

«ХЛЕБ НА СТОЛЕ»

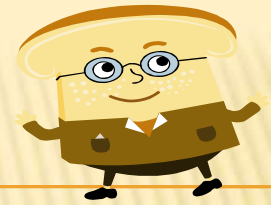


ГБОУ СОШ 254 Кировского р-на Санкт-Петербург

Воспитатель ГПД Леонова Анастасия Николаевна .



ЗАГАДКИ

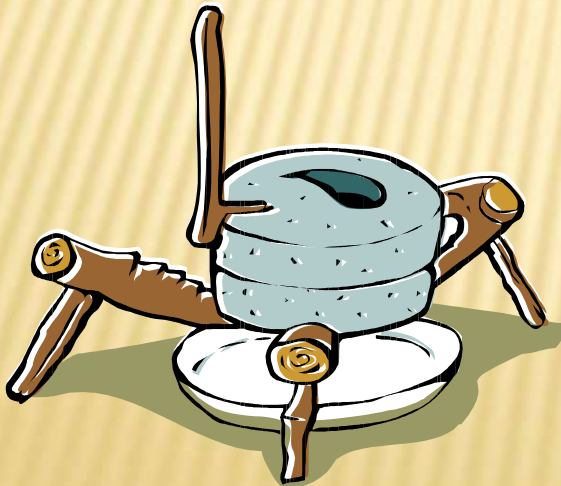
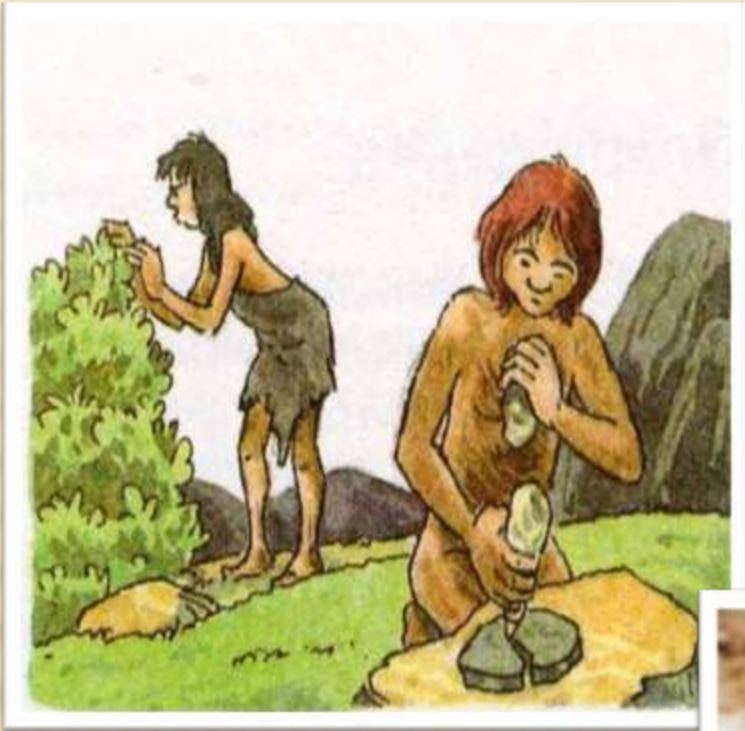


Бьют меня палками,
Мнут меня камнями,
Держат меня в огненной пещере,
Режут меня ножами.
За что меня губят?
За то, что любят!



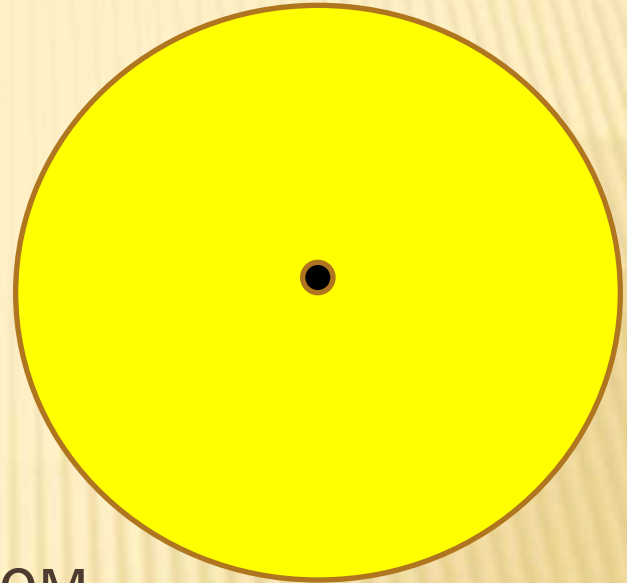
Золотист он и усат.
В ста карманах – сто ребят!





СИМВОЛ ХЛЕБА

Хлеб – сравнивали с золотом, солнцем и самой жизнью. Недаром у многих народов древности хлеб, как золото и солнце, обозначалось одним символом – кругом с точкой посередине.

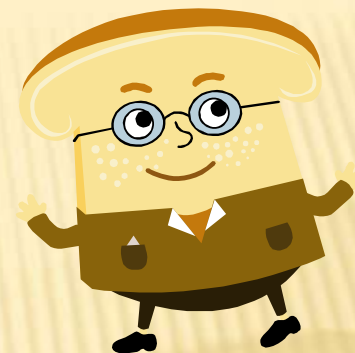


Вот он, хлебушко душистый,
С хрупкой корочкой витой,
Вот он теплый, золотистый
Словно солнцем налитой.

В нем – здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло.
В нем – земли родимой соки
Солнца свет веселый в нем.
Уплетай за обе щеки!
Вырастай богатырем!



ВОПРОСЫ:



Основополагающий:

Почему человек может обойтись без
многого, а
без хлеба нет?

Вопросы учебной темы (проблемные):

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим
уважением относятся к хлебу ?



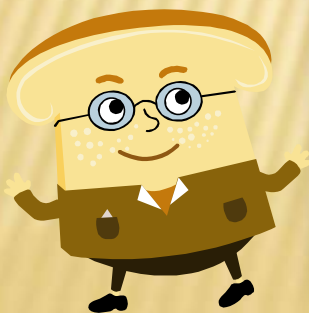
ПОЧЕМУ ЧЕЛОВЕК НЕ МОЖЕТ ОБОЙТИСЬ БЕЗ ХЛЕБА?

Оказывается, хлеб богат витаминами необходимыми для жизни и роста человека. Хлебные изделия не только вкусны, но и питательны. Хлеб мы едим каждый день, и он не приедается. Рекомендуемая норма хлеба 450-500г в сутки.

Как же его выращивают? Кого мы должны благодарить за хлеб на нашем столе?



Отправимся в небольшое путешествие на поле.



**ВЕСНОЙ СПЕЦИАЛЬНЫМ ТРАКТОРОМ
ПАШУТ ЗЕМЛЮ И СЕЮТ ПШЕНИЦУ В
ЗЕМЛЮ.**



**СОЛНЦЕ СВЕТИТ, ДОЖДИК ИДЕТ.
ВСКОРЕ НА ПОЛЯХ ПОЯВЛЯЮТСЯ
ЗЕЛЕННЫЕ РОСТКИ- ВСХОДЫ.**



ЛЕТОМ ВЫРАСТАЮТ КОЛОСКИ, А В НИХ МНОГО-МНОГО ЗЕРЕН.



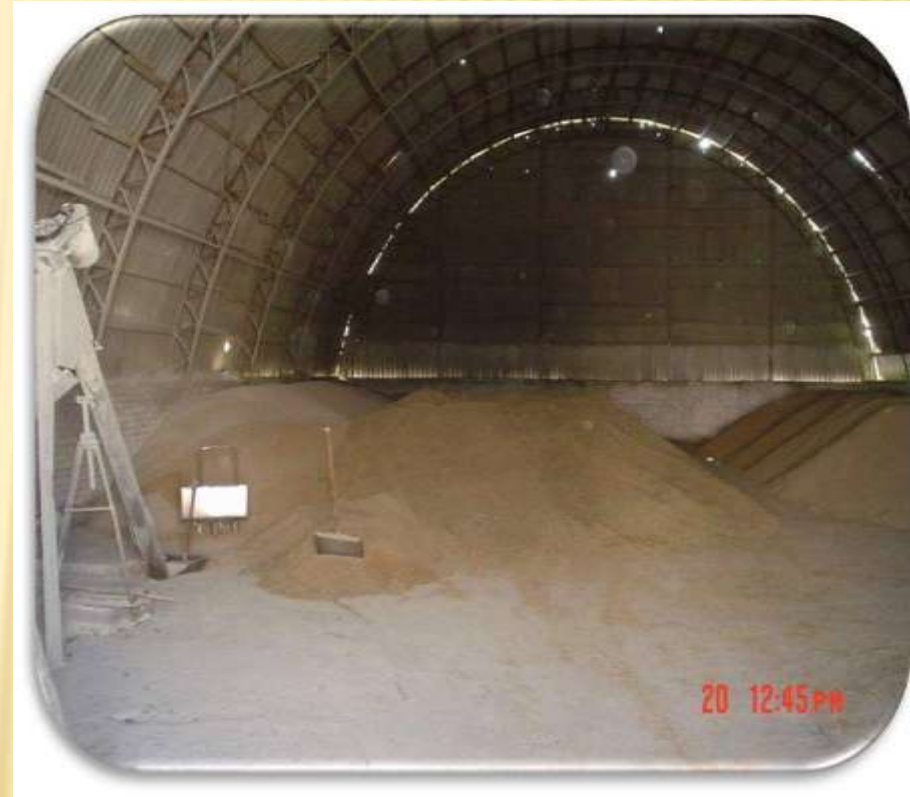
ОСЕНЬЮ ПШЕНИЦА СОЗРЕВАЕТ И КОЛОСКИ УБИРАЮТ МАШИНАМИ-КОМБАЙНАМИ.



**ЗЕРНЫШКИ ДОСТАЮТ ИЗ
КОЛОСКОВ- ОБМОЛАЧИВАЮТ. ВОТ
СКОЛЬКО МНОГО ПОЛУЧАЕТСЯ
ЗЕРНА.**



**ЗАТЕМ ЗЕРНО ОТПРАВЛЯЮТ НА
ЭЛЕВАТОР – ТАМ ЕГО СУШАТ И
СОРТИРУЮТ.**



В ЭТИХ БАШНЯХ ХРАНИТСЯ ЗЕРНО.





Из зёрнышка пшеницы можно получить
около 20 мл. муки первого сорта.



Для выпечки одного батона требуется более
10 тыс.зёрен.





В МУКУ ДОБАВЛЯЮТ ВОДУ И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ И ЗАМЕШИВАЮТ ТЕСТО.



Из теста лепят хлеб, булочки или лепешки.

Тесто кладут в формочки и выпекают в печи или в духовке.



**И ПОЛУЧАЕТСЯ ВКУСНЫЙ,
АРОМАТНЫЙ ХЛЕБ.**



**А вот и магазин, там мы
покупаем наш хлебушек.**

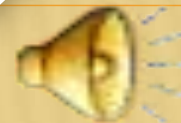


По способу выпекания:

ФОРМОВОЙ – выпекается в
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ФОРМЕ.



ПОДОВЫЙ (ПОДОВОЙ) –
выпекается на ХЛЕБОПЕКАРНОМ
ЛИСТЕ, ПРОТИВНЕ.



Тракторист

Комбайнёр

Агроном

Шофёр

ХЛЕБОРОБ

Мельник

Тестовод

Пекарь

Продавец хлеба

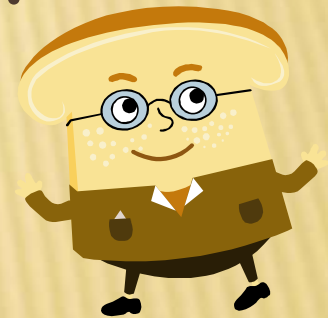


СТАТИСТИКА:

Если каждый ученик в нашей школе не будет доедать 50г. хлеба, то в день мы выбросим 42кг 500г.

Этим хлебом можно было бы накормить :

- × 85 человек в день
- × 2210 человек в месяц
- × 26520 - за год.



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



МУЗЕЙ ХЛЕБА В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ, ЕДИНСТВЕННЫЙ В РОССИИ.

Санкт-Петербургский музей

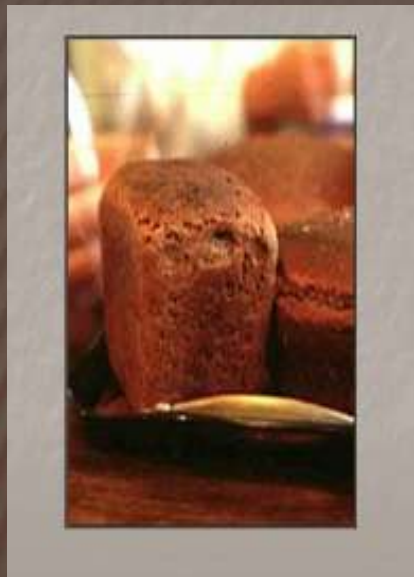
хлеба обладает уникальной коллекцией из более чем 14000 экспонатов, которые позволяют показать жизнь и быт наших предков через гениальное изобретение человека - хлеб.

Экспонаты музея -

многочисленные хлебобулочные изделия различной формы, инструменты для выпечки хлеба, утварь, сохранившаяся до наших дней с прошлых веков.



641803 ЛЕНИНГРАДЦА УМЕРЛИ ВО ВРЕМЯ БЛОКАДЫ ОТ ГОЛОДА.



В дыму Ленинградское небо,
Но горше смертельных ран
Тяжёлого хлеба,
Блокадного хлеба
Сто двадцать пять грамм.



«МУКА, ВОДА, МОЛИТВА».

Символ жизни. Здесь можно лицезреть 125 граммов блокадного хлеба. Этот хлеб в своем составе имеет жмых, овсяную муку, мучную пыль, гидроцеллюлозу.



ЧТЕНИЕ ДЕТЬМИ ХОРОМ

Хлеб наш берегите!

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте!

С хлебом не играйте!

Хлеб выбрасывать нельзя!

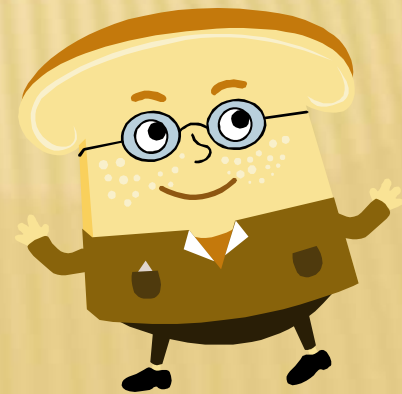
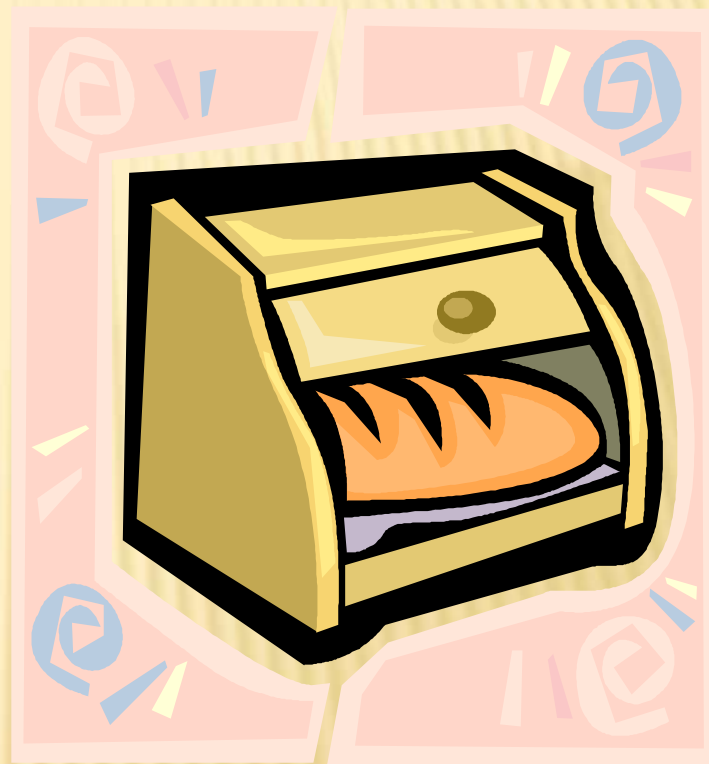
Берегите хлеб, друзья!

Главное блюдо -хлеб



ЭКСПЕРИМЕНТ:

Если в хлебницу
насыпать
немного соли,
хлеб будет
черстветь
медленнее.



РЕФЛЕКСИЯ

- Я расскажу дома ...
- Я уношу с собой...



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**



Приятного аппетита!

ДИДАКТИЧЕСКИЕ ЦЕЛИ:

- ✘ **Формировать реалистические представления о природе.**
- ✘ **Совершенствовать системы исследовательских действий.**
- ✘ **Развивать основные психические процессы – память, внимание, образное и логическое мышление.**
- ✘ **Формирование бережного отношения к хлебу, не только как к главному продукту, но как к результату огромного труда людей многих профессий.**

МЕТОДИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ:

- ✘ Раскрыть и закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку, значение хлеба в жизни человека.
- ✘ Узнать о профессиях людей, которые помогают попасть хлебу на стол; Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома.
- ✘ Последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба.
- ✘ Научить различать зерновые культуры и крупы, которые из них получают.
- ✘ Показать значимость сельскохозяйственной техники. Воспитывать чувство патриотизма, чувство благодарности, уважение к труду хлебороба.
- ✘ Формировать у учащихся нравственные ценностные ориентации, способствовать формированию нравственных суждений.
- ✘ Познакомить с историческими фактами времён Великой Отечественной войны, с жизнью людей в это время.
- ✘ Воспитать бережное отношение к хлебу, развивать способность чувствовать, сопереживать.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

- × <http://dolyna.kiev.ua/node/78/votesupdown>
- × http://znaytovar.ru/new_710.html
- × eda-recepty.com › ... › [Выпечка](#) › [Домашний хлеб](#)
- × <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1>
- × Поисковая система Google .
- × <http://s-pb.in/museums/bread-museum>
- × <http://fotki.yand>
- × «Красна изба ...»/ М.В. Тихонова, Н.С. Смирнова. – Санкт-Петербург: «Детство-пресс», 2000
- × ex.ru/users/emakfa/view/567931/?page=0#preview
- × Сценарии занятий по экологическому воспитанию Л.Г. Горькова, А.В. Кочергина, Л.А. Обухова. – Москва: «Вако», 2005