Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Начальная общеобразовательная школа № 7»

Открытое мероприятие в 3»б» классе

в рамках«Калейдоскопа воспитательных мероприятий»

ОДИ «Профессия на все времена … Пекарь»

Классный руководитель: Ермолаева Т.В.

г. Усинск

2010 г.

Данное мероприятие является заключительным этапом организационно - деятельностной игры, в ходе которой учащиеся проводили исследование о профессии пекарь, с помощью родителей, классного руководителя дети оформляли материалы своего исследования и представили их на последнем этапе ОДИ.

**Задачи:**

* воспитывать уважительное отношения к людям разных профессий и результату их труда;
* развивать навыки исследовательской деятельности, умения представлять результаты своего труда;
* развивать умение выступать с мультимедиа сопровождением.

Под звуки песни ”Русское поле” заходят дети и садятся в полукруг.

Вот он, хлебушко душистый,

С хрусткой корочкой витой,

Вот он - теплый, золотистый - (слайд №2)

Словно солнцем налитой.

(Заходит ученица с караваем)

- Почему нашу встречу начали с каравая?

- Как вы думаете, о ком мы будем говорить сегодня?

- А почему именно об этой профессии мы решили узнать больше?

Учитель: Сейчас мы с вами убедимся, что до некоторых пор, эта профессия была нам мало известна.

Вспомните, ребята, наш первый разговор о профессиях, когда вы назвали много разных профессий: например таких:

 программист- бизнесмен-

 экономист- строитель-

бухгалтер- врач-

учитель- водитель-

Учитель: Обратите внимание, среди ваших ответов, нет ни одного ответа - пекарь. Вы назвали самые модные, современные профессии, но кто знает, что пройдет время и бухгалтера заменит компьютер; машиной можно будет управлять дистанционно. Но, есть такие профессии, о которых можно сказать, что - это профессия на все времена. (слайд №3)

Учитель: Одна из таких профессий - пекарь. Я думаю, во время своего исследования вы в этом убедились. Итак, сегодня мы подводим итоги нашего исследования, результатом станет - эта Книга, которую будем собирать. (Показываю обложку книги и ставлю на стол).

**Глава I**

* Итак, открываем первую главу нашей книги. Она называется

“Горька работа, да хлеб сладок” (Глава I). (слайд №4)

Учитель: Слово первой группе, которая представляет результаты своего исследования – о профессии пекарь

(выступление 1 группы) (слайд №5 ,6)

Приложение №1

* Спасибо вам ребята, за познавательную интересную информацию.

- Может, возникли у вас какие-то вопросы? (вопросы от детей).

А я хочу добавить от себя интересные сведения из пекарской книги. Это интересно! (слайд №7)

**Глава II**

Учитель: А теперь следующая глава нашей книги. “Хлеб большим трудом родится» (глава 2). Слово ребятам, которые проводили исследования по этой теме. (Выступление детей 2 группы.) (слайд №8) Приложение №2

* Вы молодцы. Спасибо вам за творческую работу. А я хочу добавить, что в далекие времена вместо тракториста – в поле был пахарь и жнец, вместо мукомола – мельник. Сколько труда и надежд вкладывают земледельцы каждый год в хлеб. Посмотрите, в цепочке - профессия пекарь завершающее звено. И пекари гордятся тем, что конечный результат их труда - теплый, ароматный, румяный хлеб. (слайд №9)

агроном→механизаторы (пашут, сеят, боронят, косят, обмолотят) →шофер→мукомол→пекарь (слайд №10)

 (тракторист, комбайнер)

**Глава III**

Учитель: Итак, открываем 3 главу нашей книги. Она называется ”О хлебе насущном – золотые слова!” (слайд №11)

- Как вы понимаете, золотые слова?

(много песен, стихов, сказок посвятил народ хлебу).

Самые мудрые слова о хлебе – золотые слова заключены в народных пословицах и поговорках. Многие из них вам уже знакомы, мы говорили на уроках, на классных часах. Я предлагаю вам сейчас вспомнить некоторые из них. Для этого сыграем в игру.

Игра ”Доскажи словечко”

\* Хлеб – всей жизни… (голова).

\* Был бы хлеб, а у хлеба… (люди будут)

\* Что посеешь, то и … (пожнешь).

\* Земля – матушка, а хлеб - … (батюшка)

\* Снег на полях – хлеб … (в закромах)

Игра ”Собери слова в пословицу и объясни значение”

(3 группы; каждой группе собрать пословицу из слов)

\* Худ обед, когда хлеба нет (слайд №12)

\* Ржаной хлебушка калачам дедушка

\* Без печки холодно – без хлеба голодно.

Учитель: Хлеб всегда и везде – являлся началом всех начал, ”Будет хлеб – будет жизнь”. Такое уважение к хлебу означает уважение к людям всех профессий, связанных с хлебом. Не случайно в народе говорят ”Хлеб - всему голова”

**Глава IV**

Так и называется следующая глава (глава 4). В этой главе, речь пойдет об интересных традициях, обычаях народа, связанных с хлебом. (слайд №13,14,15)

Такое исследование проводили ребята следующей группы, давайте послушаем (выступление 4 группы). Приложение №3

Учитель: А мы открываем следующую главу. “Cтраница гостя”. (Слайд №16)

- Как вы думаете, кто этот гость?

- Ребята, а можно ли узнать пекаря среди других людей?

- Как он будет выглядеть?

Можете ли вы узнать среди наших гостей – пекаря, тут сидят люди разных профессий…

* Итак, представляю вам нашего гостя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(выходит пекарь под музыку; после выступления вручается памятный диплом от ребят), а гость оставляет памятную запись - в главе Книги. (слайд №17)

А сейчас для вас Красильников Витя прочитает стихотворение, которое сочинили вместе с мамой и посвятили всем пекарям. (стихотворение “Пекарям”) Приложение №4

* Вот так закрылась последняя глава нашей Книги. Я думаю, что в нашей Книге могут появиться новые интересные главы. Вот наша книга. (Показ книги)

- Может ли она еще кому-нибудь пригодиться? (Ответы детей)

- Я согласна с вами, проделана большая работа и такая интересная книга, я думаю пригодится ребятам из других классов, малышам из детских садов, чтобы они больше узнали о такой интересной профессии- пекаре.

**Рефлексия**

* Обратите внимание на таблички. (по углам таблички)

*\* …Я удовлетворен своей исследовательской деятельностью, но мог бы сделать больше…*

*\* Я полностью удовлетворен своей исследовательской деятельностью…*

 Думаю, ребята, что вы правильно оценили свой труд и я рада за тех, кто еще захотел узнать о других профессиях.

(дети берут смайлики и оценивают)

*\* 1 смайлик. Эта теплая сторона хлебушка показывает: «После исследования я прочувствовал значимость профессии – пекаря; я стал еще уважительнее относиться к профессии и хлебу…»*

*\* 2 смайлик. Эта холодная сторона говорит: « Я не проявил особого интереса к этой профессии…»*

* На этой солнечной теплой нотке заканчиваем мы нашу встречу и приглашаем всех к столу. (слайд №18,19)

*Краткий материал исследовательской деятельности учащихся 3 «б» класса*

*Классный руководитель: Ермолаева Т.В.*

 Приложение №1

 1 группа

1. Пекарь- работник хлебопекарного производства, специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий. Профессия ”пекарь” – очень древняя. Хлеб пришел к нам из глубины веков. Раньше эта профессия считалась очень почетной, но, к сожалению сегодня, она не так престижна, поэтому хотим рассказать, как важна и нужна эта специальность.
2. Хлеб изобрели египтяне. Произошло это 5-6 тыс. лет назад.

Представьте себе, что в древние времена ремесло пекаря ценилось очень высоко: за гладиатора в Древнем Риме платили около 10 тыс. сестерциев, но раб умеющий печь хлеб, стоил около 100 тыс.

В Византии пекарей освобождали от налогов, а за выпечку плохого хлеба могли изгнать из города. На Руси издревле людей обычных специальностей (сапожников или конюхов) кликали Ваньками, да Васьками, но пекарей всегда уважительно величали именами: Иван, да Василий.

1. Во все времена выпечка хлеба было делом ответственным и почетным.

- Как вы думайте, а как раньше намывали пекарей?

Издавна пекарей называли пекарей хлебниками. Люди этой профессии всегда пользовались в народе огромным уважением. Профессия эта сложная.

Не доглядишь – тесто не поднимется. В плохом настроении придешь – совсем ничего не получиться. Хлеб тонко чувствует человека и любит заботу. Поэтому случайных людей в хлебопекарном деле не встретишь.

1. Опытный пекарь – наблюдательный и внимательный работник. Он умеет на глаз и на ощупь определять количество полуфабрикатов, степень готовности заготовок, вовремя заметить сбои в работе оборудования. Поэтому в пекарском деле очень нужны умелые руки.
2. Прежде чем хлеб появится на столе, руки пекаря сотворят настоящее чудо. Используя старые традиции и применяя новые технологии на нашем столе сегодня сотни видов хлебобулочных изделий.

Теплый, ароматный, румяный хлеб на столе – всегда радость.

Приложение №2

2 группа

1. Хлеб считается священным продуктом. Это связанно с его свойством быстро утолять голод. Более того, тот, кто знает, каким нечеловеческим трудом давался этот самый продукт нашим предкам. Понимает, почему он имеет такой высокий статус среди всех продуктов питания.
2. У народа есть слова ”хлеб – всей жизни голова”

- А знайте ли вы, чем пахнет хлеб?

Ломоть ржаного трудового хлеба?

Он пахнет полем, печкой, небом, а главное – работой пахнет, хлеб. Чтоб вырос колос хлеба нужен труд десятков рук.

 А мы, с группой узнали, что чтобы хлеб пришел к вам в дом должны постараться и потрудиться люди многих и многих профессий.

1. Вот вы ребята можете ли назвать люди, каких профессии, которые помогают хлебу прийти на стол? (называют профессии)

\* А вот результат нашего исследования. Мы построили цепочку из этих профессий в том порядке, как родится хлеб.

агроном→механизаторы (пашут, сеят, боронят, косят, обмолотят) →шофер→мукомол→пекарь

Если вы захотите узнать побольше о профессиях, которые помогают прийти хлебу на стол, можно прочитать в журналах « Твоя профессия», они есть в детской библиотеке, можно в интернет-сети на разных сайтах.

 Приложение №3

4 группа

1. Среди всех продуктов питания хлебу испокон веков отводилась особая роль. Ни праздничный, ни каждодневный стол не обходятся без хлеба. Хлеб в доме является символом благополучия и богатства, так как хлеб не раз спасал от голода целые народы. Этот продукт наделяли и некой мистической силой: считалось, что если взять хлеб в дорогу, он не только всегда насытит, но и будет оберегать в пути.
2. На Руси к хлебу всегда относились с большим почтением. Сам русский царь-государь посылал свежевыпеченные калачи в знак уважения высокопоставленным лицам. Да и в наши дни почетных гостей принято встречать хлебом-солью.

Подносят на расшитом полотенце каравай.

- Мы рады гостям, верьте в наше – дружелюбие. “Хлеб тому свидетель”

1. Во время свадебной церемонии молодожены клали руки на хлеб.

- Будем жить в любви и в согласии. Хлеб не простой свидетель, еще и поручитель.

- ”Клянусь хлебом!” – говорит кавказец.

Туркмен не коснется хлеба ножом. Разломит, чтобы не причинить ему обиды руками. Уронив кусочек. Тут же поднимет и коснется губами – как бы. Прося прощения.

1. Множество народов кормится хлебом. И каждый народ возвышает хлеб в своих обычаях, традициях. Соблюдая старинные обычаи, люди как бы обращаются к хлебу на ”Вы”.
2. Одним словом ”С хлебом русский человек богатырь из века в век!”

Не напрасно народ

С давних пор и поныне

Хлеб насущный зовет

Самой первой святыней

Золотые слова

Забывать мы не вправе: ”Хлеб всему голова!”

В поле, в доме, в державе!

Приложение №4

***Пекарям***

Каждый день едим мы хлеб

Он нам ужин и обед

Самый вкусный, самый сдобный

Самый, самый, самый добрый.

Хлеб пришел от предков к нам

Много знаний он впитал

В каждом доме издревле -

Хлеб пригожий на столе.

На пекарских платформах

Хлеб пекут в различных формах:

Батоны, булки, калачи,

Рогалики и куличи,

Хлеб белый, черный и пирог,

Сойки, слойки и рожок.

Как ароматен свежий хлеб

Горячий, мягкий, нежный.

Приготовления его секрет

От бабушек остался прежний.

Соль, дрожжи, мука, вода

Плюс пекаря - добрейшая душа!

Спасибо пекари всем вам

За сытный хлеб, что выпекаете вы нам!!!

***Авторы: Красильникова***

 ***Светлана Александровна и ученик 3»б» класса***

 ***Красильников Виктор***