

Внеклассное занятие.

Тема: «Хлеб – всей жизни голова».

Цели:

- развитие представлений детей о ценности хлеба как продукта питания;
- формирование общего представления о технологии выращивания и изготовления хлеба;
- знакомство детей с народными традициями и обычаями;
- воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Оборудование:** на столе самовар с бубликами, баранками, сушками; разнообразная выпечка; продукция хлебозавода; колосья пшеницы; каравай; рушник; магнитофон; выставка рисунков; фото хлеборобов села.

Ход занятия.

Психологический настрой.

- Утром солнышко проснулось,  
Всем ребятам улыбнулось.  
Лучик тёплый, золотой  
Мы его возьмём с собой.  
Будет он нас согревать и на занятии нам помогать.

### **1. Загадка.**

- Наше занятие я хочу начать с загадки. Послушайте и подумайте: чему посвятим мы сегодняшнее занятие.

Отгадать легко и быстро –  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый,  
А бывает – подгорелый (хлеб).

### **2. Выведение темы и цели занятия.**

- Мы будем говорить о хлебе. Сегодня следующий этап нашей совместной работы – презентация. Каждая группа постарается рассказать, что нового и интересного узнали о хлебе.
- Тема нашего занятия звучит так: «Хлеб – всей жизни голова».

- Хлеб был всегда важнейшим продуктом. Мерилом всех ценностей. И в наш век, век великих достижений. Он составляет первооснову всей жизни. С хлебом мы встречаем каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения и до глубокой старости. Люди вырвались в космос, покоряют реки, океаны. А хлеб остаётся хлебом.

Слава миру на Земле!  
Слава хлебу на столе!

( музыка «Русское поле» тихо)

### **Стихотворение.**

Если мы хотим кого – то  
Встретить с честью и почетом,  
Встретить щедро, от души,  
С уважением большим,  
То гостей таких встречаем  
Круглым пышным караваем.  
Он на блюде расписном,  
С белоснежным рушником.  
С караваем соль подносим,  
Поклонясь отведать просим:  
Дорогой наш гость и друг,  
Принимай хлеб – соль из рук!

( музыка громче, вручение хлеб – соль гостям)

Наш народ хлебосолен. Хлебом и солью встречают и провожают русские люди желанного гостя. Однако не каждый знает , что, принимая хлеб – соль на рушнике, хлеб следует поцеловать. Ещё издавна существовал такой обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб – посол мира и дружбы между народами, остаётся им и ныне.  
Вот и сегодня, на нашем столе, на самом почетном месте стоит хлеб.

Пышный, мягкий, пропеченный,

Подрумяненный слегка,  
Хлеб с горбушкой золоченой  
Шел к тебе издалека.

### **3. История хлеба.**

**1 группа – ученики 4 класса расскажут нам: когда и где родился хлеб.**

1. По мнению археологов, первый хлеб был приготовлен из желудей. В глубокой древности хлеба, такого как сейчас не было, но хлебные поля уже росли и тогда. Впервые злаки были использованы в пищу около 15 тысяч лет назад. Главной заботой наших предков была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками пшеницы, ржи, овса, ячменя. Однако они отличались от наших, т.к. были намного мельче и другие на вкус. Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зерен, что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зерен.

2. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. У дикорастущей пшеницы зерна с трудом отделялись от колоса. И, чтобы облегчить их извлечение, древние люди сделали еще одно открытие. К тому времени человек уже научился добывать огонь и использовал его для приготовления пищи. Было замечено, что подогретые зерна легче отделяются от колосьев.

3. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши часть ее вывалилась и превратилась в румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда – то наши предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки.

Существует и такая легенда. Это было давно. Когда на землю пришел сильный дождь и холод, человеку нечего было есть. И тогда он впервые заметил пшеничный колосок. Чтобы зерна было удобно есть, смачивали их водой. И вот однажды в одной из пещер человек оставил горшок с пшеничной кашей у огня. Огонь незаметно подкрался к горшку. Горшок не выдержал жара и лопнул. Грохот разбудил человека. Он подбежал к костру и увидел, что его еда превратилась в камень. Когда камень остыл, человек стал очищать его и вдруг почувствовал незнакомый запах. Положив кусочек в рот, человек зажмурился от удовольствия. Так ночной костер в пещере научил печь хлеб.

4. Около 3 тысяч лет назад египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба. Они также изобрели и первые печки для производства хлеба. На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб. Пекли также ситный (муку просеивали через сито) и белый из крупчатки. Очень ценился хлеб. В неурожайные годы хлеб был на вес золота.

5. В 1638 году согласно переписи, в Москве среди ремесленников – 52 - хлебные пекари, 43 – пекли пряники, 7 – блины, 12 – пекли ситный хлеб. В то время в Москве было много пекарен, называемых «хлебными избами». В конце 19 – начале 20 века в России были популярны крендели, бублики, баранки, калачи.

Учитель.

- В одном из музеев, словно бесценное сокровище хранится ломтик хлеба, которому 6 тысяч лет! Ученые нашли его на дне озера. Когда – то очень давно он упал в густой ил. Со временем окаменел и так сохранился до наших дней. Вот с каких лет люди едят хлеб!

- Сегодня в нашей стране нет такого места, где бы не выпекали хлеб. Его пекут и в больших, и в малых городах, в селах, в деревнях. Хлебопекарная промышленность нашей страны выпекает ежедневно 30 миллионов тонн хлеба, батонов, булок, сухарей, лепешек, баранок – изделий свыше 500 наименований. (показ на доску – настоящее хлебное царство)

Трудно вообразить себе этот необъятный океан великолепного ароматного хлеба – на любой вкус.

Поэтому исстари еще говорили:

«Сколько ни думай, а лучше хлеба не придумаешь».

#### **Стихотворение о хлебе.**

Вот хлеб – высок, румян и свеж.  
Его ты ежедневно ешь:  
Орловский, рижский, заварной,  
Пшеничный любишь и ржаной.  
Не забывай же никогда,  
Какого стоило труда  
Поднять тугую целину  
Плугами в трудную весну,  
Удобрить землю под зерно,  
Чтоб в колос выбилось оно.  
А жатва, если зной иль град?!  
Их много – всяческих преград –  
Преодолеть нам суждено.  
Запомни же, как дважды два,  
Народной мудрости слова:  
« Кто хлебушком не дорожит,  
Тот мимо жизни пробежит».  
И если ты не глуп, не слеп,  
Цени народный, трудный хлеб.  
Ешь его, расти и помни:  
В мире нет труда огромней,  
Чтоб на стол к тебе явился  
Свежий хлеб.

#### **4. Физкультминутка. Игра.**

«Бублики, баранки, сушки». (показ)

(большой круг руками над головой – бублики, руки на пояс – баранки, присели – сушки).

- Реб, а почему бублики, баранки, сушки такие блестящие?

- Прежде чем посадить в печь, их ошпаривают паром в специальной камере, а затем сажают в печь. От пара и печного жара покрылись они глянцем, стали гладкими и блестящими.

#### **5. Как хлеб на стол пришел.**

- На нашем праздничном столе сегодня огромный ассортимент хлебобулочных изделий. Чего здесь только нет!

- Как же они появились у нас сегодня на столе?

(- Купили в магазине.)

- А магазин как попали?

(- Привезла машина «Хлеб» из хлебопекарни.)

- Сейчас совершим небольшую экскурсию, которую проведут ребята 2 класса.

**- 2 группа – расскажет нам: путь хлеба к нашему столу с самого начала.**

1. Снег растает в поле чисто,

Схлынет талая вода –

Побежит за трактористом

Ранним утром борозда.

2. Выйдут сеялки потом

Засевать поле зерном.

И черны, как из печи,

рисунки на доску

Провожают их грачи.

3. Чтобы всходы были крепче,

Не напала злая тля,

И удобрит, и подлечит

Летчик с воздуха поля.

4. Слышен летом до заката

Гул комбайна у реки.

И везут на элеватор

Урожай грузовики.

1. Там хранят зерно по несколько месяцев. Зерно сохраняют от холода, от сырости, от вредных жучков. Из элеваторов попадает зерно в цеха мельзавода, где механические мельницы перетирают зерно в муку.

2. А на хлебозаводы, на кондитерские и макаронные фабрики её доставляют в огромных грузовиках – муковозах. На баках написано «Мука». Если подать в него воздух, то мука вместе с воздухом потечет по трубам на склад.

3. На хлебозаводе все делает машина: и муку засыпает, и воду подает, и тесто замешивает. Затем делительная машина отхватывает от теста ровные куски и они попадают в круглый желоб. Там он крутится, как на карусели, получается шарик из теста. Дальше в печь. Здесь выпекают душистые караваи и буханки пшеничного и ржаного хлеба. Белый хлеб – из пшеничной муки, а черный – из ржаной. А пекарь следит, чтобы все машины работали правильно.

Учитель.

- Вот какой большой и трудный путь прошел хлеб от поля к нашему столу.

- Итак, люди каких профессий помогают вырастить хлеб?

- Люди каких профессий помогают попасть хлебу на стол?

Агроном

Шофер

Тракторист

Летчик

учитель на доску

Комбайнер

Мельник

Пекарь

Продавец

- Тысячи людей разных профессий принимали участие в производстве хлеба: и тот, кто пахал землю, сеял, убирал, и тот, кто молот, а потом испек хлеб. Миллионы рук потрудились, чтобы этот кусок мы могли положить на обеденный стол.

Нельзя не уважать их труд!

- Реб, кто из наших сельских жителей трудился и до сих пор трудится на наших полях? Кто у нас хлеборобы?

( Зайцев Анатолий Андреевич,

Зайцев Владимир Андреевич,

Попенков Виктор Иванович,

дети на доску

Климов Виктор Владимирович,

Бусурин Константин Васильевич).

О труде хлебороба

Все колосья поют,

Значит, это особый,

Замечательный труд.

## 5. Ролевая игра. Исполнение песни «Каравай».

Как на праздник урожая  
Испекли мы каравай:  
Вот такой вышины,  
Вот такой нижины.  
Вот такой ужины,  
Вот такой ширины.

Каравай, каравай,  
Кого хочешь выбирай!

Пекаря!  
Он не грел на печке бок –  
Каравай ребятам пек.  
Вот такой вышины,  
Вот такой ширины.  
Пекарь, с нами в круг вставай,  
Кого хочешь выбирай!

Мельника!  
Не молот он чепуху.  
А смолот зерно в муку.

Вот такой вышины,  
Вот такой ширины.  
Мельник, с нами в круг вставай,  
Кого хочешь выбирай!

Хлебопашца!  
Он в тенечке не лежал,  
А хлеба растил и жал.  
Вот такой вышины,  
Вот такой ширины.

Хлебопашец, в круг вставай,  
Кого хочешь выбирай!

Рабочего!  
Он без дела не скучал –  
Хлебопашца выручал.  
Он сюда пришёл с дарами  
С тягачами, с тракторами.

Вот такой вышины,  
Вот такой ширины.  
Ты, рабочий, в круг вставай,  
Кого хочешь выбирай.

Мы работы не стыдились,  
Мы работаю гордились.  
А награда – урожай.  
Всех на праздник приглашай.

## **7. Польза хлеба.**

- Реб, а чем полезен хлеб?
- Хлеб богат углеводами, белками и витаминами, они очень нужны нашему организму.
- Для детей вашего возраста суточное количество хлеба должно составлять 60 – 70 г ржаного и 150 г пшеничного. (Куски хлеба показать) Почти половину своей энергии человек берет от хлеба. Поэтому его обязательно надо есть.
- Но хлеб беден кальцием, поэтому его лучше сочетать с молоком, кефиром и другими молочными продуктами.
- В трудные военные годы взрослый человек получал всего лишь 125 – 200 г хлеба в день. Старались дорожить каждой крошкой хлеба, чтобы выжить и дойти до победы.

## **8. Правила обращения с хлебом.**

- А что можно увидеть в наши дни? В школьной столовой многие из вас хлеб ломают, бросают, не доедают, забывая о труде миллионов рук.
- Кто увидел себя в этих словах?
- Реб, как нужно относиться к хлебу?
- Часто люди забывают о бережном отношении к хлебу.





