Государственное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья общеобразовательная школа-интернат VIII вида станицы Ленинградской Краснодарского края

**Хлеб главное чудо.**

Провела: Тедеева О. А.

2013-2014г.

**Хлеб главное чудо.**

**Цель:** расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о тяжёлом труде хлебороба; воспитывать чувство бережного отношения к хлебу.

**Ход занятия.**

**Организационный момент.**

Начинается наше занятие. Вы готовы к разговору? На вас надеюсь, я. Вы хороший дружный класс и всё получится у нас. А чтобы настроиться на работу, улыбнитесь друг другу, улыбнитесь нашим гостям.

**Вступительная часть.**

**1Отгадывание загадки.**

Предлагаю вам отгадать загадку, только нужно дослушать её до конца и если знаете ответ, то поднимаете руку.

Широко, а не море,

Золото, а не деньги,

Сегодня на земле,

А завтра на столе. (хлеб) СЛАЙД1

Сегодня на нашем занятии мы будем говорить о хлебе, узнаем историю его происхождения, узнаем цену хлеба. Ведь без него нам ни ужинать, ни обедать не хочется - всё нам, кажется невкусным. Мы привыкли к нему как к воздуху.

**Основная часть.**

**1Исторический экскурс.**

Знаете ли вы, что открытие хлеба состоялось 15 тысяч лет назад, когда люди ещё жили в пещерах. На земле было холодно и человеку нечего было есть. И тогда он впервые заметил колосок. Вначале он ел зёрна, смачивая их водой. Потом он заметил, что зёрнышки, попадая в землю, вновь вырастают и дают чуть больше, чем одно зерно. И так он стал сеять зерно. Прошло некоторое время и человек научился растирать их в муку. И вот однажды в одной из пещер человек оставил горшочек с растёртой пшеничной кашей у огня. Огонь незаметно подкрался к горшку. Горшок не выдержал жара и лопнул. Грохот разбудил человека и он увидел, что его еда превратилась в камень. Когда камень остыл, человек стал очищать его и почувствовал незнакомый запах, попробовал его и ему понравилось так ночной костёр в пещере научил печь хлеб. Тот хлеб намного отличается от теперешнего. Впервые слово хлеб появилось в Древней Греции. Там для выпечки применялись горшки специальной формы - клибанос- созвучное с нашим словом хлеб.

СЛАЙД2

В старину хлеб называли «жито» от слова жить. Кто из вас, ребята, хоть раз задумывался, какой путь совершило зёрнышко, чтобы в дальнейшем стать хлебом на нашем столе. Кто приложил руки, кто имеет отношение к созданию хлеба?

Хлеб- труд миллионов людей.

**2Чтение стихотворения.**

Хлеб нелёгкий путь проходит,

Чтоб попасть к тебе на стол

В нём здоровье, наша сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

И в любом кусочке хлеба

Ты почувствуешь всегда

Теплоту родного неба, привкус доброго труда.

**3Рассказ о профессиях.**

Чтобы у нас с вами каждый день был хлеб на столе, для этого трудятся люди разных профессий. Всё начинается с **агронома** - человек, знающий как правильно выращивать хлеб, как уберечь его от болезней и вредителей. Прежде чем посеять зерно, агрономы проверяют зерно на всхожесть, ведь чтобы получить хороший урожай должны быть хорошие зёрна. (СЛАЙД3) Кто принимается за работу, после того как посеяли зерно? (СЛАЙД4) Трактористы готовят почву под посевы, сеют зерно с помощью сеялок. Затем в дальнейшем обрабатывают поля от сорняков. Когда зерно посеяно, появляются всходы. Поле зеленеет, колосья набирают силу. (СЛАЙД5) И вот созрела наша пшеничка (СЛАЙД6,7) стало поле, как будто золотое и принимаются за работу кто? Комбайнёры (СЛАЙД 8, 9, 10).они управляют комбайнами. Комбайны срезают колоски, внутри есть молотилка, которая освобождает зерно от колосьев. У комбайнёров очень ответственная работа, ведь им нужно чтобы все зёрнышки попали в бункер, чтобы на земле ничего не осталось. Вместе с комбайнёрами работают водители машин. Куда они возят зерно? Зерно с поля возят на элеваторе, там его сортируют, сушат. На элеваторе созданы такие условия, чтобы зерно не портилось. Теперь за работу берутся другие люди. Как вы думаете кто это? (мельники или мукомолы) (СЛАЙД 11,12). После того как на мельнице смололи муку и доставили в пекарню, кто принимается за работу? (СЛАЙД 12. 13) За работу принимаются пекари. Они трудятся от зари и до зари. У них есть свои рецепты приготовления хлеба. Видите, какой путь проходит зёрнышко, чтобы в дальнейшем стать хлебом на нашем столе. **5Беседа о разных сортах хлеба.** Посмотрите на СЛАЙД14 и вы увидите разные сорта хлеба (белый, ржаной). Почему один хлеб белый, а другой чёрный? (он сделан из пшеничной муки, а другой – ржаной). Ещё бывает отрубной хлеб, он очень полезен. Как вы думаете, из чего его готовят? Мельничные жернова перетирают зерно на муку, мука просеивается сквозь сито, остаются отходы – оболочка зерна. Это – отруби, прекрасное лечебное средство. Отруби добавляют в некоторые сорта хлебобулочных изделий , кормят животных. 6Правила пользования хлебом. В магазинах очень много хлеба. Как вы думаете, можно ли хлеб выбрасывать? Можно ли хлеб выбрасывать? СЛАЙД15

Чтобы каждый день на нашем столе был хлеб, нужно брать столько, сколько вы можете съесть.

**Сюжетно – ролевая игра.**

Сейчас я предлагаю немного поиграть. Представим, что на пекарню привезли все продукты для изготовления хлеба (соль, мука, дрожжи) Кто у нас будет в роли пекаря? Пекарю нужно надеть фартук, косынку, ведь на пекарне все должны ходить. После того как хлеб испекли, куда его доставляют? Ну конечно же в магазины. Магазинов очень много, они есть и рядом с пекарней, где продаются хлебобулочные изделия. Кто работает в магазинах? Обратите внимание, что у продавца тоже есть форма – это халат и шапочка. В роли продавца у нас будет……. А мы с вами будем покупателями. И помните, что в магазине нужно быть вежливым: здороваться, благодарить, соблюдать очерёдность. **Итог.**

Легко ли достаётся хлеб? Люди каких профессий трудятся, чтобы на нашем столе был хлеб? СЛАЙД16