

МОУ «Ульканская средняя общеобразовательная школа №2»

Внеурочное занятие.
Откуда пришел хлеб?

Автор разработки:

Юринская Вера Витальевна,
учитель начальных классов

Педагогическая цель	Создать условия для проведения исследования «Откуда хлеб на стол пришёл?»; сформировать знания детей об общественной значимости труда хлебороба; познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают; довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей; познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.
Тип занятия	Проектная деятельность
Вид проекта	Познавательный - исследовательский, краткосрочный (3 недели)
Участники, возраст	Обучающиеся 1 класса, 6-7 лет, родители
Объект исследования	Продукт питания - хлеб
Предмет исследования	Этапы производства хлеба
Проблема	Недостаточные представления о производстве хлеба; о пути, который проходит хлеб, прежде чем попасть на стол. Получение хлеба – это результат труда людей разных профессий.
Методы исследования	Изучение литературы; беседа со специалистами; собственные наблюдения.
Место исследования	Улькан, Казачинско – Ленский район
Планируемые результаты: предметные личностные	Расширяют представления о многообразии хлебных продуктов; учатся применять полученные знания в продуктивных видах деятельности; формируют эстетическое отношение к окружающей действительности, положительную эмоциональную отзывчивость при рассмотрении хлебных продуктов наших пекарей. Проявляют познавательный интерес к материалу, овладевают навыками сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умение не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.
Универсальные учебные действия (метапредметные)	<i>Регулятивные:</i> принимают и сохраняют учебную задачу; планируют свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; учитывают правило в планировании и контроле способа решения. <i>Познавательные:</i> общеучебные – осознанно и произвольно строят речевое высказывание в устной форме; структурируют знания; логические – строят рассуждения. <i>Коммуникативные:</i> понимают возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентируются на позицию партнера в общении и взаимодействии.
Основное содержание темы, понятия и термины	Хлеб, хлебобулочные изделия; профессии: тракторист, механизатор, агроном, комбайнёр, мукомол или мельник, пекарь, продавец; техника: трактор, борона, сеялки, комбайн, машина; пшеница, рожь, мука, дрожжи.
Образовательные ресурсы	Интернет-ресурсы: http://hlebosol.info/category/raznoe/malysh/

Сценарий занятия

Этапы занятия	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Методические рекомендации
I. Мотивирование к учебной деятельности.	<p>Приветствие учащихся. Минутка создания настроения и разминки пальчиков. - Соприкасаемся пальчиком с соседом по парте и говорим: желаю <i>(большой)</i> успеха <i>(указательный)</i> большого <i>(средний)</i> во всем <i>(безымянный)</i> и везде <i>(мизинец)</i>. Здравствуй <i>(вся ладонь)</i>.</p>	<p>Приветствуют учителя. Организуют свое рабочее место. Проявляют эмоциональную отзывчивость на слова учителя.</p>	<p>Фронтальная. Словесный. Слово учителя.</p>
II. Постановка учебной задачи	<p><i>Звучит запись Ольги Воронец «Хлеб-всему голова», дети обращаются к гостям с хлебом-солью в русских - народных костюмах.</i></p> <p>Ученик 1. Если мы хотим кого-то Встретить с честью и почетом, Встретить щедро, от души, С уважением большим. То гостей таких встречаем Круглым, пышным караваем. Он на блюде расписном С белоснежным рушником.</p> <p>Ученик 2: С караваем соль подносим, Поклонясь отведать просим: - Дорогой наш гость и друг! Принимай хлеб-соль из рук.</p> <p>Учитель: - Ребята, отгадайте загадку. Вырос в поле колоском, На столе лежит куском».</p> <p>Дети: Хлеб.</p> <p>Учитель: - Правильно, это хлеб. С хлебом мы встречаем каждый день. Без</p>	<p><i>Обучающиеся читают выразительно стихотворения. Вручают гостям хлеб-соль.</i></p>	<p>СЛАЙД 2.</p>

	<p>него не обходится ни скромный завтрак, ни праздничный обед. А также хлебом-солью встречали новорожденного, жениха и невесту на пороге их дома. Вот и сегодня мы встречали наших уважаемых гостей хлебом-солью.</p> <p>- Ребята, скажите, о чем пойдёт речь сегодня на празднике?</p>	- Будем говорить о хлебе.	
	<p>Учитель:</p> <p>-Группа социологов провела опрос среди обучающихся 1-х классов. Ребята задавали вопросы: Что такое хлеб? Любите ли вы хлеб? Какой хлеб (белый или серый) ваша семья предпочитает покупать в магазинах? Откуда пришел хлеб? Результаты опроса мы можем посмотреть на слайде. Если на первые вопросы ребята отвечали точно, то на последний вопрос: откуда пришел хлеб? Ответы были не совсем ясные и понятные. Поэтому мы сегодня должны выяснить, откуда же пришел хлеб к нам на стол?</p> <p>-Ребята, я думаю, что вы уже кое-что знаете, как попал хлеб к нам на стол. У вас на столах есть «колобки» с вашим именем. Кто много знает, те прикрепят свою карточку около печки «Много знаю». Кто знает, но немного, прикрепите «колобка» около печки «Немного знаю». А кто совсем мало знает о том, как попал хлеб к нам на стол, поместит свой «колобок» рядом с печкой «Мало знаю».</p>	<p><i>Принимают учебную задачу, сформулированную учителем.</i></p> <p><i>Оценивают свои первоначальные знания о хлебе</i></p>	СЛАЙД 3.
	<p>Учитель:</p> <p>- Ребята, посмотрите, пожалуйста, на этот красиво сервированный стол и богато уставленный различными яствами. Чего здесь только нет... Что вы здесь видите?</p> <p>- Как можно назвать все это, одним словом?</p> <p>Дети:</p> <p>- Выпечка, хлебобулочные изделия.</p>	<p><i>Высказывают свои предположения и мнения, прислушиваются к мнению других.</i></p>	
III. Усвоение новых знаний и способов действий.	<p>Учитель:</p> <p>Об истории возникновения хлеба нам поведают группа историков.</p> <p>Ученик 1.</p>		СЛАЙД 4.

<p>1. Знакомство с историей возникновения хлеба</p>	<p>- Итак, слово «хлеб» придумали древние греки, а затем германцы переняли это слово в свой язык, на старонемецком это слово звучало как «хлайб». Это слово напоминает нам слово «хлеб».</p> <p>Ученик 2.</p> <p>-Наш хлеб имеет очень длинную историю. Еще 15 тысяч лет назад первобытные люди начали собирать и выращивать хлебные злаки, однако те злаки отличались от сегодняшних. Древние люди заметили, что брошенные в землю зерна прорастают и возвращаются большим количеством. Первобытные люди долгое время употребляли в пищу сырые зернышки, затем научились их растирать между камнями, получая крупу и варя ее. Камни, которыми растирали зерно, были первыми жерновами. Крупа являлась первой мукой. Так появился первый хлеб, похожий на жидкую кашу. Позже люди научились сервировать стол: на стол клали куски черствого хлеба, которые служили тарелками. Они впитывали влагу. После еды эти так называемые тарелки съедались или отдавались бедным. Хлебом очень гордились.</p> <p>Учитель:</p> <p>-Народная пословица говорит: «Хлеб всему голова!» Это значит, что хлеб – главный продукт питания. Наша страна Россия огромная. Нам нужно много хлеба. Все мы каждый день едим белый и черный хлеб, многие любят сушки, печенье, различные пирожные. Ребята, как вы думаете, почему один хлеб черный, а другой белый?</p> <p>Дети:</p>	<p>Рассказ обучающихся об истории хлеба.</p>	<p>СЛАЙД 5.</p>
<p>2. Вести из лаборатории</p>	<p>Разный, потому что из разных злаковых культур. Из пшеницы – белый, из ржи - ржаной.</p>	<p><i>Рассматривание семян пшеницы и ржи (фотоснимки)</i></p> <p>Комментарии. Выводы из наблюдений</p>	<p>СЛАЙДЫ 6,7</p>
<p>3. Игра «Откуда берется хлеб».</p>	<p><i>Детям раздаются предметные картинки - их нужно расставить в правильном порядке (Приклеить на картинки цифры от 1 до 7).</i></p>	<p>Работа в группах. Принимают правила игры и четко им следуют. Контролируют действия друг</p>	

<p>4. Вести из лаборатории «Посев и рост пшеницы»</p>	<p>Учитель: -Кто же выращивает хлеб? Об этом нам расскажет группа историков.</p> <p>Ученик 1. Весной выезжают в поле трактора. Ими управляют ... трактористы. Трактора пахут землю. К трактору прикрепляют плуг, трактор тянет его, а плуг переворачивает землю. Она ложится большими плотными комками.</p> <p>Учитель: - Ребята, а можно бросать в такую землю зерно?</p> <p>Ученик 2. - Конечно, нет! Нужно сначала разрыхлить или взбороновать. Бороновать – это старинное слово. Борона – это орудие труда похожее на грабли, только очень большие с острыми зубьями. Трактор тянет за собой борону, она рыхлит землю.</p> <p>Учитель: -А как называется профессия человека, который следит за работой трактора и его ремонтом?</p> <p>Ученик 3. - Это механизатор. - Дальше нужно бросить в землю семена. Раньше сеяли вручную. Сейчас зерно сеют машины. Их называют сеялки.</p> <p>Ученик 4. -За ростом и развитием ростков наблюдает агроном, человек, знающий как правильно выращивать хлеб, как уберечь от болезней колоски и от вредителей. Если требуется уничтожить вредителей полей, агроном просит помочь в этом летчиков. Самолет над полем разбрызгивает спец. состав лекарственный для растений.</p> <p>Учитель: -Спасибо историкам. А вот группа лаборантов расскажут нам о своих наблюдениях: <i>Посадка семян. Рост растений. (Фотоснимки)</i></p> <p>Лаборант:</p>	<p>друга, помогают при затруднении</p> <p>Рассказывают обучающиеся по картинкам. Знакомятся с профессиями</p>	<p>СЛАЙД 8.</p> <p>СЛАЙД 9.</p> <p>СЛАЙД 10.</p>
---	---	---	--

<p>5. Вести из лаборатории «Получение муки в бытовых условиях»</p> <p>6. Результаты экскурсии в пекарню</p>	<p>- Сначала мы семена перебрали. 18 ноября посадили их в землю. Зернышки стали всходить на третий день. 22 ноября ростки пшеницы достигли 2 сантиметров, 25 ноября – 11-14 см.. А спустя еще неделю ростки выросли вот так.</p> <p>Ученик 5. -Итак, хлеб созрел. Пора косить. Убирают специальные машины, которые называются – комбайны. Люди, работающие на этих машинах, называются комбайнеры. Комбайн выполняет много работ: острыми ножами он срезает колоски, внутри есть молотилка, освобождающая зерна от колосьев. Зерно через специальный рукав сыплется в грузовик, а солома упаковывается в брикеты и остается на поле. Зерно везут на элеваторы или на мельницу. Там из зерна делают муку. Работают там люди по профессии мукомолы или мельники.</p> <p>Учитель: - Наши лаборанты тоже провели эксперимент. Получение муки в бытовых условиях.</p> <p>Лаборант: - Отобранную пшеницу мы поместили в кухонный комбайн и измельчили. Затем через сито просеяли. Получилась мука крупного помола. <i>Дробление пшеницы и просеивание через сито. Фотоснимки</i></p> <p>Учитель. -Манку оказываются тоже делают из пшеницы. Специальные машины снимают с зернышек оболочку – лузгают их, как семечки! Огромные жернова перемалывают очищенные пшеничные ядра. Потом муку просеивают, отделяя крупные комочки от мелких. Мука более крупного помола и есть манка.</p> <p>Ученик 7. -Далее муку отвозят на хлебозавод или пекарню. В ней пекут булочки, буханки, батоны.</p> <p>Учитель: Группа корреспондентов приготовили фильм об экскурсии в поселковую пекарню «Каспий».</p>	<p>Выводы из наблюдений</p> <p>Выводы из наблюдений</p>	<p>СЛАЙД 11, 12</p> <p>СЛАЙД 13, 14</p> <p>СЛАЙД 15.</p> <p>СЛАЙД 16.</p> <p>СЛАЙД 17.</p>
---	---	---	--

<p>7. Вести от пекарей «Сами испечем хлеб»</p>	<p>Корреспондент: 15 ноября мы посетили поселковую пекарню «Каспий». Нас встретила пекарь Асмира. Она рассказала нам об оборудовании, которое необходимо для приготовления хлеба. Это сеялка для муки, тестомес, шкафы для расстойки хлеба, формы, весы, печь. Рассказала нам и показала как ставится опара. Из одного тестозамеса они выпекают 144 булки хлеба. А за смену около 400 булок. В их пекарни пекут только белый хлеб.</p> <p>Учитель: Группа пекарей расскажут, как они замешивали и пекли хлеб.</p> <p>Пекарь: -Мы группой пекарей пекли две булки хлеба. Одну булку из муки высшего сорта, другую из муки второго сорта. Нам потребовались следующие ингредиенты (продукты): мука, вода, соль, дрожжи, масло растительное (для смазывания формы). В теплую воду добавили пакетик дрожжей, посолили и просеяли мука. Затем стали месить, пока тесто стало отставать от рук, затем тесто накрыли и поставили в теплое место для подхода. Через час мы его осадили и дали еще раз подойти. Затем смазали маслом форму для выпечки, сформировали клубочек из теста и опять поставили в теплое место подходить. Через 30 минут формы с тестом отправили в печь. Когда хлеб испекся, мы его вынули из форм и накрыли полотенцем, чтобы он остыл. А на следующий день угощали своих одноклассников хлебом.</p> <p>Учитель: -На слайде помещены отзывы о испеченном хлебе. - Наши корреспонденты посетили поселковые магазины и сделали следующие выводы.</p>	<p>Рассказ обучающихся о результатах экскурсии</p> <p>Комментарии и выводы.</p>	<p>СЛАЙДЫ 18-21</p> <p>СЛАЙДЫ 22-25</p>
<p>8. Результаты экскурсии в поселковые магазины</p>	<p>Корреспондент: Наша группа посетила магазины поселка и выяснила что, хлеб в наши магазины поступает из двух поселковых пекарнь «Каспий» и «Колос». Также хлеб в наши магазины завозится из Магистрального и Игирмы. На прилавках можно видеть несколько видов хлеба. На вопрос: Какой хлеб предпочтительно покупают? Продавцы</p>	<p>Комментарии и выводы.</p>	<p>Слайд 26,27</p>

<p>9. Подведение итога «Откуда пришел хлеб»</p>	<p>ответили???? Сколько хлеба продается за сутки? На прилавках мы много увидели разных хлебобулочных изделий: пряники, разное печенье. А в магазине «Восток» продаются пирожки, чебуреки, самса, лаваш.</p> <p>Ученик 1. Только снег сошел в апреле, Как поля зазеленели. Мы говорим: «Хлеб».</p> <p>Ученик 2. Золотой простор бескрайний, Там работают комбайны. Мы говорим: «Хлеб».</p> <p>Ученик 3. Вот зерно течет рекой, Чтобы сделаться мукой. Мы говорим: «Хлеб».</p> <p>Ученик 4. Тесто кружится в квашне, Запекается в огне. Мы говорим: «Хлеб».</p> <p>Ученик 5. Ешь его, расти и помни: В мире нет труда огромней, Чтоб на стол к тебе явился Свежий хлеб.</p>	<p>Дети читают по очереди строчки из стихотворения</p>	
<p>ФИЗМИНУТКА “В землю зёрнышко попало”</p>	<p>В землю зёрнышко попало, (приседают) Прорастать на солнце стало (руки над головой) Дождик землю поливал, И росточек подрастал (медленно встают) К свету и теплу тянулся. И красавцем обернулся. (2 раза)</p> <p>Учитель: - Знаете ли вы, что хлеб на нашем столе появляется благодаря</p>	<p>Повторяют движения. Осуществляют профилактику утомления. Ориентируются на здоровый образ жизни.</p>	

<p>10. Хлеб в ВОВ</p>	<p>нелёгкому труду людей 120 профессий. У славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны.</p> <p>- Во время Великой Отечественной войны жителям Ленинграда выпала страшная доля – 900 дней вражеской блокады. Жители города получали 125 г хлеба на весь день, но именно он, этот хлеб помог ленинградцам не только выстоять, но и победить. Люди, пережившие войну, берегут каждую крошку и никогда не выбросят даже маленький кусочек пищи в мусорное ведро.</p> <p>- Ребята, этот кусочек трудно было назвать хлебом, ведь в нем было всего лишь 5 граммов муки, остальное это древесина – стружки, крапива, лебеда, отруби.</p> <p>- В России существует единственный государственный музей хлеба, который находится в Санкт-Петербурге.</p> <p>- Молодое поколение не знает, что такое голод. Поэтому у него совсем другое отношение к хлебу. Нам должно быть стыдно, когда несъеденные кусочки мы просто выбрасываем. Так с хлебом поступать нельзя, ведь в него вложено столько труда. Трактористы, комбайнеры в поле, пекари на хлебозаводах работают, не жалея сил, чтобы у каждого из нас на столе всегда был хлеб. И мы должны уважать их труд. Хлеб нужно обязательно доедать, а крошками кормить птиц. Хлеб нужно беречь!</p>	<p><i>Дети рассматривают нормы хлеба в ВОВ.</i></p>	<p>Слайд 28-32</p>
<p>11. Результаты встречи с детским врачом.</p>	<p>Учитель:</p> <p>- Чем полезен хлеб исследовала группа корреспондентов. Она встретила с медсестрой школы Храмцовой Ириной Валентиновной.</p> <p>Ученик 1.</p> <p>- Хлеб богат углеводами, белками и витаминами. Для детей нашего возраста норма хлеба в сутки -60-70 грамм ржаного и 150 г. пшеничного.</p> <p>Ученик 2.</p> <p>В детском питании продукты из зерновых культур занимают очень важное место. Так хлеб является основным источником белка</p>	<p>Рассказ корреспондентов</p>	<p>Слайды 33, 34</p> <p>Слайды 35</p> <p>Слайд 36</p>

<p>12. Исполнение песни «Вот она какая, хлеба корка»</p>	<p>(вещества для роста), углеводов (дают энергию), минеральных веществ (берегут здоровье). Он содержит незаменимые аминокислоты (повышают работоспособность).</p> <p>Ученик 3. Однако хлеб относительно беден кальцием, поэтому его лучше сочетать с молоком, кефиром и другими молочными продуктами. Хлеб никогда не приедается, не надоедает – таково его удивительное свойство.</p> <p>Вот она какая, хлеба корка, С хрустом аппетитным, с вкусом тонким. И поджариста и ароматна, Нету ничего приятней.</p> <p>В магазине вкусно пахнет хлебом, Хлеба пекарь нам печет к обеду, Каждый понедельник, вторник, среду И во все другие дни.</p> <p>К супу, к гуляшу и к манной каше За столом дается корка наша, К чаю булки, бублики, ватрушки И еще, конечно, сушки.</p> <p>Вот она какая, хлеба корка, С хрустом аппетитным, с вкусом тонким. И поджариста и ароматна, Нету ничего приятней.</p>	<p>Поют песню на мотив «Песенки про лето» (из м/ф «Дед Мороз и лето»).</p>	<p>Слайд 37.</p>
<p>13. Результаты работы группы фольклора.</p>	<p>Учитель: Наша фольклорная группа работала с населением, ходила в детскую поселковую и школьную библиотеки. Работала с интернет ресурсами. Собрала огромный материал: скороговорки, пословицы, частушки, песни, загадки, сказки о хлебе.</p>	<p>Представление папки накопителя с пословицами, стихами, частушками, сказками, прибаутками.</p>	<p>Слайд 37.</p>

<p>А. Инсценирование литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь»</p>	<p>Однажды встретил волк в лесу человека и просит: -Дай мне хлеба! Человек дал. Волк съел и облизнулся - вкусный был хлеб. Волк и говорит человеку: -Что мне делать, чтобы и у меня всегда был свой хлеб? Научи меня! - Ладно, - согласился человек и начал учить волка. - Сперва надо вспахать землю... - А когда вспашешь, можно уж есть? - Еще нет. Надо рожь посеять. - А когда посеешь, можно уж есть? -Еще нет. Надо подождать, пока она вырастет. -А когда вырастет, можно уж есть? -Еще нет. Надо ее убрать. - А когда уберёшь, можно уж есть? -Еще нет. Надо ее смолотить. - А когда смолотишь, можно уж есть? -Еще нет. Надо испечь хлеб. -А когда испечешь, можно есть? -Можно. Подумал волк, подумал и говорит: -Лучше уж не буду я печь хлеб, коли так долго ждать. Как до сих пор обходился без хлеба, так, видно, и обойдусь. Вопросы: -Почему волк решил обходиться без хлеба? -Что вам показалось смешным в этой сказке?</p>	<p>Инсценирование литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь»</p>	
<p>Б. Конкурс загадок</p>	<p>Ученик: -Для вас ребята мы приготовили конкурс «Загадок». За каждый правильный ответ будем давать баранку. Чья группа больше соберет баранок, та и побеждает.</p> <p>1.Кольцо не простое, Кольцо золотое, Блестящее, хрустящее, Всем на загляденье...</p>	<p>Ответы обучающихся на вопросы</p> <p>Отгадывают загадки. Привлекают для ответа имеющие знания</p>	

<p>В. Конкурс «Собери пословицу»</p>	<p>Ну и объединье! <i>(Баранка или бублик.)</i></p> <p>2.Что на сковородку наливают Да вчетверо сгибают? <i>(Блины.)</i></p> <p>3.В печь сперва его сажают, А как выйдет он оттуда, То кладут его на блюдо. Ну, теперь зови ребят! По кусочку все съедят. <i>(Пирог.)</i></p> <p>4.Мнут и катают, В печи закаляют, Потом за столом Режут ножом. <i>(Хлеб)</i></p> <p>5.Комковато, ноздревато, И губато и горбато, Кисло и пресно,</p> <p>6.И вкусно и всем людям мило <i>(тесто).</i></p> <p>7.Золотист он и усат В ста карманах сто ребят <i>(колос).</i></p> <p>Учитель: -На столах у вас пакет со словами пословицы. Вам нужно из этих слов составить пословицу и хором сказать и пояснить её. -Хлеб всему голова.</p>	<p>Принимают правила игры. Собирают пословицу по смыслу, объясняют значение</p>	
--------------------------------------	--	---	--

<p>Г.Исполнение частушек</p>	<p>Учитель: Фольклорная группа приготовила для вас частушки На столе у нас пирог, Пышки и ватрушки, Так spoём же под чаёк Хлебные частушки.</p> <p>Лучше нет ничего Чем баранка с чаем. Тёплый хлеб - кормилец наш Что ещё ты к чаю дашь?</p> <p>Хлеб я ем с утра до ночи Булки с ночи до утра Очень весело проходят У нас с мамой вечера.</p> <p>Хороши к обеду плюшки Хлеб, батоны и ватрушки. Всех накормит свежий хлеб Лучше в мире хлеба нет.</p> <p>Прянички печатные, До чего нарядные! Мы не сразу их съедим, А сначала поглядим.</p> <p>Пирогов с разной начинкой В выходные напечём. Самовар поставим чаю, И соседей соберём.</p> <p>Слава тем, кто сеет, пашет, Кормит хлебом весь народ.</p>	<p>Слушают частушки. Умеют работать коллективно</p>	
------------------------------	---	---	--

<p>14. Работа группы пекарей</p>	<p>Мы желаем на столе чтоб, Хлеб иметь вам круглый год.</p> <p>Учитель: Группы пекарей очень много работала и собирала рецепты приготовления блюд из черствого хлеба. А сейчас вашему вниманию будет представлен рецепт приготовления горячих бутербродов.</p> <p>Пекарь: Для приготовления нам понадобится: сушка, печенье крекер, сыр, молоко. Предварительно в теплом молоке замачиваем сушки и они стоят 15-20 минут. В это время мы на мелкой терке натираем сыр. После на тарелку кладем печенье крекер, сверху моченую сушку а в нее помещаем сыр. Ставим в микроволновую печь на 1,5-2 минуты. Вытаскиваем и подаем к столу.</p>	<p>Представление папки рецептов из черствого хлеба</p> <p>Приготовление горячих бутербродов.</p>	
<p>15. Экскурсия по выставке «Оч.ручки»</p>	<p>Учитель: За этот проект мы очень много говорили о хлебе, рассматривали репродукции картин известных художников, сами рисовали натюрморты, кроме того мы изготавливали поделки из соленого теста, дома вы с родителями выполнили замечательные поделки на тему хлеб из разного материала.</p> <p>Ученик 1. Вот он - хлебушко душистый, С хрупкой корочкой витой, Вот он тёплый, золотистый, Словно солнцем налитой.</p> <p>Ученик 2: У народа есть слова: «Хлеб- всей жизни голова». Славится он первым на земле, Славится он первым на столе.</p>	<p>Рассматривание выставки</p> <p>Учащиеся выразительно читают стихотворение</p>	<p>Слайды 38-41</p>

<p>16. Приметы, достойные уважения</p>	<p>Ученик 3: А знаете ли вы, чем пахнет хлеб, Ломоть ржаного трудового хлеба? Он пахнет полем, речкой, печью, небом. А главное - работой пахнет хлеб.</p> <p>Учитель: -Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу. -Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность. Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами. -Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. -Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.</p>	<p><i>Слушают внимательно комментарий к слайду</i></p>	<p>Слайд 42.</p>
<p>17. Правила бережного отношения</p>	<p>Учитель: - Хлеб- это величайший труд, наше богатство. Ребята, предлагаю вам вспомнить правила бережного отношения к хлебу и каждый день их придерживаться.</p> <p>Хлеб наш берегите! Хлебом не сорите! Хлеб наш уважайте! С хлебом не играйте! Хлеб выбрасывать нельзя! Берегите хлеб, друзья!</p>	<p><i>Обучающиеся проговаривают правила и группа учеников читает стихотворение</i></p>	<p>Слайд 43.</p>
<p>III. Рефлексия</p>	<p>Учитель: -Сейчас вы снова поработаете с вашими «колобками». Подумайте, куда вы его сейчас прикрепите. Напоминаю, кто стал знать больше о том, как пришел к нам хлеб на стол, те прикрепят свою карточку около печки «Много знаю». Кто знает, но немного, прикрепите «колобка» возле печки «Немного знаю». А кто совсем мало знает о том, как попал на наш стол хлеб, прикрепит карточку рядом с печкой «Мало знаю».</p>	<p><i>Дети оценивают свои знания о том, откуда пришел к нам хлеб на стол.</i></p>	

	<p>-Теперь мы много узнали о том, как попал хлеб к нам на стол и можем рассказать другим ребятам из первых классов.</p> <p>Учитель:</p> <p>- Теперь прошу вас вернуться к оцениванию. Предлагаю оценить себя, как вы работали в течение всего проекта и сегодня на занятии. Наши традиционные «смайлики»: «Я доволен собой», «Я могу еще лучше», «Я недоволен собой».</p> <p>Спасибо за работу в проекте!</p>	<p>Дети оценивают свою деятельность в проекте сигнальными карточками «смайликами»</p>	
--	--	---	--