**Внеклассное мероприятие**

**«Большая польза маленьких пчёл»**

**Подготовила учитель начальных классов**

**Михайлова Наталья Николаевна**

**МБОУ СОШ № 170 г. Самары**

**3 класс**

**Самара**

**2014 год.**

**Цели:**

обогащение знаний учащихся о пользе мёда;

*наполнение папки-копилки «Большая польза маленькой пчелы».*

**Задачи:**

-Познакомить детей с пчелиным мёдом и его свойствами, видами, способом получения;

-Развивать умения анализировать, обобщать и выделять главное в информации.

-Развивать творческую и познавательную активность.

- Формировать навыки работы в коллективе: взаимовыручку, сплоченность.

**Целевая аудитория:** обучающиеся начальных классов общеобразовательного учреждения.

**Форма проведения:** внеклассное мероприятие с чаепитием

**Оборудование:**

техническое: компьютер, мультимедийный проектор, экран;

дидактическое: таблички с темой, пословицами и поговорками о мёде, презентация о мёде, о полезных свойствах мёда и продукции пчеловодства, папка-копилка;

дополнительно: медовый пирог с яблоками, блины, самовар, несколько видов мёда.

**Ход мероприятия**

Учитель: Ребята! Мы рады приветствовать вас на нашем мероприятии.

**Ученик:**

Гости, гости, господа

Вы пришли сейчас сюда

В наш весёлый дружный класс

На медовый вкусный час.

Учитель: Как вы уже поняли, сегодня мы поговорим о пчёлах, их труде и продукте, который они делают. Сегодня мы поговорим о мёде и продуктах пчеловодства. Пчеловодством люди занимались с далёких времён. В пирамидах Древнего Египта были найдены запечатанные кувшины с этим замечательным продуктом. О его целебных свойствах складывают легенды.

**Ученик:**

Все собрав свои дела,

Жужжит и кружится пчела.

Вот важно села на цветок,

Она ведь знает в этом толк,

Суть её земных забот -

Сладкий и душистый мёд

Хлопотливая пчела,

Деткам мёду принесла.

Я про мёд вам прож-жу-жу,

Как полезен расска-ж –жу,

Тот, кто мёдик мой лизнёт,

Здоров будет, подрастёт!

Учитель: Начнём мы наш разговор сегодня с самого начала.

**Ученик:**Исследования археологов показали, что пчелы существовали примерно за 56 миллионов лет до появления первобытного человека. Наиболее древний памятник, изображающий добычу меда человеком, найден возле Валенсии ( Испания ), он относится к каменному веку. Мёд уникален как медикамент, успешно выдерживавший тысячелетние испытания на безвредность. Египетские папирусы, написанные более 3 тысяч лет назад, свидетельствуют, что уже тогда он широко применялся для лечения и профилактики самых различных заболеваний. На страницах древних китайских и индийских манускриптов также можно найти немало изречений, свидетельствующих о чудодейственных свойствах мёда. Великий древнегреческий математик Пифагор полагал, что достиг преклонного возраста благодаря вегетарианской пище и мёду. На Руси, первое упоминание мёда, датируется 945 годом, в Лаврентьевской летописи. Правда, не как о продукте питания, а как о напитке.

Учитель: Давайте вспомним строки А.С.Пушкина из «Руслана и Людмилы»

«Там русский дух… Там Русью пахнет!

И я там был, и мёд я пил»

Вы знаете о каком мёде идёт речь?

**Ученик:** Каких только медов не делали на славянской земле? Мёд простой, пресный, красный, белый, боярский, с добавлением различных соков – малинового, вишнёвого, смородинового. Изготавливают такие меды в течении 1-3 месяцев. Например ягодный мёд делали так: в определённых порциях брали воду, мёд и кипятили, затем переливали в кадку и добавляли ягодный сок, пряности, хлеб, смазанный дрожжами, и оставляли на пару дней для брожения. Затем процеживали, выдерживали 20 дней на холоде и разливали в бутылки. Мёд готов.

Учитель:С незапамятных времён народы Земли почитали мёд небесной пищей, даром неба. По преданию, медоносные пчёлы – любимцы Богов, стали благодетельницами человека. В течении многих тысячелетий мёд был единственным концентрированным источником сахаров. Богатый состав углеводов и ферментов, набор органических кислот и ценные биологические стимуляторы ставят его на первое место среди основных пищевых продуктов. Как же пчёлы его делают?

**Ученик:** Небольшую дозу проглоченного нектара пчела использует для своего питания, остальное несет в улей и передает пчеле – приемщице. Нектар подвергается сложной переработке, после которой пчела отыскивает свободную шестигранную восковую ячейку, куда откладывает каплю нектара. Другие пчёлы будут продолжать сложную работу по превращению нектара в мёд. Каждую каплю пчёлы многократно переносят из одной восковой ячейки в другую, третью и так далее, до тех пор, пока не испарится часть влаги и мёд не станет густым. Заполнив ячейку мёдом, пчёлы запечатывают её воском. Запечатанный мёд продолжает созревать ещё 3-4 недели.

Учитель: Где же происходит всё это действие? Куда пчёлы несут собранный нектар?

**Ученик:** Есть в саду пчелиный домик -

Ульем все его зовут.

— Кто живет в нем? Сладкий гномик?

— Пчелы в нем, друзья, живут.

Там узорчатые соты,

В клетках — мед, пчелиный труд…

Тесно, жарко… Тьма работы:

Липнут лапки, крылья жмут…

Там пчелиная царица

Яйца белые кладет.

Перед ней всегда толпится

Умных нянек хоровод…

В суете неутомимой

Копошатся тут и там:

Накорми ее да вымой,

Сделай кашку малышам.

Перед ульем на дощечке

Вечно стража на часах,

Чтобы шмель через крылечко

Не забрался впопыхах.

А вокруг ковром пушистым

Колыхаются цветы:

Лютик, клевер, тмин сквозистый,

Дождь куриной слепоты…

Пчелы всех их облетают -

И нектар весь собирают.

Учитель: Мёд созревает в сотах, которые находятся в улье, а дальше что? Дальше пасечники выкачивают мёд из сотов. Делается это по-разному.

**Ученик:** По технологическому принципу мёд может быть:

- Сотовым(*это мёд, который реализуется в сотах как магазинных, так и гнездовых рамок.*)

- Секционным(*это сотовый мёд, заключенный в специальные секции, стенки которых обычно изготавливают из тонкой фанеры или пищевой пластмассы.*)

-Прессованным(*получают только в том случае, когда не представляется возможным откачать его на медогонке. Это мёд, собранный пчёлами с вереска. При прессовании (отжатии) этого мёда пчеловод вынужден нарушать целостность отстроенных доброкачественных сотов.)*

-Центробежным(*это мёд, полученный при откачивании на медогонке.*

*Запечатанные соты мёдом сначала распечатывают при помощи специального пчеловодного ножа, потом вставляют в медогонку и вращают. Под действием центробежной силы мёд вылетает из ячеек и стекает по стенкам медогонки в бак, у дна которого есть отверстие для слива полученного мёда в тару*).

Учитель: Мёд получен. Вы видите его на вашем столе. Как вы заметили, он почему-то разных оттенков. Из-за чего это происходит?

**Ученик:** Натуральным пчелиным мёдом называется сладкое, вязкое и ароматическое вещество, вырабатываемое пчелами из нектара растений, а также из медвяной росы (сладкая жидкость, выделяемая клетками растений) или пади(жидкость выделяемая тлями). Натуральный мёд может быть: цветочным (его получают при переработке пчелами нектара растений). Он бывает монофлерным (с одного растения) и полифлёрным (с нескольких растений). Среди цветочных монофлерных медов наиболее распространение имеют:

*Акациевый мёд.*

*Боярышниковый мёд*

*Вересковый мёд*

*Гречишный мёд*

*Каштановый мёд*

*Липовый мёд.*

Падевый мёд образуется при переработке пчелами медвяной росы и пади, которые они собирают со стеблей и листьев растений.

Смешанный мёд состоит из естественной смеси цветочных или падевых медов.

Обычно такой мёд называют по месту сбора:

***горный***

***луговой***

***степной***

***лесной***

Купажированный мёд получают при смешивании различных ботанических сортов меда.

Учитель: Как же человек использует мёд? Только в чистом виде?

**Ученик:** Благодаря своему составу, мёд широко используется человеком.

В первую очередь человек употребляет мёд в пищу. При замене медом сахара наполовину в тесте, кол-во изделий увеличивается, а их вкус улучшается. Известно множество изделий, в которых рекомендуют вводить мёд. Это пряники, различные виды печенья, коврижки, кексы, торты. При изготовлении конфет, карамели мёд задерживает кристаллизацию сахара. Мёд включают в фруктовые начинки и сбивные молочные конфеты, леденцы, халву, пастилу, джемы. Вводят его в молочные продукты для детей. Мёд используют в пищу непосредственно, намазывая его на хлеб, гренки, лепешки, оладьи, употребляя со свежими фруктами и ягодами, а также подслащивая им каши, творог и творожную массу, кисели, компоты, муссы. Мёд используют в приготовлении вин. Такие вина отличаются мягким вкусом и оригинальным букетом. Также мёд используют в приготовлении безалкогольных напитков.

Специальные опыты и клинические наблюдения позволили установить, что включение меда в рацион человека приводит к улучшению самочувствия, аппетита, сна, повышению иммунитета и к другим положительным сдвигам в организме. Поэтому мёд особенно полезен детям, престарелым, лицам с ослабленным здоровьем, истощенным или выздоравливающим от различных болезней.

Издавна мёд был известен как средство общеукрепляющее, тонизирующее, восстанавливающее силы, снотворное, успокаивающее, способствующее пищеварению, улучшает аппетит. Его применяли для лечения ран, ожогов, при заболеваниях почек, печени, суставов. Раствором мёда лечили инфекционно-простудные заболевания верхних дыхательных путей. В настоящее время многие из этих рецептов с успехов использует научная медицина.

Мёд нашёл широкое применение и в косметологии. Медовые маски, обертывания и массажи включаются в услуги различных салонов красоты. Мёд способствует обновлению клеток кожи, поэтому маски для рук и лица являются очень популярными сегодня. Шампуни, кондиционеры, а также краски для волос, в состав которых входит мёд, пользуются сегодня особой популярностью у женщин. Мёд – замечательное косметическое средство, так как обладает способностью быстро проникать в кожу, питает мышечный слой глюкозой, обладает одновременно антибактериальными и другими важными косметическими свойствами.

Учитель: Но не только мёд является продуктом пчеловодства. Очень интересен воск. Его используют в самых разных отраслях.

**Ученик:** Пчелиный воск - инертный материал, с высокой пластичностью. Пчелиный воск входит в состав многих мазей, пластырей и лечебных свечей. А также в состав кремов, помад и масок, депиляторов, туши для глаз. Его используют для лечения кожных воспалений, ожогов, ран, как бактерицидное средство и природное лекарство, стимулирующее рост тканей. Также из воска изготавливают большое количество свечей(ароматических, церковных). Добавляют его и в средства для ухода за обувью и волосами.

Учитель: Мы немало узнали о мёде, из материалов, которые собрал Егор. А сейчас мы предлагаем провести викторину. Помогать нам будет весёлая пчёлка. Она будет переходить из рук в руки. Ёе сможет подержать в руках тот, кто правильно ответит на вопрос.

**Викторина**

Как называется сообщество пчёл. Живущих вместе? (семья)

«Мишка очень любит мёд!

Почему? Кто поймёт?

В самом деле, почему,

Мёд так нравится ему?»

Какому мультипликационному персонажу принадлежат эти строки? (Винни-Пуху)

Как звали бесстрашную пчёлку, героиню мультфильма? (Пчёлка Майя)

Сколько граней в одной ячейке пчелиных сот? (6)

Каким образом пчёлы-разведчики сообщают друг другу информацию об источниках нектара и пыльцы? (при помощи специального танца над цветком)

Какой цвет пчёлы не воспринимают? (красный)

Как называют главную пчелу, отвечающую за продление рода? (матка)

Как называется лечение пчелиным ядом? (апитерапия)

Как Маугли называл пчёл? (Мелкий Народ Скал)

Как называют первый месяц после свадьбы? (медовый)

Как называется дом пчёл? (улей)

Как называется размножение пчелиной семьи? (роение)

Учитель: К нашему мероприятию мы готовились все понемногу. И вот сейчас, как настоящая пчелиная семья мы постараемся трудом добыть мёд науки, который полезен и сладок.

**Ученик:**

Мы для наших, для друзей,

Соберём пчелиных новостей.

Чтоб здоровье сохранить

И на свете долго жить.

Предлагаю начать заполнять нашу папку-копилку, которая так и называется *«Большая польза маленькой пчелы».*

У нас пять страниц: мифы и легенды, народная мудрость, вкусняшки, сладкие лекарства, чудо-воск.

Ученики представляют материал, который подготовили и заполняют папку.

Учитель: Очень хочется закончить нашу первую часть встречи дружной и весёлой песенкой. Её мотив вам всем известен. Слова Егор вам раздаст. Давайте споём.

***Песня на мотив «Учат в школе»***

Как на свете долго жить,

Как здоровье сохранить,

Учат в школе, учат в школе, учат в школе.

Чтоб пятёрки получать,

Надо мёд употреблять,

Учат в школе, учат в школе, учат в школе.

Как полезен чудо-мёд,

Он спасёт от всех невзгод.

Мы на встрече нашей

Только что узнали.

И хотя продукт один,

В нём так много витамин

От него теперь откажемся едва ли.

В общем чтобы сильным стать

Надо знать и изучать

Все полезные советы нам о мёде.

Знает даже древний Рим,

Что наш мёд незаменим

И полезен он, полезен все в народе.

Учитель: Я вам желаю,

Пусть наш класс,

Пчелиный рой

Будет дружною семьёй!

**Ученик:**

Приглашаю к самовару!

Вкусным чаем угощаю!

Пей с коврижками вприкуску.

Чай медовый вкусный русский.

***Чаепитие.***