**Урок по окружающему миру во 2-м классе на тему "Хлеб – всему голова"**

Тип урока: Знакомство с новым материалом.

Цели урока:

• Раскрыть значение хлеба, важность труда земледельца.

•Расширить знания о процессе создания хлеба и о его пользе.

•Воспитывать чувство бережного отношения к хлебу.

•Формировать интерес к истории, литературе ,искусству.

• Расширить кругозор, повысить культуру учащихся.

• Учить детей работать в группе.

Оборудование:

• Учебник “Окружающий мир” 2 класс 1часть авт. Н.Ф.Виноградова

• Тетрадь по окружающему миру 2 класс 1часть авт. Н.Ф.Виноградова

• Выставка книг, пословиц, загадок о хлебе.

• Хлебобулочные изделия.

• Иллюстрации зерновых культур

•Карта мира

• Компьютер, проектор.

•Рисунки колосков

## Ход урока

**I. Организационный момент**

Ну-ка проверь, дружок,
Ты готов начать урок?
Все ли правильно сидят?
Все ль внимательно глядят?
Всё ль на месте?
Всё ль в порядке?
Ручка, книжка и тетрадки?
Соберись и улыбкой поделись!

**1)Проверка домашнего задания**

**Работа по карточкам.**

**II.Актуализация темы:**

Учитель:

Однажды добрый молодец нашел золотой самородок. Обрадовался. Поднял его и понес к ювелиру, спросил:

- Сколько стоит мой самородок?

-1000 руб. – ответил ювелир. Не поверил молодец, пошел к другому торговцу. Тот оценил его самородок в 5 тысяч рублей. Третий же ювелир сказал:

-Стоит твоя находка 10 тысяч рублей.

Совсем растерялся юноша и решил пойти к мудрецу за советом.

-Я знаю, что ничего нет дороже золота на земле, - сказал он седобородому старцу, - но не могу я установить истинную цену самородку.

Взял в руки золото мудрец: “Твоя находка, добрый молодец, стоит целого состояния. Но не гордись этим, потому, что ты ошибаешься, что золото дороже всего на свете. Попробуй неделю не поесть – отдашь самородок за кусок хлеба. Вот и разумей теперь, что самое ценное в нашей жизни”.

Учитель. Какая главная мысль этой притчи?

Так о чем сегодня на уроке мы будем говорить?

- Кто определит тему нашего урока?

**III. Постановка темы и цели урока**

Учитель:

Сегодня мы с вами поговорим о хлебе. Узнаем, откуда пришёл к нам хлеб, кто были первые хлебопёки? Какой путь проходит зернышко, чтобы прийти в виде мягкого, ароматного хлеба к нам на стол?

*Ученица:*

Вот он, хлебушко душистый
С хрупкой корочкой витой.
Вот он, тёплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
И в каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришёл.
В нём здоровье, наша сила,
В нём чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Сохраняло, берегло!

**IV.Знакомство с новым материалом**

Впервые начали выпекать хлеб Египтяне. Они пекли его в виде лепешек на горячих от солнца камнях. В Египте ели пресный хлеб, т.е. не соленый. Но в жарком климате тесто быстро закисало, и его выбрасывали. Как и в каждой стране, в Египте жили и бедные, и богатые люди. И вот бедные люди подбирали кислое тесто и пекли из него хлеб. Так родился новый вид хлеба — кислый хлеб. ( “путешествие” по карте мира.)

Затем хлеб появился в Европе, где он был пшеничным и ячменным. (Демонстрируются колосья и зерна пшеницы и ячменя.)

Учитель:

-Как вы думаете, из каких зерен делали пшеничный и ячменный хлеб?

(Ответы детей.)

С VII в. в Европе при изготовлении хлеба стали использовать рожь. (Демонстрация колосьев и зерен ржи.)

-Как же его назвали?

(Ответы детей.)

Учитель: На Руси с древнейших времен хлеб пекли из кислого - заквашенного теста. Закваской служили дрожжи, в которые добавляли муку, яйца, соль. Полученной смеси давали настояться. Хлеб на Руси всегда называли хлеб-батюшка. Это название связано с реальной жизнью крестьянина-земледельца, для которого хлеб был основным средством пропитания, давал ему силу и энергию.

Словом “хлеб” русские крестьяне называли зерновые культуры, такие как рожь, ячмень, пшеницу*,*а также продукт, изготовленный из ржаной или пшеничной муки, — круглый, без начинки. Вес такого хлеба был от 1 до 3 кг. Самым лучшим считался хлеб, выпеченный из хорошо просеянной муки. Помол муки, тщательность её просеивания определяли вкус хлеба. Хлеб, выпеченный из муки, просеянной через решето, назывался решетным, а через сито — ситным.

(Демонстрация сита и решета, процесса просеивания муки; дети пробуют просеивать.)

Россия славилась хлебопеками, которые демонстрировали своё мастерство на ярмарках. В XIX в. в г. Нижнем Новгороде проходили ежегодные ярмарки, на которые доставлялся огромный саратовский калач, имевший в окружности несколько аршин. Калач покрывали чистой холстиной (тканью), и любой мог попрыгать на нем, как на перине, - калач пружинил и не терял ни вкуса, ни формы.

**V. *Физминутка*Игра“Пирог”.** Попробуем перенестись на ярмарку и поиграть в **игру “Пирог”.** Играющие делятся *на*две команды, которые становятся друг против друга. Между ними садится “пирог” *(на*него надета шапочка). Все дружно начинают расхваливать его.

Вот он какой высоконький,
Вот он какой мякошенький,
Вот он какой широконький.
Режь его да ешь!

После этих слов играющие по одному из каждой команды бегут к “пирогу”. Кто быстрее добежит до цели и дотронется до “пирога”, тот и уводит его с собой. На место “пирога” садится ребёнок из проигравшей команды, а игра продолжается дальше.

***Ученик:***

Но не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе,
Люди долго и упорно
Потрудились на земле

Рассказ 1 ученика:

Говорят, для того чтобы маленькое зёрнышко стало хлебом, надо три силы — Землю, Солнце, Труд. Хлебный каравай начинается с зёрнышка. Хлеб — это дело многих тысяч рук. А путь его начинается ранней весной, когда на поля выходят машины. У пахаря много работы: нужно быстро подготовить землю для посева семян, ведь пословица гласит: весенний день год кормит. Через некоторое время на поле выходят другие машины— сеялки. Прежде чем посеять пшеницу, зерно проверяют на всхожесть, сортируют на специальных машинах, называемых сортировальными. Для посева нужны средние зёрнышки: 1,8-3,2 мм.

(Демонстрируются зёрна пшеницы.)

Рассказ 2 ученика:

Злаки бывают яровые и озимые. Яровые сеют весной и убирают осенью. Озимые сеют в августе — сентябре, а убирают в июне -июле, они дают большой урожай. На поле зерна прорастают, появляются всходы. Летом все поле в колосьях. Когда приходит уборочная страда, колосья становятся золотыми, значит, хлеб созрел и пришла пора убирать урожай. И снова в поле выходят машины. Это комбайны. А потом на грузовых автомашинах зерно везут на элеватор.

Рассказ 3 ученика:

Дальше зерно отправляется на мукомольные заводы, а оттуда муку везут на хлебозаводы и пекарни. Самое первое, что необходимо сделать пекарю - просеять муку: высыпать из мешков и пропустить через сито. Тесто замешивается в специальных ёмкостях — *дежах.*Сначала готовят опару — жидкое тесто и оставляют бродить на протяжении четырёх часов, только **После**этого приступают к замесу более густого теста. Затем его делят на отдельные кусочки массой 230 г, придают им форму, расстаивают, т.е. дают тесту подняться, а потом направляют в печь, где выпекают хлеб.

Учитель: Много разных профессий нужны для того, чтобы к нам на стол пришла булочка. Слесарь проверяет и ремонтирует тракторы, комбайны. Агроном выбирает лучшие, сильные зёрна и принимает решение – когда и где их посадить. Тракторист пашет землю, сеет зёрна. Через некоторое время появляются всходы. Но чтобы они росли крепкими и не были съедены насекомыми и грызунами, их обрабатывают специалисты.

Затем выходят на уборку комбайны. Убрали, надо отвезти в хранилище. Сушить, да проветривать, чтобы сохранить урожай. А потом – на мельницу. Оттуда – на хлебозавод. И только там рождается хлеб.

Знаете ли вы, что из одного зернышка, получается около 20млг. муки? Это значит, что для выпечки одного батона требуется муки от помола 10тыс. зерен.

– А сколько нужно хлеба для вашей семьи?

– Если хлеб остался, что с ним можно сделать?

Ответы детей.

**VI. Работа с учебником стр.119-120**

– Путешествие в прошлое продолжается. Что такое тюря? На стр.120 учебника вы найдете ответ на этот вопрос.

Самостоятельное чтение статьи учащимися. Ответы детей после прочтения статьи.

Учитель:

На Руси всегда было почтительное отношение к хлебу. Считалось большим преступлением бросить даже его маленький кусочек. Помните, что хлеб и через несколько дней не утрачивает своих вкусовых качеств. Берите хлеба столько, сколько съедите, а если не съели, посушите и пейте чай с сухариками. Помните: если каждый из нас выбросит в день пол ломтика хлеба, то за год наберется 7 кг . если их умножить на число людей живущих в нашей стране , то получится, что все мы выбросили хлеб, который выращивали свыше 350 колхозов. 3,5 млн. человек участвовало в производстве выброшенного нами хлеба. Хлеб – народное богатство. Каждому гражданину нашей страны надо помнить о настоящей цене хлеба. Его стоимость вовсе не та, что определяется рублями, которые мы платим в магазине, а другая – это цена огромного человеческого труда, затраченного на выращивание и изготовление хлеба. ( Вернуться к притче с которой начали урок) Ответы детей.

Так же хлеб ценился на вес золота и в дни ВОВ.

*Ученик :*

В дыму ленинградское небо
На горше смертельных ран
Тяжкого хлеба, блокадного хлеба
Сто двадцать пять грамм.

В музее истории Санкт-Петербурга хранится крошечный кусочек заплесневелого хлеба, толщиной с мизинец. Таким был дневкой паек для жителей осажденного фашистами Ленинграда. Именно этот кусочек, весом в 125 г., спас многих ленинградцев от смерти.

Есть хлеб - будет жизнь! Хлеб и жизнь, эти два слова всегда стоят рядом.

**Учебник стр.119 .**

**Картинная галерея .Работа по картине А.А.Пластова Жатва**

Доп. материал.

*Около снопов только что сжатого хлеба обедают старик и дети. В их серьезных и усталых лицах — сознание выполненного долга.*

*Это было, — писал Пластов, — время поистине героического усилия народа в тылу, где остались в основном женщины, старики да дети. Они-то и несли главную тяготу труда”.*

*Особенно удался художнику образ старика. В нем ярко выражены черты национального русского характера, переданы внутренняя красота и благородство человека, прожившего долгую трудовую жизнь. Медленны и спокойны его движения, во всей фигуре ощущаются уверенность и большая сила. С исключительным вниманием и любовью написаны художником образы детей, особенно первой девочки, с выглядывающими из-под белого платка косичками и нежной детской шейкой.*

*Теплыми золотыми тонами насытил Пластов колорит полотна.*

**VII. Работа в группах.**

Каждая группа получает карточку с пословицей и объясняет её смысл.

* Не будет хлеба, не будет и обеда.
* Хлеб на стол, так и стол престол, а хлеба ни куска - и стол доска.
* Земля - матушка, а хлеб - батюшка.
* Много снега - много хлеба.
* Будет хлеб, будет обед.
* Каравай хлеба не свалится с неба.
* Пот на спине - так и хлеб на столе.
* У кого хлебушко, у того и счастье.
* Хлеб наш насущный, хоть черный, да вкусный.
* Покуда есть хлеб да вода, всё не беда.

Народная мудрость гласит:

“Если ты хлеб ценить перестал,
Ты человеком быть перестал”
“Хлеба к обеду в меру бери.
Хлеб - драгоценность, им не сори”.

- Определите для себя правила обращения с хлебом.

Ответы детей:

1. Береги хлеб, он дорого достается

2. Не оставляй недоеденных кусков

3. Никогда не бросай хлеб.

4. Продли жизнь хлебу.

5. Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

Хлеб – бесценное богатство. Именно поэтому у нас нет права на пренебрежительное и легкомысленное отношение к нему.

***Ученик:***

Даже не верится нам с тобою,
Что кто-то сорит этим чудом земли
Сердце за хлеб обливается болью,
Когда он лежит в придорожной пыли
И если заметить кусок в небрежной
В грязи придорожной, в подножной пыли,
То самое первое сердца движенье
Поднять и спасти это чудо земли.

**VIII.Физминутка. *Игра “Каравай”***

Учащиеся становятся в круг, берутся за руки и медленно, плавной поступью двигаются вправо и поют:

Шёл павлин за горою,
Все люди за мною,
Одного нет у нас... ***(Называют по имени одного из играющих).***У его маменьки печка истопленная,
Блины испеченные,
Каравай состряпанный:
Этакий широкий,
Этакий высокий,
Этакий низенький,
Этакий узенький.

Играющие поднимают руки вверх, вытягивают их по ширине, опускаются к полу, встают и сжимают круг, показывая вышину, ширину, низину, ужину каравая.

**IX .Работа в группах**

Консультанты получают конверты с заданиями.

**1 группа.**

Разгадайте кроссворд:

Человек, который выращивает и убирает хлеб.

На соломинке дом
Сто ребяток в нем.

Человек, который печет хлеб.

Белый, сдобный хлеб.

(ответы: 1. хлебороб 2. колосок 3. пекарь 4. булка)

Какое ключевое слово получилось?

**2 группа.**

Соберите пословицу и объясните ее смысл.

Пословица “Пот на спине - так и хлеб на столе” разрезана на слова.

Что такое терем?

Какие еще пословицы вы знаете о хлебе?

**3 группа.**

Выбери основные продукты, которые нужны для приготовления хлеба: мука, вода, молоко, дрожжи, лук, соль, сахар, яйца, масло, перец, кетчуп.

**4 группа.**

Перед Новым годом отец семейства “прятался” за горкой пирогов и спрашивал детей: “Видите меня?”. Те отвечали: “ Не видим!”. Тогда отец приговаривал: “Ну, так чтоб и на следующий год так было!”.

Почему он так говорил?

После обсуждения проверка по группам.

**X. Закрепление.**

1. Как на Руси люди называли хлеб?

2.Какие зерновые культуры ты знаешь?

3.Откуда пришёл к нам хлеб? Кто были первые хлебопёки?

4.Какой хлеб готовили в Европе?

5.Как ещё на Руси называлось заквашенное тесто?

6. Какие бы вы предложили правила бережного отношения к хлебу?

**XI. Домашнее задание**: задание в тетради стр. 56 №20.

Подготовить рассказ о том, что можно приготовить из черствого хлеба.

**XII. Итог урока**

– Какой вывод вы можете сделать из того, что услышали на уроке?

***Ученик:***

Так повелось на моей земле:
Из года в год, из рода в род – веками
Тот хлеб, что в каждом доме на столе,
Согрет был человечьими руками.

Он их теплом, он их добром пропах
И песней той, что жаворонком спета,
Под синим небом в золотых хлебах
В июльский полдень солнечного лета.

Пройдётся пахарь утром по жнивью
И, сыну указав рукой на поле,
Негромко молвит: “Поклонись ему,
Как матери, как нашей общей доле!

Ты вырастешь, и через много лет
Опять сюда вернёшься на рассвете
И скажешь: “Ничего дороже нет,
Чем тёплый хлеб на этом Белом свете!”

**XIII. Рефлексия.**

– Молодцы ребята, хорошо поработали на уроке. А как вы сами оцениваете свою работу?

На доске два снопа с разным настроением. У каждого из вас есть колоски. Если вам было интересно, все понятно, и вы для себя узнали много нового, вы прикрепите свой колосок к тому снопу, который больше всего соответствует вашему настроению. Кому было неинтересно на уроке, прикрепите свой колосок ко второму снопику.

**Это интересно**

1.В Швейцарском городе Цюрихе в одном из музеев, словно бесценное сокровище, хранится ломтик хлеба, которому шесть тысяч лет! Ученые нашли его на дне озера при раскопках. Когда-то очень давно он попал в густой ил, со временем окаменел и так сохранился до наших дней. Вот с каких пор люди едят хлеб!

А знаете ли вы, что в Нью-Йорке в музее искусств сохранился круглый хлеб, испеченный 3400 лет назад!

2.Оказывается, в хлебе есть все необходимые человеку питательные вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины. По мнению ученых-медиков, взрослый человек должен съедать в день 400 г хлеба, а при тяжёлой физической работе - 700 г. Во время Великой Отечественной войны в блокадном Ленинграде пришлось резко снизить нормы выдачи хлеба жителям города. Рабочие получали в день 250 г. а остальные - 125 г хлеба. Этот хлеб состоял из небольшого количества муки, древесной целлюлозы, жмыха, отрубей и других примесей, и всё-таки для людей он был бесценен.