

Методическая разработка занятия для учащихся 4 класса по образовательной программе «Разговор о правильном питании»

М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева.

Учитель: Никутина И. А.

Классный час.

Тема: Плох обед, если хлеба нет

Цель: Формирование представления о хлебе, как обязательном компоненте ежегодного рациона.

Оборудование: иллюстрации, хлеб нескольких видов

-Прочитайте тему нашего урока.

Так, о чем же мы будем говорить?

-Что значит встречать хлебом – солью? Кого же так встречали? (доргих гостей, молодоженов)

-Почему же такое уважение к хлебу? Давайте узнаем.

Выступления детей.

1 ученик

Ученые предполагают, что первый хлеб был испечен не менее 15 тысяч лет назад. В музее швейцарского города Цюриха хранится найденная на дне осушенного озера буханка хлеба, испеченная 6 тысяч лет назад.

Учитель: Раскопки археологов показывают, что первый хлеб был из желудей. Вымоченные, высушенные желуди растерались между камнями в муку, из которой и были приготовлены первые лепешки и каши. Как вы думаете, какой вкус был у этого хлеба?

Из зерен каких культур пекут хлеб теперь? (ответы детей)

2 ученик

Пшеницу человек выращивает очень давно, раньше многих других видов растений. Сейчас ее посевы занимают почти половину мировой пашни. Интересно, что цвет зерен пшеницы в разных частях света различен. В Эфиопии растет пшеница с фиолетовыми зернами, словно обожженными горячим африканским солнцем. Есть пшеница с зеленоватыми зернами и с красноватыми. Зерно русской пшеницы золотистого оттенка.

Ботаники насчитывают 22 вида пшеницы. Самые распространенные из них – мягкая и твердая

3 ученик

У этого растения интересная история. Культурная рожь произошла из сорняка, встречавшегося среди посевов озимой пшеницы. В суровых условиях северных и горных районов пшеница нередко погибала от холода, а ее спутница рожь выживала. Человек заметил это и стал возделывать неприхотливое растение. Выращивая рожь, человек улучшал ее. Он отбирал растения с более крупным зерном. Так из сорняка рожь стала культурным растением.

Из зерна ржи получают муку, из которой выпекают черный хлеб

Учитель: Многие поэты и художники воспевали золотые поля в своих стихах, картинах. Перед вами репродукция знаменитой картины Ивана Шишкина «Рожь»

4 ученик

В Древнем Риме за покушение на жизнь пекаря виновный карался смертной казнью. Профессия пекаря – одна из самых древних на земле. Особенно ценился тот пекарь, который умел делать хлеб на дрожжах. Этот сорт хлеба был очень дорогим. Его могли позволить себе купить только очень богатые люди.

Учитель: Как же выращивают хлеб? Расставьте предложения по порядку.

Вырастили урожай

Испекли хлеб.

Замесили тесто.

Отвезли зерно на элеватор

Посеяли зерно.

Собрали урожай.

Смололи зерно

Учитель: В русском языке много пословиц о хлебе. Что такое пословица?

Собери пословицы. (работа в парах)

Хлеб растить –	все не беда.
Покуда есть хлеб да вода,	не в гостях гостить
Без соли не вкусно,	без хлеба голодно
Без печки холодно,	без хлеба не сытно

Учитель: Во время войны в осажденном Ленинграде хлеб нельзя было купить в магазине, его выдавали по специальным карточкам один раз в день 125 граммов на одного человека. Но чтобы получить эту кроху, нужно было отстоять такую очередь, которой не видно было конца. Люди с серыми, изможденными лицами, давно забывшие, что значит вдоволь поесть, занимали очередь за хлебом с раннего утра, а иногда стояли в очереди всю ночь. Но бывало и так, что хлеба на всех не хватало. Как вы думаете почему?

Хлеб выпекали в городе. Форму под хлеб смазывали соляжкой, так как масла не было. Работать на хлебозаводе было очень сложно, потому что пекари работали по 16 – 18 часов сутки.

Кроссворд (работа в парах)

1. Специалист по выпечке хлеба (пекарь)

2. Злак, из молотых зерен которого пекут черный хлеб (Рожь)

3. Мнут и катают,
В печи закаляют.

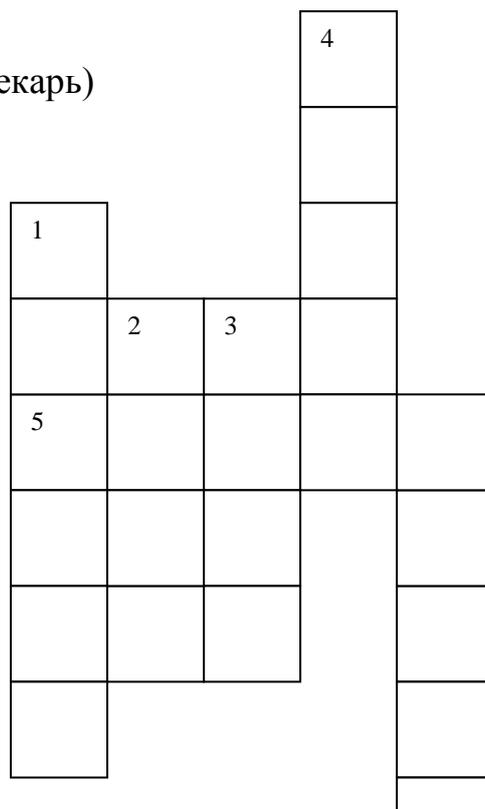
А потом за столом
Нарезают ножом. (Хлеб)

3. В землю теплую уйду,
К солнцу колосом взойду.

В нем таких, как я,

Будет целая семья (Зерно)

4. Маленькие, тоненькие баранки
(сушки).



5.Золотист он и усат.

В ста карманах сто ребят.(Колос)

Подведение итогов.

- Что нового узнали о хлебе?

-Как его выращивают?

Дегустация различных видов хлебобулочных изделий.