**Классный час «Берегите хлеба каждую крупицу!»**

Класс: 2

Форма проведения: пресс-конференция

Цель:

* содействие духовно-нравственному развитию учащихся;
* расширение знаний детей о хлебе.

Задачи:

* пополнять знания детей о том, как на наших столах появляется хлеб;
* продолжить научно-исследовательскую работу (представление результатов исследовательского проекта);
* продолжить работу над пониманием смысла пословиц о хлебе.
* познакомить с рецептом хлеба военных лет;
* дать возможность детям почувствовать себя в роли журналиста, корреспондента;
* развивать речь, логическое мышление, навыки коммуникативного общения (работа в группе);
* воспитывать патриотизм, уважение к людям труда;

Методы : словесные, наглядные, практические.

Оборудование: ноутбук, презентация «Берегите хлеба каждую крупицу!», таблица «Правила работы в группе», 3 разноцветные папки с названием рубрик (с заданием, алгоритмом работы, материалами, инструментами); иллюстрация «Первобытный человек», фотовопрос; жито, иллюстрация «Вагон с 15 т хлеба», баночки с пшеничной и ржаной мукой, с сушёной крапивой, с лебедой, с зёрнами пшеницы, с опилками; букет со злаками (овёс, пшеница, рожь), каравай, соль, рушник, русский национальный костюм для девочки, выпечка (хлебобулочные изделия), музыкальная запись mp3 Людмилы Зыкиной «Песня о хлебе», ролик «дети войны», фотоаппарат, видеокамера, плакаты детей «Берегите хлеб» ( находятся на стенде), пакет молока, дрожжи, большой лист для создания газеты (на ней рубрики«История хлеба», «Интересные сведения о хлебе», «Хлеб военных лет», мини-сообщения детей, шарфы для членов научного общества «Альфа», бутылочки с водой и стаканчик для каждого члена научного общества, кусок хлеба 125 г (ржаного хлеба) и 5 г ржаной муки (в пакете), бейджи для всех участников конференции, конверты с заданиями, вопросы к конференции, оборудование для сценки (халат, платок, хлеб).

Предварительная подготовка: дети складывают в конверт вопросы, на которые они хотели бы получить ответы на пресс-конференции; ученик работает над проектом

« Как хлеб на стол попал?»; заранее дети («журналисты» и «корреспонденты») готовят статьи и иллюстрации по теме конференции.

Ход классного часа.

1.Орг. начало. Встреча гостей с хлебом, солью.

(Звучит запись Людмилы Зыкиной, дети входят под музыку)

Дети встречают гостей с хлебом-солью, одна девочка - в русском народном костюме.

Ребенок читает стихотворение:

1-ый ребёнок

*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.*

2 – ой ребенок:

*С караваем соль подносим,*

*Поклонясь, отведать просим:*

*- Дорогой наш гость и друг!*

*Принимай хлеб-соль из рук.*

(Дети вручают гостям хлеб-соль)

Здравствуйте, займите свои места.

Мы собрались сегодня с вами для того, чтобы провести пресс-конференцию по теме «Берегите хлеба каждую крупицу».

2.Открытие конференции.

Предлагаю открыть конференцию. Хочу представить вам членов научного общества «Альфа» (встают).

Представляю журналистов газеты «Родное Подмосковье» (встают несколько человек), «Любимый Серпухов» (встают), корреспондентов телеканала «Школьный» (встают ).

 Обращаю ваше внимание на рубрики, предложенные сегодня на обсуждение: «История хлеба», «Интересные сведения о хлебе», «Хлеб военных лет».

Результатом проведения пресс-конференции станет выпуск газеты.

Слово учителя: «Хлеб – это самый великодушный подарок природы, еда, которую нельзя заменить ничем другим». Так о хлебе говорил известный французский агроном и фармацевт 18 века Антуан-Огюст Пармантье. (Показываю его портрет)

И, действительно, изменяется жизнь, а хлеб – батюшка, хлеб-кормилец остаётся самой большой ценностью.

3.Ответы сотрудников пресс-центра на вопросы. Беседа.

Ув. журналисты и корреспонденты. В этом конверте находятся ваши вопросы, которые вы готовили к конференции.

Члены научного общества «Альфа» ответят на них.

Пожалуйста, журналисты, корреспонденты.

1 вопрос. Когда появился первый хлеб?

 Очень много тысяч лет назад (15 тысяч лет назад до н.э.) первобытные люди начали собирать и выращивать хлебные злаки.

(Посмотрите на (экран) иллюстрацию: это первобытные люди). Люди долгое время употребляли в пищу сырые зернышки, затем научились их растирать между камнями, получая крупу и варя ее. Так появился первый хлеб, похожий на жидкую кашу.

Хлеб, который похож на тот, который едим мы, научились печь 5 тысяч лет назад в Древнем Египте. (Посмотрите на иллюстрацию «Египет»)

2 вопрос. Сколько людей разных профессий трудятся, чтобы на наших столах появился хлеб?

Ответ:

Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду людей 120 профессий!

Ради появления на нашем столе хлеба трудятся агрономы, комбайнёры, мукомолы, трактористы, слесари, пекари, водители. В каждый кусочек хлеба вложено очень много труда людей. Ребята, давайте беречь хлеб!

Учитель: Дима, работая над проектом «Профессии», подготовил для вас фотовопрос.

Дима: Посмотрите на фотографию и угадайте профессию этого человека.

3 вопрос. Почему один хлеб черный, а другой белый?

Ответ: Это связано с тем, что белый (пшеничный) хлеб пекут из пшеничной муки, а чёрный – из ржаной муки (показать детям ржаную и пшеничную муку).

На Руси поначалу пекли только белый хлеб. Ржаной появился 800 лет назад. 800 лет- это в 100 раз больше продолжительности вашей жизни.

4 вопрос. Как называли хлеб в старину?

Ответ:Хлеб в старину называли “жито”, от слова жить, хлеб-кормилец.

Учитель: Давайте вместе прочитаем это слово (жито)

5 вопрос. Много ли хлеба едят русские люди?

Ответ**:** Человек за 60 лет съедает 15 тонн хлеба. Русские люди всегда ели больше хлеба, чем мяса. Это отмечали иностранные путешественники.

Учитель: Как вы думаете, 15 тонн – это много или мало?

Посмотрите: в этом вагоне помещается столько хлеба, сколько съедает один человек за 60 лет.

6 вопрос. Сколько нужно зёрен, чтобы испечь одну булку?

Ответ:10.000 зёрен. Это примерно такое количество зёрен.

7 вопрос. Как пришел хлеб на наш стол?

Детям показывается презентация« Как хлеб на стол попал?» (проект, над которым работал ученик класса).

С чего всё начинается?

есной специальным трактором пашут землю и сеют пшеницу.

 Солнце светит. Дождик идёт. Вскоре на полях появляются зелёные ростки – всходы.

Пшеница выросла, но поле ещё не золотое. Ещё нельзя убирать урожай.

Хлебное поле стало золотым. Говорят: «Золотая нива!»

Пришла пора убирать урожай. На поле выходят комбайны.

С утра до глубокой ночи идёт уборка хлеба.

Затем зерно отправляют на элеватор – там его сушат и сортируют.

В этих башнях хранится зерно. Эти башни огромные.

На мукомольном заводе пшеница превращается в муку.

Далее муку везут на хлебозавод в специальных машинах.

А уж на заводе пекут хлеб.

 А вот и магазин, там мы покупаем наш хлебушек.

8. Есть ли в России музей хлеба?

*Ответ: В России существует единственный музей хлеба, который находится в Санкт-Петербурге.*

*Музей открылся 23 года назад. Есть в музее всё, что связано с выпечкой хлеба.*

*(*Дети из научного общества «Альфа» присаживаются на места в группах.)

Учитель:

Во время блокады жители города Санкт-Петербурга получали на весь день всего 125 г хлеба. Посмотрите, какой это кусок !!!(показываю детям)

 Ребята, эту выпечку трудно было назвать хлебом, ведь в нем было всего лишь 5 граммов ржаной муки, остальное – опилки, крапива, лебеда, картофель, свёкла, хвоя .

Давайте рассмотрим: это опилки, сушёная крапива, лебеда. Посмотрите: 5 граммов муки.

При выпечке хлеба во время ВОВ соль не добавляли. Её не было у людей.

 Люди, пережившие войну, берегут каждую крошку и никогда не выбросят даже маленький кусочек хлеба в мусорное ведро.

-Как вы думаете, что нужно делать с крошками хлеба, которые остаются на столе?

(Их надо собирать и отдавать птицам.)

Учитель: Внимательно послушайте небольшой отрывок из стихотворения «О хлебе» автора Нины Самковой, а потом я задам вам несколько вопросов:

*Я видела однажды, по дороге.*

 *Подбрасывал мальчишка хлеб сухой.*

 *И ловко били хлеб шальные ноги.*

 *Играл, как мячиком, мальчишка озорной.*

 *Тут подошла, старушка и, нагнувшись,*

 *Взяла батон, заплакав вдруг, ушла*

 *Мальчишка в след глядел ей, улыбнувшись.*

 *Решил, что это нищенка была.*

*-*Как вы думаете, почему старушка, подбирая батон, заплакала?

-Какие эмоции у вас вызвал этот отрывок?

4.Просмотр видеоролика «Дети войны».

Давайте посмотрим небольшой ролик о тяжёлой доле детей в годы войны.

Какие чувства вызвал просмотр видеоролика?

5.Сценка «Хлеб святой».

А теперь предлагаю Вашему вниманию сценку, подготовленную учениками нашего класса.

Дети исполняют сценку И. Сенченко «Хлеб святой».

Принесла бабушка хлеб из магазина. А Катюша не была голодна, откусила кусок и даже нос сморщила:

* Фу, какой плохой хлеб!

Бабушка рассердилась и стала поучать внучку:

* Так про хлеб нельзя говорить. Его уважать надо. Если не очень вкусный, говорят: хлеб плохо выпечен…
* А Юра тоже хлеб не уважает. На улице не доел кусочек и бросил на землю.
* Ах, как нехорошо, - разгневалась бабушка.
* Ты так не делай и Юре не позволяй. Не доела, в хлебницу положи, после доешь. А если кто бросит хлеб на землю, вели поднять.
* Ведь без хлеба – голод, смерть. Сколько на свете людей умерло без хлеба. Хлеб святой.

Катюша задумалась. Потом прижалась к бабушке и сказала:

* Я больше никогда так не буду говорить про хлеб. И разбрасывать не буду. Юре тоже не позволю. Только не сердись на меня.

Бабушка ласково погладила внучку и обняла ее.

*Стихотворение читает ученик:*

*Мальчик, ногою пинающий хлеб,*

*Мальчик, голодных не знающий лет,*

*Помни, что были лихие года.*

*Хлеб – это жизнь, а не просто еда.*

*Хлебом клялись, за хлеб умирали*

*Не для того, чтоб в футбол им играли.*

*В слове народная мудрость таится.*

*Вот что в народе у нас говорится:*

*«Если ты хлеб ценить перестал,*

*Ты человеком быть перестал».*

Учитель: Ребята, кто из вас знает, какие продукты необходимы, чтобы испечь хлеб?

Учитель:Ребята. Вот этот хлеб я испекла сама. Для его приготовления мне понадобиласьмука пшеничная, молоко, соль, сахар, дрожжи, масло. Я могла заменить молоко на воду, масло тоже можно было не добавлять. Хлеб с молоком и маслом получается гораздо вкуснее. После конференции я угощу этим хлебом всех желающих**.**

6. Работа в группах

Давайте поработаем в группах. Правила работы в группах мы с вами уже определили. Памятка на доске.

Задание для первой группы «Хлеб военных лет».

На столе в конверте у вас находятся карточки с названиями продуктов (мука пшеничная, мука ржаная, сахар, соль, масло, молоко, крапива, лебеда, дрожжи, опилки, хвоя, картофель, жмых).

Вы должны будете выбрать те продукты, которые входили в состав хлеба военных лет.

Один ребёнок будет работать у доски, он выберет натуральные продукты (должен выбрать муку ржаную, крапиву, опилки, лебеду, жмых, картофель, хвою)

Проверим: Какие продукты выбрала?

Поднимите руку, кто выбрал те же продукты.

Задание для группы « История хлеба». Из предложенных названий продуктов выберите те, которые входят в состав нынешнего хлеба.

Один ребёнок работает у доски.

Проверим. Какие продукты выбрала?

Поднимите руку, кто выбрал те же продукты.

Задание для группы «Интересные сведения о хлебе»

В конверте находятся слова, из которых вы должны будете составить пословицу. (Взрослая девочка помещает пословицу в газету)

 Без труда хлеб не родится никогда.

 Проверим.

Зачитайте свою пословицу.

Как вы понимаете её смысл?

7. Подготовка и оформление редакционных заданий.

-Предлагаю перейти к оформлению редакционных заданий.

-Обратите внимание на папку: в ней задание, алгоритмы работы, инструменты и материалы.

С правилами работы в группе вы знакомы (памятка находится на доске).

8. Выпуск экспресс-газеты.

-Сейчас вам необходимо поместить ваши материалы в газету.

-Завершили работу: газета выпущена.

9. Подведение итога

Ув. гости, журналисты, корреспонденты. Наша конференция подошла к концу.

Чем, на ваш взгляд, интересна работа журналиста, корреспондента?

Слово учителя:

 «Нет лучшего в мире цветка, чем пышный колос, нет лучшего сада, чем пышное поле, нет лучшего аромата, чем запах свежеиспечённого хлеба» - гласит народная мудрость.

 Спасибо всем за внимание.