

Внеклассное занятие в 4 классе

«Хлеб – всему голова».

Карева Елена Владимировна, учитель начальных классов

Цель:

формирование у учащихся нравственной позиции к хлебу и людям, выращивающим хлеб

Задачи:

- систематизировать, углубить и расширить знания детей о хлебе
- прививать навыки экономного и бережного отношения к хлебу
- воспитывать уважение и благодарное отношение к труду хлеборобов
- учить детей размышлять, делать выводы, анализировать ситуации
- развивать сообразительность, быстроту мышления, речь, внимание учащихся. Активизировать речь детей, их словарный запас.
- воспитывать чувство взаимопомощи и понимания при работе в малых группах, коммуникативная компетентность

Ход занятия

1. Из истории хлеба

Учитель: Добрый день, дорогие гости. 4Б класс и классный руководитель приветствуют вас в средней школе №7, в уютном светлом теплом классе. Итак, мы начинаем.

Учитель: Мы встречаемся с ним каждый день, без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничная обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого произносят с любовью и теплотой люди на всех языках.

Кто же этот наш добрый друг, о котором сегодня пойдет речь? (ответы детей) Хлеб всегда считается символом благополучия и достатка, этот продукт питания - самое надежное средство защиты людей от голода.

Постановка цели

Сегодня мы с вами систематизируем и расширим наши знания о хлебе и о людях, выращивающих хлеб. Для этого мы разделились на группы. Будем размышлять, анализировать, делать выводы. Будьте внимательны, сосредоточены, помогайте и поддерживайте друг друга. Мы учимся сотрудничать.

Я приглашаю группу «Зернышко» рассказать интересные сведения из истории хлеба.

Из истории хлеба

1-й ученик: Как появился хлеб на земле? Этому открытию свыше 15 тысяч лет. Давным-давно люди ели просто зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камней и смешивать с водой. Самый первый хлеб был в виде жидкой каши. Когда люди научились добывать огонь, то стали поджаривать раздробленные зерна с водой. В древности очень почитался хлеб, он считался отдельным блюдом.

2-й ученик: В средние века во многих европейских странах свежеспеченный хлеб могли есть только члены королевской семьи. Хлеб вчерашний предназначался для окружения короля. Хлебные изделия, выпеченные два дня назад ели помещики и дворяне. Хлеб трехдневной давности служил пищей для монахов и школьников. А хлебом, испеченным 4 дня назад кормились крестьяне и мелкие ремесленники.

3-й ученик: На Руси выпечка хлеба считалась делом ответственным и почетным. Пекли хлеба с медом, маком, творогом, ковриги, пироги, сайки, калачи. Пекари подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников. О хлебе в народе говорили как о живом существе: хлеб-кормилец, хлеб-батюшка. На Руси пекари пользовались особым уважением, их величали уважительно, полными именами - Иван, Федор, Петр.

4-й ученик: Хлеб на Руси называли «жито». В этимологическом словаре указано, что оно образовано от слова «жити» (жить) и суффикса «то». Есть только одно слово, равнозначное слову хлеб. Это слово - жизнь.

5-й ученик: В музее обороны Ленинграда, ныне Санкт-Петербург, лежит под стеклом крохотный кусочек хлеба весом 125 г. - дневной паек жителей осажденного города. 80% жмыха (остатки семян растений после выжимки из них масла), травы, древесной стружки, немного отрубей и лишь 20% муки - вот каким был ленинградский блокадный хлеб. Это святой блокадный хлеб. Люди голодали, но берегли лучшие сорта зерен для будущих поколений, (показ кусочка 125г под музыку).

Учитель: Во все времена хлеб был и остается продуктом, способным прокормить человека в самую черную годину жизни. Хлеб берегли, в честь хлеба слагали гимны, песни, загадки, пословицы. Хлебом-солью встречали гостей.

2. Как выращивают хлеб.

Учитель: А как же хлеб к нам на стол пришел? Какой путь он проделал? Об этом нам расскажет группа «Колосок»

2-й ученик:

Почему у пирога зарумянились бока?

Снег растает в поле чистом,
Схлынет талая вода
Побежит за трактористом
Ранним утром борозда.

Выйдут сеялки потом
Засевать поля зерном.
И черны, как из печи,
Провожают их грачи.

Чтобы всходы были крепче,
Не напала злая тля,
И удобрит, и подлечит
Летчик с воздуха поля.

Слышен летом до заката
Гул комбайнов у реки,
И везут на элеватор
Урожай грузовики.

Убран хлеб - и тихо стало,
Мелят мельницы зерно.
Поле-полюшко устало,
И под снегом спит оно.

Над селом дымки плывут:
Пироги в домах пекут.
Почему у пирога
Зарумянились бока?

Потому что поле летом
Было солнышком согрето.
Потому что днем весенним,
Летним днем, осенним днем
Согреваем землю все мы
И любовью, и трудом!

Учитель: Да, сколько труда нужно вложить, чтобы маленькое зернышко стало хлебом, булочкой, пирогом, караваем. Представителей каких профессий вы можете назвать, кто потрудился над созданием хлеба? (агроном, хлебороб, комбайнер, мельник). Над этим трудятся представители более 100 профессий.

«Не велик кусок пирога, а стоит много труда», - так гласит пословица.

А какие пословицы о хлебе знаете вы?

Хлеб - всему голова.

Хлеб - батюшка, вода - матушка.

Хлебушко калачу дедушка.

Худ обед, когда хлеба нет.

Хлеба ни куска - так и в горнице тоска.

Хлеб да вода мужицкая еда.

Хлеб хлебу брат.

Курица по зернышку клюет, до сыта живет.

Что посеешь - то и пожнёшь.

Труд человека кормит, а лень портит.

Учитель: Объясните, как вы понимаете значение этих пословиц? Хлеб... Наскучит ли он? Никогда! Без него обойтись и не пробуй, без него человеку -беда. В хлебе много питательных веществ - это белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины. Ученые-медики подсчитали, что взрослый человек съедает в день около 500 г хлеба, а при тяжелой работе 800 г. В хлебе до 7% белка, 45% углеводов, ежедневно обеспечивающих человека 1000-1600 кКал энергии. Это значит, что почти половину энергетических ресурсов, необходимых для жизнедеятельности, человек получает от хлеба.

3. Тема хлеба в искусстве.

Тема хлеба нашла отражение в творчестве многих выдающихся художников и композиторов, писателей, (репродукция Шишкина «Рожь», музыка М. Блантера «Пшеница золотая»).

Учитель: Какое у вас настроение, какие чувства вы испытали, рассматривая репродукцию?

Это одно из лучших произведений художника. Оно принесло Шишкину заслуженную славу. Широкие просторы ржаного поля изобразил художник. На сколько хватает глаз, до самого горизонта раскинулось золотое, волнующееся от ветра море поспевающих колосьев. Плотной стеной подошли они к дороге, уходящей вдаль. Над полем ржи высятся могучие сосны-великаны, словно охраняя это несметное богатство. Летний зной предвещает грозу. Ползут грозовые тучи. Картина «Рожь» - обобщенный образ Родины. В ней победно звучит торжественный гимн плодородию и величественной красоте русской земли.

Ребята сами постарались, представили свое творчество, сочинили сказки, стихи, рассказы о хлебе.

4. Работа по группам.

Учитель: группа «Пекари» подготовила загадки «Без чего хлеба не испечешь?».

Без чего хлеба не испечешь?

- В воде родится, а воды боится (соль)

- Я и туча, и туман, и ручей, и океан,

И летаю, и бегу, и стеклянной стать могу (вода).

- Я бел как снег, в чести у всех,

И нравлюсь вам, но вред зубам (сахар)

- Жидкая, а не вода, сладкая, а не мед,

От Бурёнушки берут, деточкам дают (молоко)

- Горячая старушка на одном месте стоит,

И из угла в угол не переставишь (печка)

- Бела беляна, по полю гуляла,

Домой пришла, в сусек легла (мука)

- Золотист он и усат, в ста карманах сто ребят (колос).

- Всем нужен, а не всякий сделает (хлеб)

- И комковато, и ноздревато,

И мягко и ломко, а всех милей (хлеб)

- Корабль-великан не по морю плывет,

Корабль-великан по земле идет.

Поле пройдет - урожай соберет, (комбайн)

- * Вырос в поле колоском, на столе лежит куском (хлеб)

5. Викторина по сказкам.

- * По амбару я метен,

По сусекам я скребен,

На сметане мешен,

В печку сажён,

На окошке стужён.

(«Колобок», русская народная сказка)

- Печка, матушка, спрячь меня!

Съешь моего ржаного пирожка, тогда спрячу.

Поскорее съела девочка ржаного пирожка, и залезла в печь.

Гуси пролетели мимо.

(«Гуси-лебеди», русская народная сказка)

- Положила царевича спать, а сама обернулась душой-девицей, Василисою

Премудрою, вышла на крыльцо и закричала громким голосом: «Мамки-няньки

собирайтесь, снаряжайтесь! Приготовьте мягкий белый хлеб, каков ела я у родного моего батюшки».

(«Царевна-лягушка», русская народная сказка)

- Идет медведь между елками, бредет медведь между березками, устал и решил отдохнуть. Сяду на пенек, съем пирожок.

(«Маша и медведь», русская народная сказка)

* Братья сели пшеницу, да возили в град-столицу.

Кто-то в поле стал ходить и пшеницу шевелить.

(«Конёк-горбунок» П. П. Ершов)

• - Жили были два мышонка Круть и Верть. Да петушок Голосистое горлышко. Вот однажды подметал петушок двор и видит на земле пшеничный колосок. («Колосок», Украинская народная сказка)

• " Сходи-ка ты к бабушке, снеси ей этот пирожок и горшочек маслица.

(Шарль Перро «Красная шапочка»)

• "*" Откуда же это в лесу взялся хлеб? Зиночка осторожно попробовала и начала есть.

Съела весь черный хлеб дочиста и хвалит. Лисичкин хлеб куда лучше нашего. («Лисичкин хлеб» М.М. Пришвин)

• Спасибо, что ты мне пирожок принесла. Давным-давно уж я ничего горяченького не ел. Прикрыл я молодую зелень снежною периной. Придет весна - снежная перина растает, травка заколосится. А там и зерно выглянет. А зерно крестьянин заберет, да на мельницу отвезет. Мельник зерно смелет, и мука будет. А из муки ты, рукодельница, хлеб испечешь. (В.Ф. Одоевский «Мороз Иванович»)

6. Инсценирование сказки «Легкий хлеб».

Косил на лугу косарь. Устал и сел под кустом отдохнуть. Достал мешочек, развязал и начал хлеб жевать. Выходит из лесу голодный волк. Видит - под кустом косарь сидит и ест что-то. Волк подошел к нему и спрашивает:

- Ты что ешь, человек?

- Хлеб, - отвечает косарь.

- А он вкусный?

- Да еще какой вкусный!

- Дай мне отведать.

- Что ж, отведай.

Отломил косарь кусок хлеба и дал волку.

Понравился волку хлеб. Он и говорит:

- Хотел бы я каждый день хлеб есть, но где мне его доставать? Подскажи, человек!

- Ладно, - говорит косарь, - научу тебя, где и как хлеб доставать.

И начал он волка поучать:

- Прежде всего надо землю вспахать...

- Тогда и хлеб будет?

- Нет, брат, постой. Потом надо землю взборонить...

- И можно есть хлеб? - замахал волк хвостом.

- Что ты, погоди. Прежде надо рожь посеять...

- Тогда и хлеб будет? - облизнулся волк.

- Нет еще. Дождись, пока рожь взойдет, холодную зиму перезимует, весной вырастет, потом зацветет, потом начнет колоситься, потом зреть...

- Ох, - вздохнул волк, - долго ж, однако, надо ждать! Но уж тогда я наемся хлеба вволю!..

- Где там наешься! - перебил его косарь. - Рано еще. Сперва надо спелую рожь сжать, потом в снопы связать, снопы в копны поставить. Ветер их провеет, солнышко просушит, тогда вези на ток...
- И буду хлеб есть?
- Э, какой нетерпеливый! Надо сначала снопы обмолотить, зерно в мешки ссыпать, мешки на мельницу отвезти и муки намолоть...
- И все?
- Нет, не все. Надо муку в деже замесить и ждать, пока тесто взойдет. Тогда в горячую печь садить.
- И спечется хлеб?
- Да, спечется хлеб. Вот тогда ты и наешься его, - закончил косарь поученье.

Учитель: какой вывод вы сделали, дети? Да, легкого хлеба не бывает...

7. Конкурсы

Учитель: Булочки, баранки, пирожки - мы все любим. А сейчас узнаем, какие вы благодарные.

Кто больше подберет хвалебных слов булочке.

Вкусная, душистая, сладкая, ароматная, аппетитная, сахарная, румяная, сдобная, свежая.

Учитель: а следующий конкурс покажет, какие вы сообразительные.

Ребусы

<Рисунок 1> (корж)

<Рисунок 2> (булка)

<Рисунок 3> (каравай)

<Рисунок 4> (баранка)

<Рисунок 5> (пирог)

8. Заключение

Учитель: вот подходит к концу наше внеклассное занятие. Давайте соберем все крошечки до одной, не оставим ни одного недоеденного кусочка. А сейчас мы услышим важные сведения от группы «Крошки». А в заключении хотелось бы сказать: знаете ли вы, что:

- 1) Из одного зернышка получается около 20 мг муки. Это значит, что для выпечки одного батона требуется мука от помола 10000 зёрен!(!)
- 2) В каждой школе нашей страны ежедневно выбрасывается 20-25 кг хлеба. Это цена недоеденных кусков. Каждый школьник должен твердо усвоить: взял кусок хлеба в столовой - съешь его! Не хочешь есть?! Не бери!!!
- 3) Ребята одного посёлка провели подсчет: если каждый человек недоест и выбросит 50 г хлеба за один день, это составит 200 кг, т.е. около 200 буханок хлеба окажутся выброшенными. Хлеб - драгоценность. Им не сори. Хлеба к обеду в меру бери.

Учитель:

А знаете ли вы как сохранить хлеб свежим как можно дольше? Черный и белый хлеб нужно хранить отдельно. Так он дольше не черствеет и не плесневеет.

Для того, чтобы «освежить» зачерствевший хлеб, нужно сбрызнуть его водой или укрыть влажной тканью и на 2-3 мин, затем поместить в разогретую духовку. Из черствого хлеба можно приготовить сухарики, гренки.

Мы всегда будем помнить о людях, которые растят пшеницу, из зерен делают муку, из муки хлеб, булочки, кондитерские изделия и низко поклонимся им. Завершаем наш праздник такими словами:

1-й ученик:

Вот он - хлебушко душистый,
С хрустом, корочкой витой.
Вот он, теплый, золотистый!
Словно солнцем залитой!

В нем здоровье, наша сила,
В нем - чудесное тепло,
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет весенний в нем.

Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Он пахнет полем, речкой, печью, небом.
А главное - работой пахнет хлеб.

Ведь не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе.
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.

2-й ученик:

У народа есть слова,
Хлеб - всей жизни голова,
Хлеб не падает нам с неба,
Появляется не вдруг,
Чтобы вырос колос хлеба,
Нужен труд десятка рук.

Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!
Слава тем, кто хлеб растил,
Не жалел трудов и сил!

Итог.

- Какие чувства вы испытали во время занятия?

- Изменилось ли ваше отношение к хлебу?

Тема хлеба неисчерпаема. Она не ограничивается только внеклассным занятием. Мы уже касались этой темы на уроках чтения, русского языка, и она еще не раз встретиться нам как в школе, так и в жизни.