

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Нелюбинская
средняя общеобразовательная школа» Томского района

**Интегрированное занятие внеурочной деятельности по курсам
«Функциональная грамотность» и «Основы православной
культуры»
для 4 класса**

Молчанова Ольга Николаевна,
учитель начальных классов
МБОУ «Нелюбинская СОШ»
Томского района

Томск, 2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Тип занятия: интегрированное занятие.

Данное занятие проводится в рамках Недели начальных классов в МБОУ «Нелюбинская СОШ». Занятие объединяет в себе обучение одновременно по нескольким дисциплинам в рамках изучения одной темы. Для того, чтобы быть успешным в обучении, ребенок должен прежде всего уметь работать с информацией: находить её, отделять нужное от ненужного, проверять факты, анализировать, обобщать и – что очень важно – перекладывать на собственный опыт.

Функциональная грамотность – это способность применять знания, полученные в школе, для решения повседневных задач. Данный предмет поможет детям в решении непростых задач, применять математические законы и правила в жизни.

Занятие внеурочной деятельности составлено на основе государственного стандарта начального общего образования. А также на основе Программы по ОПК и Функциональная грамотность для 4 класса.

Цель: духовно-нравственное воспитание детей на основе сопряжения культуры и традиций православия; формирование у младшего подростка мотиваций к осознанному нравственному поведению, основанному на знании и уважении культурных и религиозных традиций.

Задачи:

- расширить образовательный и мировоззренческий кругозор школьников, повысить общую и эстетическую культуру, воспитывать чувство любви к своей семье;

- помочь в овладении способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, а также находить средства её осуществления;

- формировать умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;

- учить определять наиболее эффективные способы достижения результата;

- вносить соответствующие коррективы в их выполнение на основе оценки и с учётом характера ошибок;

- учить понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;

- учить адекватному использованию речевых средств и средств информационно-коммуникационных технологий для решения различных коммуникативных и познавательных задач;

- обобщить знания, понятия и представления о духовной культуре и морали, полученных обучающимися в начальной школе, и формирование у них ценностно-смысловых мировоззренческих основ, обеспечивающих целостное восприятие отечественной истории и культуры.

Целевая аудитория: учащиеся начальной школы (4 класс).

Методическая разработка будет полезна учителям начальных классов, которую можно использовать на занятиях по внеурочной деятельности «Функциональная грамотность. Занимательная математика. Основы православной культуры».

СЦЕНАРИЙ ИНТЕГРИРОВАННОГО ЗАНЯТИЯ

Тема: «На пороге Светлой Пасхи. Кулич пасхальный – купить или испечь»

Цель занятия: сформировать систему новых понятий, расширить знания учеников за счёт включения новых определений, терминов, описаний... Привитие интереса и уважения к традициям наших предков через знакомство с обычаями православной церкви – празднованием Пасхи.

Планируемые результаты:

- познавательные: развивать образное и творческое мышление, наблюдательность;
- коммуникативные: воспитывать толерантность при работе в группе;
- регулятивные: воспитывать рачительного хозяина, трудолюбие, усидчивость;
- личностные: обучать ведению семейного бюджета.

Основные методы:

- по виду источника информации:
 - ✓ словесные (объяснение, беседа с учащимися, пересказ учащихся);
 - ✓ наглядные (иллюстрации, демонстрация презентации обучающего курса);
- по виду учебной деятельности:
 - ✓ проблемно-поисковый метод (поиск решения поставленных перед учащимися проблем);
 - ✓ самостоятельный, практический, стимулирования, контроля-самоконтроля;
- формы организации познавательной деятельности учащихся:
 - ✓ фронтальная, парная, индивидуальная;
- система контроля:
 - ✓ контроль учителя;
 - ✓ самоконтроль;
 - ✓ взаимоконтроль;
 - ✓ покупка рецептов.

Тип занятия: комбинированный, интегрированный

Формы работы учащихся: фронтальная, игровая, групповая

Оборудование: мультимедийное оборудование, презентации к уроку; аудиозаписи колокольного звона. инструкционные карты с фото, салфетки, вазы с пасхальными веточками.

Учащиеся сидят по группам за столами, украшенными вазами с веточками вербы, пасхальными веточками, салфетки. Раздать черновики и ручки для расчётов.

Ход занятия

Этапы занятия	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	УУД
Самоопределение к деятельности, организационный момент	- Приветствие гостей. -Послушайте стихотворение -Звучит колокольный звон (слайд 2) -Какому событию посвящено стихотворение?	- Светлый праздник наступает, Слышен звон колоколов... С Воскресением поздравляем, И кулич уже готов. Пусть в ваш дом придет согласие, Будет жизнь полна чудес, В прошлом будут разногласия. С Пасхой вас! Христос воскрес! - Пасхе	Личностные: Включить учащихся в деятельность на личностно-значимом уровне. Обеспечить ценностно-смысловую ориентацию учащихся (умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения), а также ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях
Актуализация знаний, целеполагание	- Что означает праздник Пасхи? (слайд 3) - По какой причине на ваших столах стоят веточки вербы? (слайд 4)	- Праздник Светлого Христова Воскресенья, Пасха – главное событие года для православных. - В день Пасхи христиане всего мира вспоминают и славят воскресение из мертвых Иисуса Христа. - За неделю до Пасхи празднуется Вербное воскресенье, это вход Господень в Иерусалим.	Регулятивные: Обеспечить организацию учащимся своей учебной деятельности: целеполагание, планирование, прогнозирование, контроль, коррекция, оценка и саморегуляция. Повторение изученного материала и выявление затруднений

	- Его ждали как царя на могучем коне, золотых одеяниях, а Христос въехал в Иерусалим на обычном ослике. - Какие чудодейственные свойства приписывают веточкам вербы? - Как называется неделя перед Пасхой? К Пасхе наши предки относились очень благоговейно. Целую неделю христиане готовились к приходу Пасхи. (слайд 5) - Как называется дни этой недели? Щ Щ Щ Щ Щ Щ - Особое внимание уделяется приготовлению различных пасхальных блюд. - Какие пасхальные угощения можете назвать? (слайд 6) - Что такое пасха? Из чего ее готовят? (слайд 7) - Готовят ее из жирного творога с	- Вербе, освященной в Храме, приписывалась целебная сила. Ими легонько стегали друг друга и даже ребятишек, чтобы были здоровыми. - Страстная седмица - Рассказывают о каждом дне пасхальной недели. - Куличи, крашеные яйца, пасхи, различные мясные и рыбные блюда... - «Пасха» - небольшая конусообразная горка из творога с изюмом, цукатами и выложенными буквами ХВ.	Познавательные: Развитие общеучебных, логических действия, а также действия постановки и решения проблем. Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, поиск и выделение необходимой информации, структурирование знаний, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной форме
--	---	---	--

	большим количеством изюма, орехов, цукатов, мака, сливочного масла... - В чем сходство и отличие кулича и пасхи? (щ) - Что вы знаете о пасхальном яйце? (щ) - Какими способами можно украшать пасхальные яйца? - Почему отдается предпочтение красному цвету пасхальных яиц?	- Сходство в том, что это пасхальные угощения. Все они должны быть обязательно высокими. - Считается, что если кулич удался, то в семье будет все хорошо, если же он в печи не подошел, растрескалась корка или произошли какие-нибудь другие дефекты, то надо ждать несчастья. - Одна из традиций празднования Пасхи - красить яйца. Они освящались в церкви. - Красить луковой шелухой (крашенки), расписывание узорами (писанка), салфетками, бисер... - После известия о воскрешении Иисуса Христа Мария Магдалина решила сообщить эту радостную весть самому императору Тиберию. К императору нельзя было ходить без подарков, а у нее ничего не было, она в качестве символического подарка взяла с собой куриное яйцо. Выбрала она куриное яйцо, так как оно всегда	
--	---	---	--

		символизировало новую жизнь. И когда Мария сообщила императору, что Иисус Христос воскрес, император сильно рассмеялся и сказал: «Это так же невозможно, как твоему белому яйцу превратиться в красное». Сразу же после его слов куриное яйцо, принесенное Марией, стало красным. Красный цвет символизирует кровь, пролитую на кресте Иисусом	
Самоопределение к деятельности	- Сегодня вы дополните свои знания о традициях празднования Пасхи и традиционной пасхальной обрядовой кухни. (слайд 8) - Мы проведем подсчет, что выгоднее купить пасхальное угощение или приготовить его своими руками?		Познавательные: Развитие общеучебных, логических действия, а также действия постановки и решения проблем. Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, поиск и выделение необходимой информации, структурирование знаний, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной форме.
Практическая работа	- Из поколения в поколение передавались рецепты приготовления пасхи и куличей. Пасхальный стол отличался от		Познавательные: Развивать образное и творческое мышление, наблюдательность. Коммуникативные: воспитывать

	праздничного великолепием, был вкусным, обильным и очень красивым. - Сегодня мы, ребята, попробуем ответить на вопрос: что выгоднее - приготовить кулич самому или купить готовый? - Выберите себе «Изделие» по понравившейся картинке, на обратной стороне которой написан рецепт, ингредиенты и их стоимость. - Ваша задача провести все необходимые подсчеты, соответственно весу пасхального угощения. В ходе работы обеспечить учащимся необходимыми консультациями. - Затем, я открою вам секрет, сколько стоит выбранное вами угощение в пекарне и сделаем вывод по теме урока – «Что выгоднее: купить или приготовить дома». - Ответ вы должны обосновать. - Присутствующие гости могут купить рецепт.	- Выбирают картинки с рецептами, на которой написан рецепт, ингредиенты и их стоимость. - Практическая работа в группах - Работают группами, ведут подсчеты... - Представление работ с обоснованием выводов.	толерантность при работе в группе. Регулятивные: Воспитывать рачительного хозяина, трудолюбие, усидчивость. Личностные: Обучать ведению семейного бюджета.
Рефлексия. Самооценка	- Смогли ли справиться с расчетами?	Отвечают на вопросы, доказывают.	Коммуникативные:

	- Что или кто вам в этом помогло? - С какими трудностями столкнулись? - Что посоветуете дома родителям при праздничной подготовке к Пасхе?		Воспитывать толерантность при работе в группе. Регулятивные: Воспитывать рачительного хозяина, трудолюбие, усидчивость. Личностные: Обучать ведению семейного бюджета. планирование, прогнозирование, контроль, коррекция, оценка и саморегуляция.
Итог урока, оценка.	- Кому захотелось взять рецепт пасхального кулича? Почему? - Молодцы, вы потрудились очень хорошо, вы показали себя рачительными хозяевами! А главное, узнали столько много интересного! - Примите наилучшие сердечные пожелания в праздник Пасхи. - СПАСИБО ЗА УРОК. ВСЕГО ВАМ ДОБРОГО!	Рассуждают: Рецепт помогает вложить тепло семьи. Объединяет всех членов семьи общим делом, творчеством. Учит правильно распределять семейный бюджет	Регулятивные: Воспитывать рачительного хозяина, трудолюбие, усидчивость. Коммуникативные: Воспитывать толерантность при работе в группе.

Литература

1. Учебник А. В. Кураев «Основы православной культуры», М.: Просвещение, 2018г.;
2. Учебник А. В. Кураев «Основы светской этики», М.: Просвещение, 2018г.;
3. Н. Докудовская стихотворение «Светлый праздник».
4. Учебник О. Васильева «Основы православной культуры» 4 класс, М, Просвещение 2024г.;
5. Рабочая тетрадь «Функциональная грамотность. 3 класс» М.В.Буряк, С.А.Шейкина. – М.: Планета, 2022г.
6. Занятие по курсу «Функциональная грамотность» в 3классе. Современный учительский портал – URL: - https://easyen.ru/load/nachalnykh/kruzhki_i_fakultativy/fg_3_mg_zanjatie_19_raskhody_i_dokhody_bjudzheta/414-1-0-85782

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 «РЕЦЕПТЫ КУЛИЧЕЙ»

№1

Продукты (на 1кг200гр изделия):

Мука - 1 кг

Молоко – 1 стакан

Яйца – 6 шт.

Масло сливочное – 300 г.

Сахар – 400гр.

Соль – 10гр

Дрожжи сухие – 10гр.

Изюм – 200 г

Ваниль – пачка

Для украшения – цукаты



продукты	цена	количество	стоимость
Мука	1кг = 200руб	1кг	
Молоко	1литр (4стакана) = 140руб.	1стак	
Яйцо	10 шт. = 150 руб.	6шт.	
Сахар	100гр = 12руб.	400гр	
Соль	100гр = 3руб.	10гр.	
Дрожжи	Пачка (10гр) =45руб.	10гр.	
Ванилин	Пачка =57руб.	1пачка	
Масло	200 гр = 300руб.	300гр	
Изюм	100гр = 50руб.	200гр	
Общая стоимость			



Продукты (на 1кг изделия):

Мука - 500гр

Яйца – 4 шт.

Масло сливочное – 100 г.

Сахар – 100гр.

Соль – 10гр

Дрожжи сухие – 10гр.

Сок апельсиновый – 50 мл

Ваниль – пачка

Цукаты – 200гр

Шоколадная плитка – 1шт. (для украшения)

продукты	цена	количество	стоимость
Мука	1кг = 200руб	500гр	
Яйцо	10шт. = 150руб.	4шт	
Сахар	500гр = 60руб.	100гр	
Соль	100гр = 3руб	10гр	
Дрожжи	Пачка (10гр) = 45руб	1пачка	
Ванилин	Пачка = 57руб.	1пачка	
Цукаты	100гр = 150руб.	200гр	
Масло	200гр = 300рубруб.	100гр	
Шоколад	1шт. = 180руб.	1шт.	
Сок апельсиновый	1литр (4стакана) = 400руб.	0,5стакана	
Общая стоимость			

№3

Продукты (на 1кг изделия):

Мука - 800гр.

Яйца - 4 шт.

Молоко – 1 стак.

Масло сливочное - 50 гр.

Сахар – 200гр.

Соль – 10гр

Дрожжи сухие – 10гр.

Ваниль – пачка

Изюм – 250гр

Шоколадная плитка – 1шт.
(для украшения)



продукты	цена	количество	стоимость
Мука	1кг = 200руб	800гр	
Яйцо	10шт. = 150руб.	4шт	
Сахар	100гр = 12руб.	200гр	
Соль	100гр = 3руб	10гр	
Дрожжи	Пачка (10гр) = 45руб	10гр	
Ванилин	Пачка = 57руб.	пачка	
Изюм	100гр = 50руб.	250гр	
Масло	200 гр = 300руб.	50гр	
Шоколад	1шт. = 180руб.	1шт	
Общая стоимость			

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 «РАСЧЕТЫ (ДЛЯ УЧИТЕЛЯ)»

№1 (1кг изделия)

продукты	цена	количество	стоимость
Мука	1 кг = 200руб	1кг	200руб
Молоко	1 литр (4стакана) = 140руб.	1стак	35руб
Яйцо	10 шт. = 150 руб.	6шт.	90руб
Сахар	100гр = 12руб.	400гр	48руб
Соль	100гр = 3руб.	10гр.	30коп
Дрожжи	Пачка (10гр) =45руб.	10гр.	45руб
Ванилин	Пачка =57руб.	1пачка	57руб
Масло	200 гр = 300руб.	300гр	400руб
Изюм	100гр = 50руб.	200гр	100руб
Общая стоимость	975руб. 30коп		

№2 (1кг изделия)

продукты	цена	количество	стоимость
Мука	1 кг = 200руб	500гр	100руб
Яйцо	10шт. = 150руб.	4шт	60руб
Сахар	500гр = 60руб.	100гр	12руб
Соль	100гр = 3руб	10гр	30коп
Дрожжи	Пачка (10гр) = 45руб	1пачка	45руб
Ванилин	Пачка = 57руб.	1пачка	57руб
Цукаты	100гр = 150руб.	200гр	300руб
Масло	200гр = 300рубруб.	100гр	150руб
Шоколад	1 шт. = 180руб.	1шт.	180руб
Сок апельсиновый	1 литр (4стакана) = 400руб.	0,5стакана	50руб
Общая стоимость	954руб. 30коп.		

№3 (1кг изделия)

продукты	цена	количество	стоимость
Мука	1 кг = 200руб	800гр	160руб
Яйцо	10шт. = 150руб.	4шт	60руб
Сахар	100гр = 12руб.	200гр	24руб
Соль	100гр = 3руб	10гр	30коп
Дрожжи	Пачка (10гр) = 45руб	10гр	45руб
Ванилин	Пачка = 57руб.	пачка	57руб
Изюм	100гр = 50руб.	250гр	125руб
Масло	200 гр = 300руб.	50гр	75руб
Шоколад	1 шт. = 180руб.	1шт	180руб
Общая стоимость	726руб. 30коп.		