МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Красноозерненская основная общеобразовательная школа»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

ВНЕКЛАССНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

ТЕМА КЛАССНОГО ЧАСА: «Хлеб – всему голова».

ВЫПОЛНИЛА ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: Седова Людмила Васильевна

д. Красноозерное 2019 г

ПЛАН УРОКА

Тема: «Хлеб – всему голова».

Цели:

1)Образовательная – расширить знания учащихся.

2)Воспитательная – способствовать формированию уважительного отношения к хлебу, к труду.

3)Развивающая – развитие у учащихся творческих способностей, познавательной активности.

Оборудование: компьютер, проектор, фотографии с хлебобулочными изделиями, плакат с названием темы классного часа, ваза с разнообразными хлебобулочными изделиями.

Ход классного часа

1.Организационный момент.

-приветствие учащихся;
-наличие учащихся на уроке.
-постановка темы и целей урока.

2. Проведение мероприятия.

Вступление

1.В руках я держу кусочек хлеба. В России хлеб – всему голова. Это особый продукт, с которым мы встречаемся каждый день: без него не обходится ни скромный завтрак, ни обед, ни праздничный ужин. Главный продукт россияне подают ко всем блюдам на столе, он с нами всегда: от рождения до глубокой старости.

Вот он хлебушко душистый
С хрустом, корочкой витой,
Вот он желтый, золотистый,
Словно солнцем залитой.

2.Около 6-8 тысяч лет до н.э. люди измельчали злаки и смешивали их с водой, получалась кашица, которую ели в сыром виде. Потом научились запекать пресное тесто на раскаленных камнях и делать лепешки. Но прежде чем изобрели мельничные жернова и стали добавлять в тесто дрожжи, прошло еще несколько тысячелетий. На Руси исстари ели черный кисловатый хлеб, который пекли в печи – ведь она стояла в каждой избе, а вот первые пекарни появились в Москве лишь в 17 веке. Крендели, бублики, баранки и калачи обрели у нас популярность сравнительно недавно, в конце 19 века.
Хлеб считается русским национальным продуктом и иностранцы приезжая в Россию, увозят с собой наш черный хлеб в качестве сувенира.
Приложение (Презентация №1 Хлеб – всему голова).
3.Но испокон веков хлеб не был простой едой. Хлебом-солью встречали дорогих гостей. За хлеб бились насмерть с врагом. Хлебом, как именем матери клялись.
Стихотворение «Слово о хлебе»

Хочу сказать о добром слове «хлеб»,
Которое весомее с годами,
Судьбе его, просоленной слезами,
Впечатавшей в историю свой след.

Тот лед не зарастает ковылем.
Под грозные военные раскаты
И хлеб пошел с винтовкою в солдаты,
Отстаивая землю под огнем…

Но битва продолжается за хлеб.
Еще сегодня гибнут на планете
Не знающие вкуса хлеба дети,
А кто-то к их страданьям глух и слеп.

За словом «хлеб» - волнение и труд,
Дожди, неурожаи, суховеи,
Величие целинной эпопеи

И времени пристрастие – строгий суд.

В годы Великой Отечественной войны в колхозах и совхозах остались женщины, старики, дети. А стране, фронту нужен был хлеб! Люди самоотверженно трудились, выращивая его.

Был хлеб всегда в почете на Руси
Ее просторов главное богатство
Его ты хочешь цену знать?-
Спроси.
Тебе ответить смогут ленинградцы.

900 дней жили в условиях блокады ленинградцы. Рабочие получали по 250 грамм хлеба, а жители города – 125 грамм.

«Помню темный, вязкий, маленький кусочек хлеба. Только один кусочек! На всех – взрослых и детей. На весь день. И мама медленно режет его на одинаковые кубики… помню. Как я на коленках ползала по полу в надежде найти хоть какую-нибудь крошку хлеба. Помню свою бабушку, старенькую, худенькую. Она часто отдавала нам, детям, свой паек. Помню маму, больную, обессиленную, которая вместе с другими женщинами тащила плуг по колхозной пашне. И эта память все годы жжет мое сердце ненавистью к войне»

Нельзя оставаться равнодушным к историческим документам, говорящим о судьбах людей, которым не хватало «крошечки» хлеба и они умирали.

Приложение (Презентация №2 Блокада Ленинграда)

4.Хлеб – один из самых удивительных продуктов человеческого труда. Недаром народ сложил о хлебе пословицы и поговорки.

Конкурс пословиц: продолжи пословицу.
Хлеб – батюшка, вода – матушка.
Хлеб да вода – мужицкая еда.
Худ обед, когда хлеба нет.
Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.
Без соли, без хлеба, худая беседа.

5.»Хлеб – это жизнь», «хлеб – кормилец». Можно прожить без золота, а «без хлеба – нет». Мы с вами порой забываем об истинной цене хлеба, о том что

сравнительно недорогие булки, буханки вобрали в себя великий труд не одного человека, а труд многих людей.

Назовите профессии, имеющие отношение к хлебу:
(тракторист, агроном, мукомол, пекарь).
Приложение № (презентация Профессии).
Тысячи людей трудятся, чтобы зерно вырастить, собрать, смолоть и наконец, выпечь хлеб.
Приложение (Презентация №3 Профессии).
Ведь не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе,
Люди долго и упорно,
Потрудились на земле!

6.Долго люди не могли дать ответ, почему хлеб не надоедает им. Оказывается, в нем много питательных веществ – это белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины.

Самую низкую энергетическую ценность имеет ржаной хлеб или как его называют черный. Самая высокая энергетическая ценность у сладкой пшеничной сдобы, т.е. у белых булочек.

Врачи-диетологи рекомендуют ежедневно включать в рацион взрослого около 330 грамм хлеба, а ребенка – 120-250 грамм хлеба.

Хлеб….Наскучит ли он?
Никогда!
Без него обойтись и не пробуй,
Без него человеку беда.

7.А умеем ли мы выбирать и хранить хлебобулочные изделия? В магазинах и лавках вы найдете хлеб, выпеченный в соответствии с ГОСТом. А еще – хлеб, изготовленный по ТУ.
По статистике, около 10% производимого хлеба выпускается на частных хлебопекарнях. И, увы, именно там продукт часто оказывается некачественным.
В магазине качество хлеба определяют по состоянию корочки и по этикетке.

Выбирайте хлеб без черного нагара, и окалин, содержащих канцерогены. Форма круглого хлеба и белых батонов не должна напоминать плоскую лепешку. Поверхность выпуклая и тонкая при разрезе.

По этикетке узнайте информацию о производителе, срок реализации, изготовлен ли по ГОСТу или ТУ, а также состав продукта.
Если в нем содержатся яйца, зачерствеет быстрее, чем приготовленный с жирами.

Чтобы хранился долго хлеб

-Чтобы вернуть слегка зачерствевшему хлебу свежесть, спрысните буханку водой и поместите в микроволновую или прогретую духовку.
-Хлеб, завернутый в чистую белую бумагу или ткань, останется мягким и вкусным на 7дней.
-Можно использовать для хранения эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду. Главное условие правильного хранения – герметичность.
-Свежеиспеченный хлеб сохранит мягкость на целых 3 месяца, если его заморозить, положив в пакете в морозильную камеру.

3.Рефлексия. Подведение итогов.

К концу подошла наша встреча. Уверена, что вы будете бережно относится к хлебу, и возьмете столько, сколько сможете съесть. Хлеб который я вам принесла, можете съесть и вы будете сыты. Ведь в него вложен труд, любовь многих людей, которые растят пшеницу, из зерен делают муку, из муки хлеб, булочки.
Спасибо за работу, до свидания!