

Конспект открытого классного часа в 6А классе

на тему: «**Хлеб – всему голова**»

классного руководителя

Дергаусовой Натальи Геннадьевны

Тема: «Хлеб – всему голова».

Цели:

1. Показать детям, что хлеб – основа жизни человека, что процесс выращивания хлеба очень сложный и трудный, поэтому все должны бережно относиться к хлебу, уважать труд людей, выращивающих его.
2. Развивать слуховое и зрительное восприятие, внимание, логическое мышление, правильную речь, обогащать словарный запас детей.

Ход занятия:

1. Организационный момент.

2. Беседа.

- Ребята, а что вы сегодня кушали на завтрак?
- А на обед?
- меню меняется, а что остается неизменным?
- Почему?
- Каждый день у нас на столе есть хлеб. Хлеб в России самый главный продукт на столе. В случае необходимости человек мог бы выжить, питаясь одним только хлебом. Ученые утверждают, что в хлебе содержится более двухсот различных полезных веществ для человека.

Ребята тема нашего классного часа «Хлеб всему голова»

Хлебушко мягкий, хрустящий,
Пахнущий ветром полей,
Силу и мудрость дарящий –
Щедрый кормилец людей.
Тяжким трудом добытый,
Солнцем согрет и землей,
Свежий, румяный, душистый,
Солнышком налитый.

- Давайте подумаем и назовем много слов. Каким бывает хлеб.

(вкусный, мягкий, черствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)

- хлеб бывает разный, но обязательно вкусный и полезный.

3. Рассказ об изготовлении хлеба.

Вот он каравай душистый
С хрупкой корочкой витой,
Вот он мягкий, золотистый,
Словно солнцем налитой!

Мне бы хотелось помочь вам узнать, как появился этот каравай.

Ведь не сразу стали зерна хлебом тем, что на столе,

Люди долго и упорно потрудились на земле!

Демонстрация. Рассказ об изготовлении хлеба.

- 1). Сначала зернышко хлеба сажают в землю специальными машинами, сеялками. **(показать зёрна пшеницы)**
- 2). Потом из зерен появляются росточки, а из росточков вырастут колосья. Посмотрите, как много колосьев выросло на большом поле из ростков. **(показать ростки)**
- 3). Потом комбайнами собирают колосья. **(показать колосья)**
- 4). Зерна собирают машины и отвозят на мельницу (мукомольный завод). Там зерна перемелют в муку. **(показать муку)**
- 5). Из этой муки на хлебозаводе пекут хлеб. **(показать хлеб)**

Сначала замешивают тесто. Когда тесто замешано, его кладут в форму и ставят в печь. **(показать тесто)**

Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин.

А знаете ли вы, чем пахнет хлеб?

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.

Чтобы вырос колос хлеба, нужен труд десятков рук.

Вот сколько людей работали прежде чем хлеб попал к нам на стол:

агроном, тракторист, комбайнер, мукомол, пекарь, кондитер, продавец. – (на доске)

Хлебороб вырастил зерно, мельник смолот из зерна муку, пекарь испек из муки хлеб, шофер привез хлеб в магазин, в магазине мы купили хлеб у продавца.

Чтобы на нашем столе всегда был свежий и душистый хлеб, нужно, чтобы потрудились многие люди. Люди многих профессий создают для нас это благо.

4. Игра «Продолжи ряд»

5. ФИЗМИНУТКА:

«Замесим тесто»

Ой, ладошки-ладушки.

Мы печём оладушки /хлопки ладонями/

Замешиваем тесто,

А тесту в миске тесно /имитируют помешивание по кругу/

Тесто выпало на стол,

Тесто шлёпнулось на пол /присели/

Тесто убежало

Начинай сначала. /лёгкий бег на месте/

6. Разгадывание загадок

Есть такие слова:

"Он всему голова"

Хрустящей корочкой одет

Мягкий черный, белый..(Хлеб.)

Кольцо не простое,

Кольцо золотое,

Блестящее, хрустящее,

Всем на загляденье...

Ну и объеденье! (Баранка или бублик.)

Что на сковородку наливают

Да вчетверо сгибают? (Блины)

Корабль-великан не по морю плывет.

Корабль-великан по земле идет.

Поле пройдет - урожай соберет. (Комбайн)

Он бывает с толокном,

С рисом, мясом и пшеном,

С вишней сладкою бывает,

В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят. (Пирог.)

Вырос в поле дом.
Полон дом зерном.
Стены позолочены.
Ставни заколочены.
Ходит дом ходуном
На столбе золотом (Колос)

То, о чем загадка здесь,
Хорошо с чайком поесть,
С виду – маленький батон
И с начинкой сладкой он (Рулет)

В кусочке сдобного теста
Нашлось для начинки место,
Внутри него не бывает пусто –
Есть мясо или капуста. (Пирожок)

Если буханку ножом измельчить,
Эти кусочки в печи подсушить,
Смело с собою в поход их бери,
Ведь получаешь всегда... (Сухари.)

Это печенье в глазури обычно,
В виде лепешки, фигурки привычной.
Сладкое, мятное... Ставь быстро чайник,
Если к столу принесет кто-то... (Пряник.)

С открытою начинкою лепешка,
Посередине — творога немножко.
Всех пирожков известная подружка
Питательная, вкусная... (Ватрушка.)

На подбор все эти братцы,
Жалко с ними расставаться,
Все с начинкою дружки —
Ароматны... (Пирожки.)

7. Рассказ о хлебе в военное время. (иллюстрация)

В нашей стране особенное отношение к хлебу еще и потому, что люди помнят тяжелые годы великой отечественной войны. В это время в армию было призвано все мужское население страны. В колхозах на полях остались работать только женщины, старики и дети.. А стране и фронту нужен был хлеб и люди самоотверженно трудились, выращивая его.

Однако хлеба все равно не хватало. И во многих городах хлеб выдавали по карточкам. По одному кусочку на человека в сутки. А в блокадном Ленинграде – и того меньше. Остались записи людей, которые пережили те страшные годы.

«Помню темный, вязкий, маленький кусочек хлеба. Только один кусочек. На всех – взрослых и детей. Имама 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».

Прошу тебя!
Не оброни, сынок,
Когда лепешку ешь,
Хоть крошку хлеба!
Мы собирали
Каждый колосок,
Когда грозой войны
Гремело небо.
Тот хлеб спасал
Москву и Ленинград,
Жизнь продлевала даже
Крошка хлеба.

8. Правила обращения с хлебом. (иллюстрация)

Обращайтесь с хлебом бережно, никогда не выбрасывайте его. Помните, что хлеб и через несколько дней не утрачивает своих вкусовых качеств. Берите хлеба столько, сколько съедите, а если не съели, посушите и пейте чай с сухариками.

Повторите правила обращения с хлебом.

- берегите хлеб, он достается тяжелым трудом многих людей.

- не оставляйте недоеденных кусков, берите хлеба столько, сколько сможете съесть.

- продлите жизнь хлебу, черствый хлеб не выбрасывайте, из него можно приготовить различные блюда, можно кормить животных, птиц.

Никогда не бросайте хлеб.

Поднимите брошенный кусок, отдайте птицам, но не оставляйте на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

10. Итог занятия.

- Ребята, что нового узнали сегодня?

- Как нужно обращаться с хлебом? Почему?

За активную работу угостить всех детей булочками хлеба.