Интерактивное занятие

«От зёрнышка до хлеба»

**Тема:** формирование у детей знаний об этапах получения хлеба

**Цель:** развитие познавательной активности, коммуникативных и интеллектуальных способностей учащихся посредствам вовлечения в игровую деятельность.

**Задачи:**

способствовать развитию у учащихся познавательного интереса об этапах получения хлеба;

содействовать формированию коммуникативных умений, интеллектуальных способностей учащихся через организацию работы в группах;

воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к людям, выращивающим и изготавливающим хлеб.

**Ход занятия**

**I Вступительная часть**

Ребята, сегодня мы поиграем. Вовремя нашего игрового занятия узнаем об этапах получения хлеба, о людях выращивающих и изготовляющих хлеб. Ведь без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения до глубокой старости.

Хлеб – добрый наш друг, имя которого произносят с любовью и теплотой люди на всех языках. Поэтому не удивительно, что у него есть свой праздник— Всемирный день хлеба, который отмечается 16 октября.

Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе.

**IIДидактическая игра «Какой хлеб?»** Сейчас мы с вами поиграем в игру **«Какой хлеб?»**

- Вы подумайте и скажите каким бывает хлеб (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный).

Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, он придает силы и здоровье, укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, как появляется хлеб на нашем столе? Вырастить хлеб тяжелая работа нужно затратить очень много труда и сил.

**III Основная часть.** О том как появляется хлеб на нашем столе мы можем узнать выполнив задания.

**Вопрос:**Что помогает выращивать людям хлеб? (Выращивать и убирать хлеб людям разных профессий помогают специальные машины и оборудование).

Давайте представим себя трактористом.

**Задание 1.**Выбери технику для подготовки земли к посеву.

**Вопрос:**Что помогает трактористу сделать землю рыхлой и мягкой. (Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой). Молодцы. Внимание, следующий задание. Представьте себя агрономом.

**Задание 2.** Выбирать зерновые культуры, из которых получают хлеб. Ну что ж вы все молодцы. Переходим к следующему заданию.

**Задание 3.** Выбираем технику для посева и обработки земли.

**Вопрос:**Что прикрепляют к трактору для посева зерновых? (Да, ребята, к тракторуприкрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна).

Вот зерновые культуры взошли.  Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Агроном определяет созревание зерна. Начинается жатва. И на поле выходят другие машины.

**Задание 4.** Выбери технику для уборки урожая**.**

**Вопрос:**Какая техника необходима для уборки урожая?

Подскажите, мне ребята, как работает этот агрегат? (Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины).

**Вопрос:** Куда везут машины зерно? (Машины везут зерно на элеваторы – специальные сооружения для хранения зерна).

**Вопрос:** А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов? (На мукомольный завод. Правильно, и там зерно мелют в муку).

**IV Физкультминутка.** Подрастает зёрнышко – потянулось к солнышку. С ветерком оно играет, ветерок его качает, к земле низко прижимает – вот как весело играет! (потянулись, руки вверх, прогнулись, наклоны туловища, присели). Ну вот мы с вами и готовы приступить к работе. Итак занимайте свои места.

**Вопрос:** Ребята куда потом попадает мука? (На хлебозавод, пекарню, магазин). На хлебозаводе стоят огромный чан с закваской.

**Задание 5:** Что добавляют в чан с закваской? (свекла, капуста, картошка, **вода, дрожжи, мука, соль, сахар**).

**Задание 6:** Что пекарь может приготовить из муки (колбасу, чипсы, шоколад, **пряник, торт, хлеб, печенье, багет, лаваш, сухари**).

**Вопрос:** Как одним словом называются эти изделия? (Верно. Называются они хлебобулочные изделия).

**Вопрос:** 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.)

**VТеатр-экспромт. Сказка «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, человече?

– 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, человече!

– 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.

**Вопрос:** Какой вывод можно сделать, дети? (Да, легкого хлеба не бывает...)

**Задание 7.** Выстрой действия по порядку. (Вспашка земли, посев зерна, уход за зерном, сбор урожая, хранение зерновых, помол зерна в муку, замес теста, выпечка хлеба, продажа хлеба в магазине). Да, нелегок труд хлебороба. И сегодня, когда сельчанам помогают машины, все же во время уборки хлеба комбайнеры и другие труженики села работают по 18 часов в сутки, а то и ночью, чтобы убрать урожай вовремя. Надо чтобы и зерно не пересохло, не осыпалось, и чтобы успеть убрать урожай в хорошую солнечную погоду. Труд хлебороба один из самых тяжелых на земле.

Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей

**Задание 8.** Отметить из предложенного перечня профессий те, которые, так или иначе, связаны с хлебом. (Портной, столяр, **тракторист,пекарь,** инженер, **мельник,** сталевар, машинист, **хлебопек,** астроном, **шофёр,** учитель, **продавец, комбайнер,** кондуктор, летчик).

**VI Подведение итогов.**

Сегодня мы с Вами узнали какой долгий путь, проходит хлебное зернышко, до кого как оказаться у нас на обеденном столе**.**

**Вопрос:** Что делают из зерен ржи, пшеницы, овса, ячменя? Какие профессии связаны с изготовление хлеба? Какая техника используется для посева и уборки зерновых? Изменило ли ваше отношение к хлебу?

Во все времена к хлебу было особое, бережное отношение. И такое уважение к хлебу должно быть всегда.

В нем здоровье наше, сила,
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
В нем земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки,
Вырастай богатырем.

Теперь я думаю, каждый из Вас будет, бережно и уважительно относиться к хлебу.

**VII Рефлексия.**

Ребята, закончите фразу: «Я расскажу дома…»

Накрывая на стол…, не нарезай лишнего хлеба

Бери хлеба столько…, сколько съешь

Не допускай… шалостей с хлебом

Умей как можно дольше… сохранить хлеб свежим