ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ДОНЕЦКА

ДОНЕЦКАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ГУМАНИТАРНАЯ ШКОЛА I – III СТУПЕНЕЙ № 95

МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

*Разработка внеклассного мероприятия*

*«Хлеб всему голова»*

Учитель начальных классов

Донецкой специализированной гуманитарной школы № 95

Квалификационная категория: специалист

Черкасова Ю. А.

Донецк 2015 год

Аннотация

## Данное мероприятие было разработано для учащихся начальных классов. На мероприятие были приглашены родители учащихся, работники школы.

## Целью проведения мероприятия было воспитание у детей чувства любви и бережного отношения к хлебу; умение бережно относиться к нему,  ценить труд человека, творящего хлеб; пополнение словарного запаса учащихся; развитие мышления, смекалки, быстроты реакции.

## В ходе подготовки к мероприятию дети разучивали стихи, ознакомились с пословицами о хлебе, учителем была разработана презентация. Из презентации дети узнают, как происходит выращивание зерна, сбор урожая, хранение, производство муки и получение конечного продукта - хлеба. Так же ученики знакомятся с профессиями, которые участвуют в производстве хлеба.

## Сценарий предусматривает загадки и конкурсы, в которых дети показывают, как они усвоили информацию из презентации. За каждый правильный ответ команда (или участник) зарабатывают очки (бублики). В конце мероприятия жюри подводит итог, после чего родители вручают учащимся каравай, организовывается чаепитие.

**Оборудование:** ноутбук, проектор, корзина с хлебобулочными изделиями, связка бубликов, каравай, карточки с частями пословиц, рисунки детей, фотографии хлебобулочных изделий.

**Ход мероприятия:**

1. **Организация начала мероприятия**
2. **Вступительное слово учителя и учащихся.**

- Дорогие ребята! Уважаемые родители, гости! Сегодня мы собрались с вами в нашем уютном классе, чтобы поговорить о хлебе. С весны до осени не покладая рук трудятся хлеборобы, чтобы в каждый дом, на каждый стол хлеб пришел! Хлеб - это особый продукт, с которым мы встречаемся каждый день: без него не обходится ни скромный завтрак, ни обед, ни праздничный ужин. Главный продукт подают ко всем блюдам на столе, он с нами всегда: от рождения до глубокой старости.

В начале нашего мероприятия я предоставляю слово ученикам.

Если мы хотим кого-то

Встретить с честью и почётом,

Встретить щедро от души,

С уважением большим,

То гостей таких встречаем

Пышным, круглым караваем.

Он на блюде расписном

С белоснежным рушником!

С караваем соль подносим,

Поклонясь отведать просим, -

Дорогой наш гость и друг,

Принимай хлеб-соль из рук!

Пышный, мягкий, пропеченный  
Подрумяненный слегка,  
Хлеб с горбушкой золоченой  
Шёл к тебе издалека.

В каждый дом, на каждый стол  
Он пожаловал, пришёл,  
В нем здоровье, наша сила  
В нём - чудесное тепло   
Сколько рук его растило,  
Сохраняло, берегло?

В нём земли родимой соки.  
Солнца свет весёлый в нём  
Уплетай за обе щёки,  
Вырастай богатырём.

**-** В ходе мероприятия мы узнаем много нового о происхождении хлеба, и проверим кто был самым внимательным, и кто покажет себя самым смекалистым. Для этого мы объединимся в две команды «Зёрнышки» и «Колоски».

1. **Основная часть мероприятия.**
   1. **Работа с пословицами.**

- Как в народе говорят о хлебе? Давайте вспомним пословицы и поговорки.

Пословицы разделены на 2 части, каждая из которых написана на отдельном колоске. Нужно найти колоски и составить пословицу верно.

У кого хлеб родился, *тот всегда веселится.*

Без хлеба *сыт не будешь.*

У кого хлебушко, *у того и счастье.*

Плох обед, *коль хлеба нет.*

Хлебушко - от земли, *силушка - от хлеба.*

Хлебушко - *калачу дедушка.*

Кто пахать не лениться, *у того хлеб уродиться.*

(*Команды дают ответы поочередно, за каждый правильный ответ участник получает бублик)*

* 1. **Как колосок хлебом на стол пришел.**

- Ребята, знаете ли вы, какой путь проделал колосок с поля до нашего стола, сколько людей трудилось для этого? Сейчас мы с вами узнаем об этом больше, я предлагаю вам просмотреть презентацию в сопровождении стихотворения Светланы Богдан «Как колосок хлебом на стол пришел»

Вырос в поле колосок.  
Как же хлебом стать он смог?  
В колоске домов полно!  
В каждом  вызрело зерно.  
  
А из зёрнышка в свой срок  
Будет новый колосок!...  
Всё сначала, по порядку -  
Разгадаем мы загадку.  
  
Вышли в поле трактора,  
Землю им пахать пора,  
Чтоб посеять рожь, пшеницу…  
Ведь на поле Хлеб родится!  
К севу всё уже готово!  
И кипит работа снова…  
В сеялки полным-полно  
Насыпается зерно.  
С ранней зорьки до темна  
В землю сеется оно!  
  
Солнце землю согревает,  
Дождик щедро поливает.   
К концу лета вышел срок -  
Вырос в поле колосок!  
  
Поле солнцем залитое,  
Говорят, что золотое…  
Колоски росли, трудились,  
Светом солнечным налились,  
Силу взяли от Земли -  
Золотыми стать смогли!  
  
Дни промчались… Наступает  
Время сбора урожая…  
  
Вышел в поле агроном -  
Близко он с землёй знаком.  
Знает, что растить и как –   
В этом деле он - мастак!  
Колосочки в руки взял…  
«Урожай готов!» – сказал.   
  
Дружно взялись все за дело  
И работа закипела!  
С ранней зорьки и до ночи  
Комбайна двигатель клокочет…  
  
Он колосья жнёт умело,  
Зерно ссыпает в грузовик!  
Как благородно это дело!  
И хлебороб к труду привык!   
  
Машины едут на поля,  
Чтоб урожай успеть убрать,  
Пока тепла, суха земля,  
Комбайн спешит колосья жать.  
А небо уже в тучах серых…  
Успеть бы до дождя… За дело!  
  
Везут зерно на элеватор.  
А там трудяга-экскаватор…  
Перемешает он зерно,  
Чтобы проветрилось оно,  
Чтобы под солнцем просушилось,  
И лучше в зиму сохранилось.  
  
Лишь зерно проветрится –  
Его везут на мельницу.  
Ветер жернова вращает,  
В муку зёрна превращает…  
Вы готовьте лишь мешки –   
Хватит здесь для всех муки!   
  
Белый-белый порошок  
Насыпают нам в мешок.  
… Вот и есть у нас мука  
Из зерна пшеничного.  
Как белёшенька, мелка –   
Качества отличного!  
Как теперь нам дальше быть?  
Тесто из чего месить?  
  
Что ж, начнём… Муку просеем.  
Горкой насыпаем.  
В серединку воду льём,    
Маслом заправляем.  
А теперь немного соли -  
Лишь щепоточку, не боле…  
  
Яйцо добавим, сахар тоже,  
Тесту это всё поможет  
Пышным быть и очень вкусным.  
Поработаем искусно!  
  
А тем временем опару   
Мы для теста ставим:  
Дрожжи с молоком, мукой   
Взобьём и оставим.  
Постоит пускай в тепле,  
Чтобы выросло вдвойне!  
  
Вот опара и готова.   
Теперь можно всё смешать.  
Тщательно и аккуратно,  
Чтобы хлебу силу дать!   
  
Есть у пекарей секрет  
Терпеливым лишь здесь место!  
Чем мы дольше месим тесто –  
Тем пышнее будет хлеб!  
  
Тесту нужно дать подняться,  
Чтобы сил могло набраться,  
Чтоб воздушным было, пышным…  
Вкусный хлеб не будет лишним!  
  
В формы тесто помещаем,  
Пусть немного постоит.  
В печке жару прибавляем -  
Веселей огонь горит!  
Ещё нужно подождать –   
Подрастёт… и в печь сажать.  
  
Время быстро пробежало –  
Тесто в формах задышало:  
Стало рыхлым, ноздреватым  
И воздушным, словно вата.  
Пора тесто ставить в печь,  
Чтобы хлебушек испечь!  
  
Вот запахло хлебом дома.  
Это значит - всё готово!  
Достаём мы из печи,  
Ватрушки, плюшки, калачи,  
Булки ароматные,  
Караваи знатные!  
Корочки хрустящие,   
Румяные, блестящие!  
  
Каравай… Ах, красота!  
Хлеб такой для торжества.  
Не у всякой мастерицы  
Может Хлеб такой родиться!  
  
Хлеб пшеничный и ржаной,  
Заварной и отрубной…  
Булки, плюшки и ватрушки,  
Баранки, бублики и сушки,  
Вафли, сухари, печенье,  
И пирожное с вареньем,  
Пирожки и пироги -  
Всё из хлебной из муки!  
Макароны все на свете:  
Рожки, ракушки и спагетти,  
Манты и знатные пельмени…  
Муку ничем мы не заменим!  
  
Хлеб, ребята, берегите!  
Никогда им не сорите!  
Много рук его растили,  
Собирали, молотили,  
Отдыха порой не знали,  
Долго у печи стояли,   
Чтоб для нас испечь полезный  
Хлеб душистый и чудесный!   
Вот так малый колосок  
На стол хлебом прийти смог!

* 1. **Конкурс «Калейдоскоп профессий».**

- Вам понравилось стихотворение? Сейчас мы узнаем какая команда была самой внимательной, поможет нам в этом конкурс «Калейдоскоп профессий»

*Нужно назвать как можно больше профессий связанных с выращиванием и переработкой зерна (селекционер, агроном, тракторист, комбайнёр, шофёр, мельник, пекарь)*

*За каждый правильный ответ участники получают бублики.*

**3.4. Конкурс капитанов «Знаток техники»**

- Молодцы ребята, внимательно слушали стихотворение. Но для того чтобы зернышко прошло свой долгий путь до нашего стола. Нужны не только рабочие руки, в этом процессе задействовано еще и много техники. Какой? Нам об этом расскажут капитаны команд.

*Необходимо назвать как можно больше сельскохозяйственных машин, используемых при выращивании и уборке пшеницы. Капитаны называют технику по очереди. Начинает проигрывающая команда.*

*Начинает проигрывающая команда.* *(трактор, сеялка, самолёт, комбайн, грузовик)*

* 1. **Загадки о хлебе.**

После каждого правильного ответа учащихся учитель складывает в плетеную корзину изделие, которое было названо.

У хлеба есть сестренки и братья,  
Предлагаю их скорее отгадать я!  
Все родственники эти из муки,  
Замеси скорее тесто и пеки!

Если буханку ножом измельчить,  
Эти кусочки в печи подсушить,  
Смело с собою в поход их бери,  
Ведь получаешь всегда… (Сухари.)

Тесто заварено прямо на печке.  
Белый пшеничный хлебец, как колечко.  
Ешь ты и вечером, и спозаранку  
Сладкую, сытную чудо-… (Баранку.)

Это печенье в глазури обычно,  
В виде лепешки, фигурки привычной.  
Сладкое, мятное… Ставь быстро чайник,  
Если к столу принесет кто-то… (Пряник.)

Белый хлебец, на баранку похожий,  
Толстый, весь в маке и стоит дороже.  
В чашечку кинь рафинада ты кубик,  
Ешь не спеша с чаем толстенький… (Бублик.)

Сдобная булочка и завитая,  
Формой восьмерочку напоминает.  
Пышут румянцем верхушка, бочок —  
Это же русский витой… (Кренделек.)

Маленькая, тонкая, сухая…  
Саша, в кулачке ее сжимая,  
По шоссе идет, сережки в ушках,  
В кулачке, все точно знают… (Сушка.)

Белый хлеб продолговатый  
И воздушный, словно вата.  
Сверху в рубчиках весь он.  
Это — нарезной… (Батон.)

С открытою начинкою лепешка,  
Посередине — творога немножко.  
Всех пирожков известная подружка  
Питательная, вкусная… (Ватрушка.)

От формочки бочок весь в рубчик,  
Но с ним невкусным будет супчик.  
«Гав, гав!» — попросит песик Рекс  
С изюмом выпеченный… (Кекс.)

Без выходных из года в год  
Работает хлебозавод.  
Ванилью пахнет улочка,  
Когда печется… (Булочка.)

Аппетитный и румяный,  
Тесто сдобрено сметаной.  
Ешь его, пока горяч,  
Пышный бабушкин… (Калач.)

На подбор все эти братцы,  
Жалко с ними расставаться,  
Все с начинкою дружки —  
Ароматны… (Пирожки.)

**- Молодцы, ребята, все загадки отгадали. Посмотрите. Какую богатую корзинку мы собрали. Все эти изделия приготовлены из теста, все они очень вкусные и полезные.**

* 1. **«Колоски» (рефлексия)**

 - Давайте представим, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю. (дети присаживаются) .

 Теплое солнышко пригрело землю, дождик полил. Зернышки росли, росли и стали колосками. (дети встают, поднимают руки вверх) .

 Колоски тянутся к солнышку. (дети протягивают руки вверх) .

Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски. (дети постепенно опускают сначала: руки, голову, плечи, туловище) .

И вот полил дождик, ожили колоски. Снова тянутся они к солнышку. В поле выросли замечательные колоски. Улыбнитесь друг другу.

**3.6.** **Конкурс «Хлебный словарик»**

Объяснить значения слов каждой команде даётся несколько слов. Команда совещается, после этого объясняет слова, за каждое правильно истолкованное слово – одно очко (бублик).

ЖИТО – зерновой не молотый хлеб.

МЯКИНА – обмолоченный хлебный колос, тот которого отвеяно зерно.

ОВИН – строение для сушки хлеба в снопах.

СЕРП– ручной инструмент для жатвы хлеба.

ТОК – расчищенное место для молотьбы.

АМБАР – строение для хранения зерна.

1. **Подведение итогов мероприятия.**

- Ну что ж, пора подвести итоги нашего сегодняшнего состязания. (подсчитывается количество бубликов заработанных каждой командой.)

Перед тем, как огласить результат, я предоставляю слово ученикам

Мы немало рассказали,

Много нового узнали.

Знаем главные слова:

«Хлеб всей жизни голова!»

Ведь обед нам не обед,

Если к супу хлеба нет.

И не та на вкус картошка,

Если хлеба нет ни крошки

Даже каша с хлебом краше!

Гусь без хлеба ерунда!

Хлеб, кормилец, -

Пища наша,

Хлеб насущный - сила наша,

“Молодецкая еда”, -

Говорил народ всегда.

На работе и в походе,

У народа хлеб в почете,

C хлебом русский человек -

## Богатырь из века в век!

И не даром хлеб солдатский

Наши воины по - братски,

Часто делят меж собой,

Уходя на смертный бой.

Видишь, друг, - у хлеба свойство,

Замечательное есть -

Проверяют им геройство,

Силу, мужество и честь.

Помни верные слова:

“ Хлеб всей жизни голова! ”

Жюри оглашает результаты конкурса.

После оглашения результата слово предоставляется родителям учащихся. В завершение праздника родители торжественно вручают учащимся каравай.

- Милости просим, дорогие гости к нашему столу, да к хлебному пиру! (чаепитие)

Литература:

<http://www.stihi.ru/2011/07/05/2965> стихотворение Светланы Богдан «Как колосок хлебом на стол пришел»;

<http://prazdnovik.ru/zagadki-pro-xlebobulochnye-izdeliya.html> загадки о хлебе;

<http://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2014/12/27/kartoteka-fizminutki-tema-khleb-0> физкультминутки о хлебе.