup is ready.

**3.** Add salt to the pot when water begins to boil. Add all vegetables.

**4.** Boil vegetables till the moment when potatoes get almost ready. Add all bay leaves and all black peppercorns.

**5.** Add fish to the pot and keep it boiling for 7-8 minutes.

**6.** Wash and chop dill, add to the soup. Add more salt if you need. Boil for 2-3 minutes more and turn the burner off.

**7.** Put a slice of lemon to the soup bow, put piece of fish, some potatoes and carrots. Let it stay for several minutes before serving.

**8. Bon Appetit!!!**

***Как приготовить, шаг за шагом!***

***«Уха»***

**1.** Налейте в кастрюлю 3 л холодной воды. Приготовьте рыбу и все овощи. Рыбу почистите, и промойте в холодной воде и порежьте на большие кусочки.

**2.** Помойте и почистите картофель, корень петрушки, морковь и лук. Нарежьте кубиками картошку. Морковь нарежьте ломтиками. Порежьте корень петрушки на 4 части, затем его надо будет выбрать из кастрюли, когда уха будет готова.

**3.** Воду в кастрюле доведите до кипения, добавьте соль и все овощи.

**4.** Отварить овощи до того момента пока картофель будет практически готов. Добавьте весь лавровый лист и черный перец горошком.

**5.** Добавьте в кастрюлю рыбу и варите в течение 7-8 минут.

**6.** Укроп промойте, измельчите и добавьте в суп. Добавьте соли если надо. Варить еще в течение 2-3 минут, затем выключите огонь.

**7.** В тарелочку выложите дольку лимона, кусок рыбы, морковь. Дайте настояться несколько минут и подавайте.

**8.** **Приятного аппетита!!!**

|  |
| --- |
| potatoes |

|  |
| --- |
| water |

|  |
| --- |
| carrots |

|  |
| --- |
| salt |

|  |
| --- |
| onions |

|  |
| --- |
| parsley root |

|  |
| --- |
| fish |

|  |
| --- |
| lemon |

|  |
| --- |
| dill |

|  |
| --- |
| peppercorns |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| potatoes |  | картофель |
| salt |  |  |
| carrots |  |  |
| fish |  |  |
| bay leaves |  |  |
| onion |  |  |
| parsley root |  |  |
| peppercorns |  |  |
| dill |  |  |
| lemon |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | https://static-eu.insales.ru/images/products/1/2746/151866042/maxresdefault.jpg |  |
|  |  |  |
|  | https://avatars.mds.yandex.net/get-zen_doc/901899/pub_5d7a93b423bf4800ad6a7d35_5d885a6b79c26e00adf2b5c0/scale_1200 |  |
| рыба | укроп | соль |
| перец горошком | корень петрушки | морковь |
| лавровый лист | лимон | лук |

***How to make, step by step***

**1.** Fill the cooking pot with 3 liters of cold water. Prepare fish and vegetables. Scale the fish (if needed), wash in cold water and slice into big pieces.

**2.** Wash and skin potatoes, parsley root, carrots and onions. Dice potatoes. Slice carrots. Cut parsley root into 4 pieces then remove boiled parsley root from the pot after fish soup is ready.

**3.** Add salt to the pot when water begins to boil. Add all vegetables.

**4.** Boil vegetables till the moment when potatoes get almost ready. Add all bay leaves and all black peppercorns.

**5.** Add fish to the pot and keep it boiling for 7-8 minutes.

**6.** Wash and chop dill, add to the soup. Add more salt if you need. Boil for 2-3 minutes more and turn the burner off.

**7.** Put a slice of lemon to the soup bow, put piece of fish, some potatoes and carrots. Let it stay for several minutes before serving.

**8.** Bon Appetit!!!

***Как приготовить, шаг за шагом!***

**1.** Налейте в кастрюлю 3 л холодной воды. Приготовьте рыбу и все овощи. Рыбу почистите, и промойте в холодной воде и порежьте на большие кусочки.

**2.** Помойте и почистите картофель, корень петрушки, морковь и лук. Нарежьте кубиками картошку. Морковь нарежьте ломтиками. Порежьте корень петрушки на 4 части, затем его надо будет выбрать из кастрюли, когда уха будет готова.

**3.** Воду в кастрюле доведите до кипения, добавьте соль и все овощи.

**4.** Отварить овощи до того момента пока картофель будет практически готов. Добавьте весь лавровый лист и черный перец горошком.

**5.** Добавьте в кастрюлю рыбу и варите в течение 7-8 минут.

**6.** Укроп промойте, измельчите и добавьте в суп. Добавьте соли если надо. Варить еще в течение 2-3 минут, затем выключите огонь.

**7.** В тарелочку выложите дольку лимона, кусок рыбы, морковь. Дайте настояться несколько минут и подавайте.

**8.** Приятного аппетита!!!

**2 станция**

**Ёрш окуню не товарищ**

**Притча про рыбу и удочку — короткая притча для детей**

Когда-то давно, жили два брата. Один был рыбак, ловил рыбу, продавал на рынке и хорошо жил. Второй брат был батрак. Много и тяжело работал, но никак не мог свести концы с концами. В конец изматавшись и видя невзгоды своей семьи, решился батрак пойти к своему брату рыбаку, попросить денег.  
«Здраствуй брат, пришёл к тебе не от лёгкой жизни! Прошу тебя, помоги,ты же мой БРАТ! Мои дети не ходят в школу, им не на что купить тетради и карандаши! Моя жена не может выйти из дома, потому что её одежда обветшала! Наша хижина вся покосилась и вот-вот рухнет! Мы три дня ничего не ели, а работы всё нет и нет!» — сказал батрак и заплакал. Сжалился рыбак, дал батраку рыбы и денег, чтобы тот смог поправить свои дела.  
Прошло пару месяцев, и опять пришёл батрак к рыбаку с просьбой о помощи. И опять рыбак помог своему брату. В следующий раз, батрак пришёл уже через месяц, с мольбой о спасении! Но ответил ему рыбак —  
«Давай, я подарю тебе удочку и научу тебя удить рыбу!»

**Пермяки - особенно сильная половина - просто обожают рыбалку. Каждые выходные - и в летний зной, и в морозы - тысячи рыбаков атакуют прикамские водоемы. А их в крае немало - 29 тысяч рек (от совсем крохотных до широких и глубоких), где обитают около 40 видов рыб.**

**В основном ловят окуня, леща, ерша, налима, густору, плотву, реже - судака, налима и щуку. Куда же лучше всего поехать за царским уловом? Перед вами карта самых «клевых» мест.**

**Из популярных рыб на карте только окунь, плотва и ерш, поскольку они водятся практически везде. Исключение - верховья Сылвы, Чусовой, Яйвы, Язьвы и Колвы - там царство хариуса.**

**Задание:**

**- Мы предлагаем вам сейчас тоже «порыбачить». Узнайте рыб по их описанию.**

**В конце, если останется время, можно рассказать об интересных фактах.**

**Интересные факты**

На самом севере Коми-Пермяцкого округа рыбаки выловили **пиранью**. Эта хищная и очень опасная рыба водится в Южной Америке. Как она попала в Пермский край, неизвестно. Возможно, постарались любители экзотики. Это не первый случай, когда прикамские рыбаки ловят распространенную в Южной Америке хищную рыбу. К примеру, в прошлом году повезло любителям из Краснокамска. Так же и по пираньям, у кого-то не хватило кормов в аквариуме, они взяли и выпустили в Каму". По словам ветеринара, пиранья попала в воду в летнее время, ведь в холодной воде ей просто не выжить.

**СОМ**

Самая крупная рыба, пойманная в Каме - сом. Длина больше 2 метров, вес — 47 кг. Что тут добавить… Она очень сильная и большая.

**ЩУКА**

В числе рекордов Книги Рекордов Гиннеса есть самая большая щука,  пойманная в Мире.

В 2011 году поймали зубастую 118 см в длину. Но всего через 3 дня, спиннингисты поймали 130 сантиметровую щуку. Не зря её называют речной акулой.

**3 станция**

**Без костей рыбки не съешь!**

- Задание

- Прочитать сказку и, используя технологию фишбоун, составить «скелет» рыбы. (Если дети не достаточно владеют данной технологией, можно использовать раздаточный материал)

**Зайчик и Медвежонок**

**Экологическая сказка**

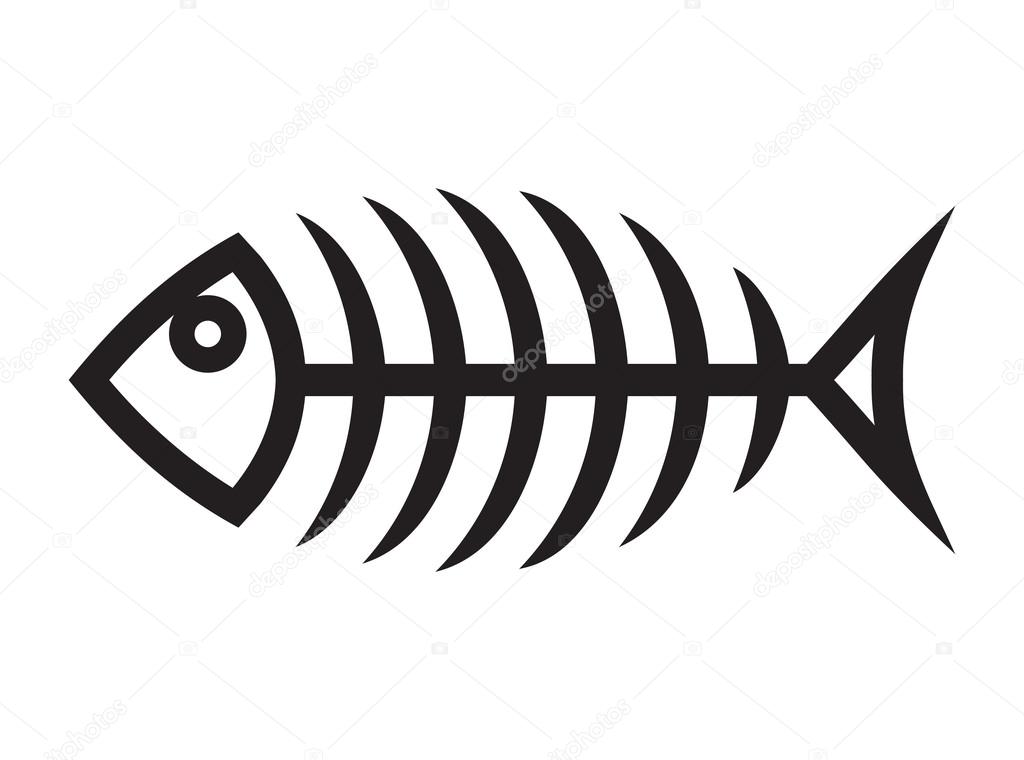
Эта история произошла в нашем лесу, а знакомая сорока принесла её мне на хвосте.

Однажды Зайчик и Медвежонок пошли гулять по лесу. Они взяли с собой еду и отправились в путь. Погода была чудесной. Светило ласковое солнышко. Зверята нашли красивую полянку и остановились на ней. Зайчик и Медвежонок играли, веселились, кувыркались по мягкой зелёной травке.

Ближе к вечеру они проголодались и присели перекусить. Малыши наелись досыта, намусорили и, не убрав за собой, довольные убежали домой.

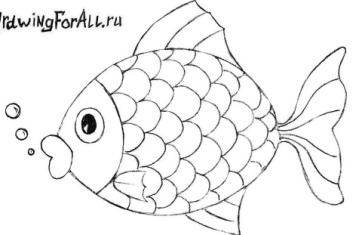
Прошло время. Шалунишки вновь пошли гулять по лесу. Нашли свою полянку, она была уже не такой красивой, как раньше, но настроение у друзей было приподнятое, и они затеяли соревнования. Но случилась беда: они наткнулись на свой мусор и испачкались. А медвежонок попал лапкой в консервную банку и долго не мог освободить её. Малыши поняли, что они натворили, всё за собой убрали и больше никогда не мусорили.

На этом моей истории конец, а суть сказки в том, что природа не в состоянии справиться с загрязнением сама. Каждый из нас должен заботиться о ней и тогда мы будем гулять в чистом лесу, жить счастливо и красиво в своем городе или деревне и не попадём в такую историю, как зверята.



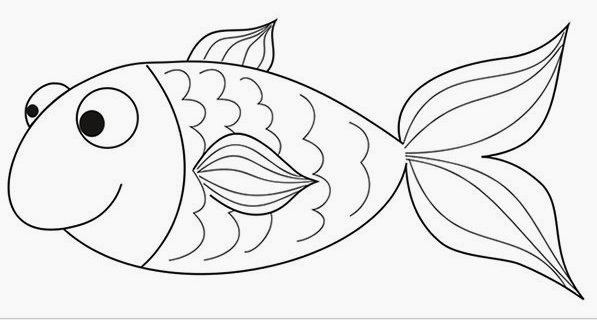
|  |  |
| --- | --- |
| ***Почему полянка стала опасной?*** | ***Каждый из нас должен заботиться о природе.*** |
| принесли еду | |
| намусорили | |
| среди мусора играли | |
| испачкались | |
| наткнулись на банку | |
| поранили лапку | |

**Маршрутный лист 1 команда**



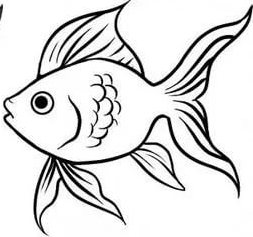
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название станции | № кабинета | отметка |
| 1. | «Ерш окуню не товарищ!» |  |  |
| 2. | «Без костей рыбки не съешь!» |  |  |
| 3. | «Всякая рыбка хороша, коль на удочку пошла!» |  |  |

**Маршрутный лист 2 команда**



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название станции | № кабинета | отметка |
| 1. | «Без костей рыбки не съешь!» |  |  |
| 2. | «Всякая рыбка хороша, коль на удочку пошла!» |  |  |
| 3. | «Ерш окуню не товарищ!» |  |  |

**Маршрутный лист 3 команда**



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название станции | № кабинета | отметка |
| 1. | «Без костей рыбки не съешь!» |  |  |
| 2. | «Всякая рыбка хороша, коль на удочку пошла!» |  |  |
| 3. | «Ерш окуню не товарищ!» |  |  |