**Мещанкина Ольга Васильевна**

**МБОУ Игримская СОШ № 1**

**Откуда хлеб пришел?**

**(классный час)**

**Цель**: 1.Познакомить детей с некоторыми особенностями выращивания хлеба, с трудом хлеборобов в настоящее время и в прошлое.

2.Воспитывать у детей уважение к людям труда (хлеборобам) и бережное отношение к хлебу.

3.Продолжать знакомить детей со злаковыми культурами (пшеница, рожь).

4.Расширять словарный запас.

(трактор, комбайн ,комбайнер ,агроном ,элеватор, нива, яровая, озимая,пекарь,кулинар)

Предварительная работа: чтение стихов, пословиц, рассказов о хлебе.

**Ход занятия:**

**Уч**. Ор .момент.

Дети, о чем мы сегодня будем говорить?

**Уч**.**Отгадайте загадку.**

Он и черный, он и белый,

И всегда он загорелый.

Мы как кушать захотим,

То всегда садимся с ним.

Ответы детей.

**Уч**.Правильно, каждый день у нас на столе дома и в школе хлеб. А кто же знает, откуда к нам хлеб пришел? Ответы детей.

Дети вы хотели бы узнать, как рождается хлеб и кто участвует в его появлении на нашем столе.

Ведь не сразу стали зерна хлебом тем, что на столе.

Люди долго и упорно потрудились на земле.

**Слайд**

**Уч**.Сейчас мы с вами рассмотрим труд колхозников выращивающих хлеб..

Труд земледельцев начинается со вспашки земли.

**Уч**.**Загадка**

Овсом не кормят,

Кнутом не гонят,

А как пашет,

Семь плугов тащит. (Трактор)

**Слайд**  1 трактор

**Слайд**  Плуг

**Уч**.На поле работает трактор, пашет земли.

А кто управляет «стальным копьем» - тракторист.

А для чего пашут землю?

Ответы детей.

**Уч**. И вот наступает ответственная пора. Какая? Да, сев

Как проводится сев? Какая техника помогает хлеборобам?

Рассказ детей.

**Слайд Сеялка**

**Уч**.К трактору прицепляют сеялки в ряд. В бункер сеялки насыпают зерно и рассеивают рядами по полю. Какие зерна сеют?

( Пшеницу, рожь, овес, ячмень.)

А что необходимо для роста зерновых культур?

(Семена пшеницы ,ржи , овса…)

**Уч**. В какое время года сеют зерно?

Д. Весной (**Яровые хлеба)**

**Уч**. А ещё когда?

**Д**. Осенью.

Уч.. Эту рожь называют **озимой.** Её под зиму сеют. Зёрна успевают до холодов проклюнуться, прорасти. А как только наступит весна, рожь сразу начинает расти. И растут рожь, пшеница, очень долго, до следующей осени. Зерновые культуры растут, развиваются, начинают колоситься, в колосе образуется мучнистые зерна .

**Уч**.**Загадка**

Вырос в поле дом,

Полон дом зерном,

Стены позолочены,

Ставни заколочены.

Ходит дом ходуном

На стебле золотом.( Колос)

Заколосилось поле – его еще называют **нивой**. Давайте повторим это слово.

**Слайд**  Поле колосится

**Уч-ся** Гнули колос злые ветры,

И дожди на колос шли,

Но скосить его за лето

Так они и не смогли

Вот какой я! – он хвалится

С ветром справился, водой!

До того он загордился, вырос к верху бородой.

**Уч**.Обращаю внимание на следующую картинку, где изображен агроном. Участие принимает в выращивании хлеба **агроном**. Он следит за тем, как развиваются, растут зерновые культуры, не поедают ли их вредители, не пора ли начать жатву.

**Агроном** - специалист сельского хозяйства, обладающий всесторонними знаниями по изучению, возделыванию полевых, садовых, огородных культур. Слово "агроном" произошло от двух греческих слов: "агрос" - поле и "номос" - закон. Агроном знает, когда надо сеять и собирать урожай, как бороться с сорняками, с болезнями растений, с вредителями. Высокий урожай - самая большая награда для агронома.

Какой вид транспорта нужен?

**Уч**.**Загадка**

Корабль- великан

Не по морю плывет,

Корабль- великан

По земле идет.

Поле пройдет -

Урожай соберет**.(комбаин)**

**Уч-ся**

Вот и лето прошло, тянет холодом с реки.

Рожь поспела, пожелтели, наклонились колоски.

Два комбайна в поле ходят.

Взад – вперед, из края в край.

Жнут – молотят, жнут- молотят, убирают урожай.

Утром рожь стеной стояла.

К ночи – ржи как не бывало.

Только село солнышко, опустело зернышко. Когда хлеб созрел, поле становится золотым. Почему его называют золотым?

Как же убирают их? Их убирают комбайном, т.е говорят началась **жатва.**

А кто же управляет комбайном (комбайнер).

Комбайны выполняют много работ, косят, веют, жнут, молотят, нагружают машины зерном, скашивают соломы в валке. (Пояснить)

**Слайд**

**Физкультминутка** В. Дети, давайте мы представим, что мы колоски в поле и выполним упражнение, которое так и называется «Колоски».

(упражнение на развитие координации движений «Колоски»)

По весне поле вспахали. Дети делают скользящие движения ладоней друг о друга.

Зерном поле засевали. Прикасаются пальцами, одной руки к ладони другой и отводят руку в сторону («сеют»).

Солнце припекает. Перекрещивают ладони, раздвигают пальца, поднимают руки («солнце»)

Землю согревают. Опускают руки, делая пружинящие движения ладонями, раскрытыми к полу.

Высоко поднялись колоски,

К солнышку тянутся они. Сгибают руки в локтях, разворачивают ладони друг к другу и медленно поднимают руки.

Ветер налетает,

Колоски качает. Покачивают руками над головой.

Вправо пригнулись,

Влево качнулись. Наклоняют корпус и руки вправо, влево.

А как дождичек идёт, Медленно опускают руки. Быстро шевеля пальцами.

Рожь водицу пьёт и пьёт. Складывают ладони чашечкой и подносят ко рту («пьют»)

Вот какая нива! Поднимают руки, пальцы раздвинуты.

До чего ж красива. Трясут кистями рук над головой

Погрузили зерно в машины. Куда же машины везут зерно? Часть остается в зернохранилище, а часть везут на элеватор. (объяснить понятие).

Слайд зернохранилище

**Уч**. Его сушат, мелют на большой **электромельнице** и оно превращается в муку. (Рассматривание муки).

Машины везут муку на хлебозавод.

**Слайд** машина

**Уч**.Что пекут из муки? (Хлеб).

Вот каравай белого хлеба и буханка ржаного хлеба. Из какой муки пекут белый хлеб? Из пшеничной. Значит, как можно назвать его – пшеничный.

А черный из какой муки? Из ржаного. Значит можно его назвать ржаной.

Даю детям попробовать хлеб.

**Слайд**  хлеб

**Уч**.1000 видов хлебобулочных изделий

82 000 тонны ежедневно выпекается

Батон -1200 зерен

5% попадает в отходы

Вот какой дорогой прошел наш хлеб прежде чем попасть к нам на стол, и как много людей трудилось, чтобы вырастить его. В. Из такого теста пекут хлеб, пшеничный или ржаной.

**Уч**. Хлеб никогда не приедается, таково удивительно свойство продукта питания. Ученые полагают ,что первый хлеб был испечен не менее 15 тыс лет тому назад В музее швейцарского города Цюриха хранится найденная на дне осушенного озера буханка хлеба ,испеченная 6 тыс лет назад. А в древнем Риме за покушение на жизнь пекаря виновный карался смертной казнью. Профессия пекаря самая древняя профессия на земле. Особенно ценился тот пекарь ,который умел делать хлеб на дрожжах. Этот хлеб был очень дорогим. Его могли купить только очень богатые люди

**Слайд**  пекарь (Хлебопек)

Слайд А это кто печет? Вкусные торты ,булочки ( Кулинар)

**Слайд**  кулинар

Стихотворение С.Михалкова «Булка» и скажите . что поняли мальчики встретившись с пекарем

**Уч-ся** Три паренька по переулку,

Играя будто бы в футбол,

Туда-сюда гоняли булку

И забивали ею гол.

Шел мимо незнакомый дядя.

Остановился и вздохнул,

И, на ребят почти не глядя,

К той булке руку протянул.

Потом ,насупившись сердито,

Он долго пыль с нее сдувал

И вдруг спокойно и открыто

При всех ее поцеловал.

–Вы кто такой?- спросили дети,

Забыв на время про футбол.

-Я- пекарь! Человек ответил

И с булкой медленно ушел.

И это слово пахло хлебом

И той особой теплотой,

Которой налиты под небом

Моря пшеницы золотой.

**Уч**.А в нашей в столовой после каждого завтрака тоже остаются кусочки хлеба.( )

Ребята вы должны помнить правила (дети читают их)

Слайд

**Уч**.**Памятка**

1.Мой руки перед едой.

2.Бери хлеба столько ,сколько съешь.

3 . Не играй с хлебом.

4. Остатки хлеба отдай птицам.

**Уч**.А вот если бы этот весь хлеб ,который не берегут люди ,можно было собрать и хотя бы мысленно перенести в годы войны ,как бы он был нужен людям! В то время хлеб нельзя было купить в магазине ,его выдавали по специальным карточкам один раз в день поровну,по125 граммов на человека.(Показ- кусочек 125 гр.) Хлеб в ту пору был низкого качества.Но чтобы получить эту кроху , нужно было отстоять такую очередь ,которой не видно было конца. Занимали очередь с раннего утра, а иногда стояли всю ночь.

**Фрагмент из фильма**

**Уч**.А как вы думаете ,почему не хватало хлеба?

Ответы детей.

**Презентация «Как хлеб раньше получали»**

**(показ и рассказ)**

**Уч.** А сейчас, ребята, вспомним с вами **пословицы о хлебе:**

**Слайд**

1. Хлеб ржаной, батон, булки не добудешь на прогулке.

2. Люди хлеб лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

3. Хлеб всему голова.

4. Хлебушек ржаной – отец наш родной.

В. Хлеб ребята – это пищевой продукт, хлебом – солью угощают дорого гостя. Хлеб считается самым дорогим подарком,

Учитель..- Назовите хлеб ласково

Д. Хлебушек

**Уч**. Назовите крошки хлеба

Д. Хлебные крошки

**Уч**.Назовите вкусный и полезный квас из хлеба

Д.Хлебный квас

**Уч** . Назовите посуду для хлеба

Д. Хлебница

**Уч**. Назовите человека, который выращивает хлеб

Д. Хлебороб

**Уч**. Назовите человека, который печёт хлеб

Д. Пекарь (Хлебопёк)

. **Уч** Прибор для резания хлеба

Д. Хлеборезка

**Уч**. Назовите завод, где выпекают хлеб

Д. Хлебозавод

. **Уч** Дети скажите хлеб по запаху какой?

Д. Пахучий, душистый, ароматный

**Уч**. Хлеб на вкусу какой?

Д. Аппетитный, вкусный, сладкий…

**Уч**. Хлеб на ощупь какой?

Д. Свежий, мягкий, пышный, твердый.

**Уч**. Хлеб ребята – это пищевой продукт, хлебом – солью угощают дорого гостя. Хлеб считается самым дорогим подарком,

**Уч** Из каких зерновых культур делают муку?

**Уч** Какие виды хлеба вы знаете?

**Уч** Кто выращивает хлеб?

Хлеб нужен каждому из нас, каждый день. Без хлеба не проживешь. Вот почему нужно к хлебу, относится с большим уважением, дорожить каждым кусочком хлеба.

Дети читают пословицы о хлебе.

А сейчас я предлагаю вам выложить схемы все этапы, которые прошел наш хлеб.

**Пашут, боронят ,сеют, жнут, мелют, пекут**

Походу вспоминают, кто принимал участие в выращивании хлеба.

В заключении послушайте стихотворение.

**Уч-ся**

Вот он хлебушек душистый,

Вот он теплый золотистый,

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришел

В нем здоровье наша сила.

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

В нем – земли родимой соки,

Солнца света и тепла

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

**Учитель**

На выставку наша творческая группа испекла с помощью мам пироги и пирожки. Очень нас увлекла эта профессия. А многие из нас уже сейчас задумались о своей будущей профессии и, возможно, это будет профессия повар. Угощайтесь!