**Тема: хлеб – всему голова**

**Участники: учащиеся ГПД**

**Цели:**

Формирование бережного отношения к хлебу, познакомить детей с тем, как выращивают и производят хлеб; воспитывать уважение к людям труда, обобщить знания о хлебе, о разнообразии хлебобулочных изделий; развивать логическое мышление, воображение.

**Оборудование**: Презентация «Хлеб - всему голова», зёрнышки чёрного и жёлтого цвета из бумаги.

**Оформление класса**: На столе – каравай на рушнике, выпечка кондитерских изделий приготовленные учащимися и их родителями, ваза с пшеничными колосками, на доске – рисунки с изображением хлеба.

 **Вступительная часть**

1.Слава миру на земле!

2.Слава хлебу на столе!

1.Если мы хотим кого-то

Встретить с честью и почётом,

Встретить щедро от души,

С уважением большим,

То гостей таких встречаем

Круглым, пышным караваем.

2.Он на блюде расписном,

С белоснежным рушником.

С караваем соль подносим,

Поклоняясь, отведать просим:

Дорогой наш гость и друг,

Принимай хлеб-соль из рук.

(дети преподносят гостям хлеб на рушнике)

**Учитель:**

- Дорогие ребята, уважаемые гости нашего праздника! Я рада приветствовать вас на празднике, посвящённом нашему национальному достоянию, народному богатству, выращенному с помощью солнца, воды и заботливых рук человека. Как вы думаете, о чём пойдёт разговор? Правильно. О хлебе.

Тема нашего занятия: Хлеб- всему голова.

Сегодня по старинному славянскому обычаю хлебом – солью мы встречаем дорогих и уважаемых людей. На нашем празднике присутствуют гости: администрация школы, учителя, родители.

На нашем занятии мы познакомимся: (читаю план, который на доске).

1.История хлеба. Сказка о пшеничном зёрнышке.

2.Как хлеб пришёл на стол.

3.Профессия хлебороба.

4.Игра «Родственные слова»

5.Загадки «Без чего нельзя испечь хлеб?»

6.Минутка здоровья. Что увидел я в колхозе.

7.Хлеб военных лет

8.Пословицы и поговорки о хлебе. (Читают дети)

9.Игра «Назови одним словом»

10.Полезные свойства хлеба.

11.Правила бережного отношения к хлебу.

Речь сейчас пойдёт о хлеба,

Который с детства нам знаком

Как жаворонка песня в небе,

Веками все мечтаем о таком.

**Учитель:** Мы знаем, что хлеб имеет очень давнюю историю. Как ты пришёл к людям, хлеб? Было это давным-давно. Как говорят учёные, более 15 тысяч лет назад (чтение и обсуждение сказки о пшенном зёрнышке).

На Руси выпечка хлеба считалась делом ответственным и почётным. Пекли хлеб с мёдом, с маком, с творогом, калачи, сайки. О хлебе в народе говорили как о живом существе: «Хлеб – кормилец», «Хлеб- батюшка». Хлеб – начало всех начал. Это символ Родины, символ богатства и благополучия.

-Ребята, а где можно встретить или увидеть хлебные колосья? (в поле, на государственном гербе нашей страны.).

-На главном государственном символе Республики Беларусь – гербе изображены хлебные колосья. Они символизируют веру белорусов в трудовую удачу и процветание. Издревле славяне верили, в то, что хлебный сноп из колосьев нового урожая, который ставят в доме, будет зоологом хорошего урожая в следующем году.

**Герб державы белорусской (Б.Скринчан)**

Излучает он чудесный свет.

У него - высокая судьба,

И, пожалуй, в целом мире нет

Благородней нашего герба.

Не гривастый лев и не орёл,

И не рыцарь, вскинувший клинок,-

Утреннего солнца ореол,

Из колосьев и цветов венок.

Гармонично сочетает герб,

Воедино сопрягает он

Солнце и колосья , свет и хлеб,

Человеком чтимым испокон.

**Учитель:**

-Когда мы берём в руки хлеб, мы не думаем о тяжёлом труде, вложенном в него. Мы не вспоминаем о людях, которые растили пшеницу, чтобы хлеб попал на наш стол. Мы просто привыкли, что хлеб всегда есть.

Вот он, хлебушко душистый,

С хрупкой корочкой витой,

Вот он тёплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

В каждый дом на каждый стол,

Он пожаловал, пришёл.

В нём здоровье наше, сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

Ведь не сразу стали зёрна

Хлебом тем, что на столе,

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

**Как приходит хлеб к нам на стол?**

У народа есть слова:

Хлеб всей жизни голова.

Он не падает к нам с неба,

Появляется не вдруг, чтобы вырос колос хлеба, нужен труд десятков рук.

**Учитель:**

**-** Прежде чем из семян будет получено зерно, надо землю подкормить удобрениями, вспахать, пробороновать затем засеять её с помощью тракторов, плугов и др. машин. После посева надо постоянно обрабатывать почву, подкармливать её, бороться с сорняками. Но выращенные в поле колосья – ещё не хлеб. Их надо сжать, а труд этот очень тяжёлый, хоть и приходит человеку на помощь техника, на полях разворачивается настоящая битва-жатва. Затем зерно обмолачивают, после его надо посеять, рассортировать, просушить и перевезти на зерносклады. Затем оттуда берут зерно, перемалывают его и превращают в муку. Из муки готовят тесто и выпекают хлеб.

**Дети читают стихи:**

1.Вешнее поле –

Вешнее приволье,

В сердце- благодать!

Дружно станем в поле

Землю мы пахать.

2.Словно в русской бане

Парится земля,

Тёплыми клубами

Пар обвил поля.

3. Коль земля «поспела»,

То теплом обдаст,

И готов для сева

Свежий, влажный пласт.

4. С думою весёлой

Бросим мы зерно,

Колоском тяжёлым

Прорастает оно.

5.Хлебное поле - зрелое зерно

Вырастай, пшеница,

Наливайся, рожь,

И стеной высокой

Поднимайся сплошь!

6.Ходит в небу тучка

С ливнем проливным,

Станет колос тучным,

Станет золотым.

7.Не до песен боле-

Началась страда!

Снова просит поле

Пота и труда.

8. В знойную погоду

Жатва началась.

Дорог хлеборобу

Нынче каждый час!

9.Полилось рекою

Золотом зерно,

Кормит нас с тобою

Хлебушком оно.

10. Труженица- мельница встала у реки

Намели нам, мельница, из зерна муки!

И шумит, и пениться быстрая вода.

А мука струиться и бежит ручьём.

С мёдом и корицей коврижку испечём.

11.И золотые руки пекарей

Румяный- хлеб замесят поскорей

А женщина на краешке доски

Готовый хлеб разрежет на куски.

Всем, кто лелеял хлебный колосок

По совести достанется кусок.

**Учитель:**

**-** Великое благо каждый день иметь на столе хлеб. Без хлеба трудно себе представить завтрак, обед или ужин. Мы не задумываемся, каким длительным был путь хлеба к нашему столу. Сколько труда вложено в каждое золотое зёрнышко! Оно ведь и в самом деле золотое. Сколько людей потрудилось над созданием золотистой тёплой булочки.

**Легенда.** Существует такая легенда: однажды заспорили пахарь, сеятель и пекарь. Пекарь утверждал, что хлеб творит земля. Сеятель говорил - солнце. Пекарь – огонь. «Вы забыли о человеке, - сказал мудрец, - хлеб- дитя человеческое». Действительно, сколько людям нужно потрудиться, чтобы мы могли отведать вкусного, ароматного хлеба. Представители разных профессий трудятся над рождением хлебной булки, начиная от рождения хлебного колоса и заканчивая пекарней. Это и селекционер, выводящий новые сорта пшеницы, и агроном, и тракторист, и комбайнёр, и шофёр – перевозчик зерна, и элеваторщик, и мукомол, и дрожжевар, и пекарь.

Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке,

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

Пашут, каждую весну,

Поднимают целину,

Сеют, жнут, ночей не спят…

С детства знай, как хлеб растят.

**Учитель:**

**-** Видите, насколько труден и долг путь хлеба к нашему столу.

-А знаете ли вы, как называют человека, который выращивает хлеб? Хлебороб. Раньше этих людей называли хлебопалицами, земледельцами. Чем они занимаются? Это люди, которые выращивают и собирают зерновые культуры.

Откуда произошла эта профессия? Издавна профессия хлебороба на селе уважаемая и почётная. Ведь чтобы вырастить хлеб, надо любить прежде всего родную землю, отдавать ей частичку душевного тепла. А ещё в совершенстве владеть техникой. Кто живёт на селе, знает, что механизаторская жизнь такая, что приходится в жару и холод убирать хлеб. Мы вспоминаем о великом труде тех, кому мы обязаны хлебом. Сутками пропадающие в полях, не знающие отдыха и покоя до тех пор, пока последний колосок не будет обмолочен – в этих людях сила и залог успеха.

Каждый год у нас в республике проходит фестиваль ярмарка «Дожинки». «Дожинки» - праздник славян и обряд завершения жатвы. По традиции на фестивале- ярмарке будут чествовать победителей республиканских соревнований за достижение высоких показателей на уборке урожая зерновых культур. Главные герои праздника механизаторы, хлеборобы, которые работали по 14-16 ч. в сутки. Достойным работникам – достойная награда. Лучшим экипажам по уборке зерновых культур, которые собрали более 5 и более тысяч тон зерна, вручают ключи от автомобилей и другие ценные подарки.

**Игра «Родственные слова»**

-Назовите хлеб ласково.(Хлебушек)

-Назовите крошки хлеба (Хлебные крошки)

-Вкусный и полезный квас из хлеба. (Хлебный квас)

-Посуда для хлеба. (Хлебница)

-Человек, который выращивает хлеб. (Хлебороб)

-Человек, который печёт хлеб. (Хлебопёк)

-Прибор для резания хлеба. (Хлеборезка)

- Завод, где выпекают хлеб. (Хлебозавод).

**Загадки «Без чего хлеба не испечёшь»**

1.В воде родится, а воды боится. (Соль)

2.Я туча, и туман,

И ручей, и океан,

И летом, и бегу,

И стеклянной стать могу. (Вода)

3.Я бел, как снег,

В чести у всех.

И нравлюсь вам

Во вред зубам. (Сахар)

4.Бела беляна, по полю гуляла

Домой пришла, в сусек легла (Мука)

5.Новая посуда, а вся в дырах. (Сито).

6.Жидкое, а не вода,

Сладкое, а не мёд,

От бурёнушки берут,

Деточкам дают. (Молоко)

7.Этот продукт в старину называли каменным мёдом. (Сахар.)

8.Горячая старушка на одном месте стоит, из угла в угол не переставишь. (Печь.)

9.Бьют меня палками, жмут меня камнями, держат меня в каменной пещере, режут меня ножами. За что меня так губят? За то, что любят! (Хлеб.)

10.Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня

Посадите в печь меня. (Тесто.)

**Минутка здоровья «Что увидел я в колхозе»**

**Хлеб военных лет**

**Учитель:**

-Ребята, было время, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота. Велико было значение хлеба во время Великой Отечественной войны. Не было зерна и хлеб пекли из шелухи, сена, соломы, целлюлозы, пырея, лебеды и т.д. Наши прапрабабушки и прадедушки знают цену каждой крошке хлеба. Ведь люди, пережившие годы войны, умеют ценить хлеб. Чтобы получить несколько граммов хлеба, необходимо было выстоять бесконечные очереди, держа в руках заветную хлебную карточку. 900 дней жили в условиях блокады ленинградцы. На день жителям выдавали всего 125 гр. хлеба, а рабочим - 250гр.

В ленинградском музее хлеба, который был открыт в 1988 г. Хранится дневник Тани Савичевой:

Женя умерла 28 декабря в 12 ч. утра 1941г;

Бабушка умерла 25 января в 3 ч. дня 1942г;

Лена умерла 17 марта в 5 ч. утра 1942г;

Дядя Вася умер 13 апреля в 2 ч. ночи 1942г;

Дядя Лёша умер 10 мая в 4 ч. дня 1942г;

Мама умерла 13 мая в 7 ч. 30 мин. Утра 1942г.

Савичевы умерли. Умерли вс. Осталась только Таня, которую вывезли в посёлок Шатки Горьковской обл., но истощённая голодом девочка умерла.

В этом музее хранятся экспонаты хлебобулочных изделий конца XIX в, можно много узнать о хлебопечении со времён царя Петра I и до наших дней. В Санкт- Петербурге музее хранится более 18000 экспонатов. И дня не хватит,чтобы всё рассмотреть. –Помните, что хлеб – труд человеческий, надежда на будущее.

Именно этот хлеб помог ленинградцам выстоять и победить. Нашим прапрабабушкам приходилось в годы войны самим выпекать хлеб для партизан. И они знают, что это сложно, трудно сделать так, чтобы хлеб стал вкусным и воздушным. Очень много ленинградцев умерли во время блокады от голода.

**Учитель:** -

- « Хлеб да соль!» - говорят у нас, приветствуя всех. Сколько в русской речи пословиц и поговорок, связанных с хлебом! Ведь хлеб – всему голова. И разве может быть иначе?

Ребята, давайте вспомним пословицы и поговорки, прославляющие хлеб.

 **Пословицы и поговорки.**

1.Хлеб всему свету дедушка.

2.Будет хлеб, будет и песня.

3.Плох обед, когда хлеба нет.

4.Хлеб от земли, сила от хлеба.

5.У кого хлебушко у того и счастье.

6.Не красна изба углами, а красна пирогами.

7.Хлеб ногами топтать, народу голодать.

8.Пот на спине, так и хлеб на столе.

9.Колач приедается, а хлеб никогда.

10.Без золота проживёшь, а без хлеба нет.

**Учитель:**

-А сейчас мы отдохнём и поиграем в игру «Назови одним словом». За правильный ответ получаете бублик.

**Игра «Назови одним словом»**

- Засушенный кусок хлеба. (Сухарь.)

-Пшеничный хлебец из заварного теста в виде кольца. (Баранка.)

-Толстая баранка (Бублик.)

-Маленькая тонкая и очень сухая баранка. (Сушка.)

-Сладкое мягкое печенье в виде лепёшки или плоской фигурки. (Пряник.)

-Витая сдобная булка, обычно напоминающая по форме восьмёрку. (Крендель.)

-Сдобное сладкое печенье в виде хлеба, хлебца, обычно с изюмом (Кекс.)

-Белый хлеб продолговатой формы. (Батон.)

-Хлебец из пшеничной муки. (Булка.)

-Лепёшка с загнутыми краями и творожной начинкой. (Ватрушка.)

**Полезные свойства хлеба**

**Учитель:**

-Ребята, почему хлеб занимает такое важное место в жизни каждого из нас? Хлеб люди едят каждый день, и он никогда не надоест им. Долго люди не могли дать ответ, почему хлеб не надоедает им. Оказывается потому, что в хлебе много питательных веществ - белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины. Учёные медики подсчитали, что взрослый человек съедает в день обычно около 500 гр. хлеба, а при тяжёлой работе 800гр.

Почти половину энергетических ресурсов, необходимых для жизни человек получает от хлеба. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба. Причём основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания.

Хлеб. Наскучит ли он? Никогда!

Без него обойдись и не пробуй,

Без него человеку беда.

Чёрный хлеб (ржаной) полезно употреблять людям страдающим малокровием, с низким уровнем гемоглобина, с сердечно- сосудистой системой. Он способен укреплять иммунитет и повышать настроение. Чёрный хлеб применяют при лечении различных недугов.

**При гриппе,** простуде помогут полезные свойства чёрного хлеба. Натрите его корочку обильно чесноком, посолите и ешьте, откусывая небольшими кусочками и тщательно пережёвывая. Запивайте горячим чаем из лекарственных трав.

**Если на коже появился фурункул,** разжуйте кусочек мякиша, приложите разжеванную кашицу на повреждённую кожу, заклейте пластырем.

**Лекарство от насморка.** Положить ржаной сухарик на сковороду, зажечь плиту. Дождаться, пока хлеб начнёт гореть. Вдыхать носом дым от горелого чёрного хлеба, зажимая попеременно то одну ноздрю, то другую.

**Лекарство из чёрного хлеба от герпеса.** Заварить маленький кусочек чёрного хлеба небольшим количеством кипятка, всыпать чайную ложку соли, размешать до состояния кашицы. Положить на место, где образуется герпетическое высыпание, держать 30 мин. Процедуру повторять как можно чаще.

В магазине следует обращать внимание на дату изготовления хлеба. Ведь чёрный хлеб без упаковки может сохраняться 36 часов.

**Правила бережного отношения к хлебу.**

Вот что в народе у нас говорят. Если ты хлеб ценить перестал. Ты человеком быть перестал.

Сценка «В школьной столовой»

1 ученик: Перемена! Скорее в столовую! (3 чел. рассаживаются за стол. На столе – «булочки» компот в стаканах. Один ученик балуется с булочкой: сначала крошит её, потом начинает кидать в остальных.)

2 ученик: Хватит! Нужно хлеб любить!

3 ученик: С хлебом не смешно шалить!

4 ученик: (тот, кто баловался): Мне забавно одному.

1 ученик: Это (показывает на булочку) голова всему!!!

-Ребята, вам знакома эта ситуация. Кто-то в этой сценке узнал себя.

- Как вы относитесь к хлебу в столовой?

- Какие выводы мы делаем?

**Стихотворение С.Михалкова «Булка»**

Три паренька по переулку,

Играя будто бы в футбол,

Туда-сюда гоняли булку

И забивали её гол.

Шёл мимо незнакомый дядя,

Остановился и вздохнул

И на ребят почти не глядя,

К той булке руки протянул.

Потом, насупившись сердито,

Он долго пыль с неё сдувал

И вдруг спокойно и открыто

При всех её поцеловал.

- Вы кто такой? –спросили дети,

Забыв на время про футбол.

-Я пекарь! – человек ответил.

И с булкой медленно ушёл.

И это словно пахло хлебом

И той особой теплотой

Которой налиты под небом

Моря пшеницы золотой.

**Учитель:**

-Давайте ребята вспомним правила бережного отношения к хлебу.

1.Берегите хлеб, он дорого даётся.

2.Не оставляй недоеденных кусков.

3.Бери хлеба столько, сколько сможешь съесть.

4.Никогда не бросай хлеб на землю.

5.Подними брошенный кусок и отдай птицам.

- Ребята, а как в вашей семье относятся к хлебу? –Что вы с ним делаете, если он остаётся. Выбрасывать хлеб нельзя, ведь в него вложено столько человеческого труда. Трактористы, комбайнёры, пекари работают круглый год, не жалея сил, чтобы у каждого из нас на столе всегда был хлеб. И мы должны уважать их труд. Помните, если каждый из нас выбросит в день пол ломтика хлеба, то за год наберётся 7 кг или 15 батонов. Вдумайтесь в эти цифры.

Сейчас у нас много вкусного хлеба, но разве вправе мы относится к нему пренебрежительно? Хлеб – достояние народа. Обилие хлеба – один из символов величия и могущества Родины.

Птицам жить нельзя без хлеба!

Людям жить нельзя без хлеба!

Бросил хлеб – обидел свет!

Слову – вера,

Хлебу- мера,

А для счастья – меры нет.

- Хлеб наш берегите!

-Хлебом не сорите!

-Хлеб наш уважайте!

-С хлебом не играйте!

-Хлеб выбрасывать нельзя!

**Все: Берегите хлеб, друзья!**

**Песня о хлебе.**

**Подведение итога занятия:**

-Что на ваш взгляд было интересным?

-Что вы узнали новое для себя?

-Назовите профессии людей, которые работали над созданием хлеба?

-Кто такой хлебороб?

-Какой хлеб вы считаете самым вкусным?

-Какие вы запомнили правила бережного отношения к хлебу?

**Рефлексия: «зёрнышко»(на доске)**

**Учитель:**

- Я надеюсь, что вы, ребята, всегда будете помнить о настоящей цене хлеба. Его стоимость вовсе не та, что определяется рублями, которые мы платим в магазине, а другая – это цена огромного человеческого труда, затраченного на выращивании и изготовлении хлеба. Я желаю вам мира, добра, и чтобы на вашем столе всегда был хлеб.