

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Мосты
муниципального района Пестравский Самарской области**

Методическая разработка

внеклассного мероприятия

Классный час «Как хлеб на стол пришел...»

Любаева Ирина Викторовна,
учитель начальных классов
ГБОУ СОШ с. Мосты
м.р. Пестравский
Самарской области

2023год

Пояснительная записка.

Вид мероприятия: классный час

Методическая разработка является модифицированной.

Вопрос «Кем быть?» - жизненно важный вопрос.

Ответ на него оказывает влияние на всю дальнейшую жизнь человека. Не растеряться, правильно сориентироваться, найти своё место в мире профессий сложно. Помогать в этом детям нужно с младшего школьного возраста. Мир профессий огромен, их насчитывается более 40000. Профессией можно назвать такой вид трудовой деятельности человека, которая требует особой подготовки и является источником дохода. Профессия человека - это и особая социальная характеристика, определённый признак человека. По профессиональному признаку люди делятся на большие группы или категории людей, занимающихся одинаковым видом трудовой деятельности. Следовательно, выбрать себе профессию - значит не только выбрать себе работу, но и быть принятым в определённую группу людей, принять её этические нормы и правила. Выбор профессии является одним из наиболее ответственных выборов нашей жизни. С первого класса уделяю большое внимание вопросу профориентации. В программу начальной школы по предметам включаю вопросы ознакомления учащихся с профессиями. Поэтому, с самого первого дня пребывания в школе, происходит знакомство детей с самыми распространёнными профессиями на уроках литературного чтения, окружающего мира, музыка, технологии, Вопросы профориентации уделяю внимание на внеурочной деятельности, на классных часах. Организую встречи с людьми различных профессий, с родителями, совершаю экскурсии на предприятия.

Актуальность профориентационных занятий в начальных классах

Ранняя профориентация детей характеризуется в основном выявлением сферы интересов детей и обогащением этой сферы знаниями о новых профессиях и направлена на определение специализированного класса (математический и др.) или дополнительных занятий по интересам.

Чем обусловлена необходимость организации работы по профессиональному самоопределению обучающихся уже в начальной школе?

Для того, чтобы ответить на вопрос об актуальности профориентационных занятий в начальных классах, необходимо кратко описать стадию становления профессионального самосознания в данном возрасте. Стадия конкретно-наглядных представлений о мире профессий охватывает период с 2,5-3 лет и продолжается вплоть до начала предподросткового возраста (10-12 лет). В процессе развития ребенок насыщает свое сознание разнообразными представлениями о мире профессий. Он в символической форме пытается проиграть действия водителя, медсестры, учителя и др., основываясь на наблюдениях за взрослыми.

В начальной школе, когда познавательная деятельность становится ведущей, определяющей развитие школьника, важно расширять его представления о различных профессиях. Некоторые элементы профессиональной деятельности ему еще трудно понять, но в каждой профессии есть область, которую можно представить на основе наглядных образов, конкретных ситуаций из жизни, историй, интересных случаев и впечатлений взрослого (работника). На этой стадии создается определенная наглядная основа, на которой базируется дальнейшее развитие профессионального самосознания. Именно поэтому очень важно создавать максимально разнообразную палитру впечатлений о мире профессий, чтобы затем, на основе этого материала, обучающийся мог анализировать профессиональную сферу более осмысленно. Чем больше профессий будет знакомо ребенку и чем

шире его представления о мире профессий, тем меньше ошибок он совершит в дальнейшем в процессе формирования профессионального плана.

Таким образом, **основной задачей** профориентационной работы в начальных классах является расширение кругозора и осведомленности ребенка о профессиях в процессе общения со взрослым.

Целевая аудитория - 7-8 лет (1-2 класс)

Цель мероприятия:

- формирование представлений о мире профессий, о понимании роли труда в жизни человека через участие в различных видах деятельности, изучение интересов и склонностей учащихся младших классов.

Задачи:

- формирование у учащихся знаний о хлебе как одном из величайших богатств на Земле; как на наших столах появляется хлеб, какой длинный путь он проходит, прежде чем мы его съедим;
- расширение представлений о хлебобулочных изделиях;
- закрепление знаний названия профессий людей, производящих хлеб;
- знакомство детей со злаковыми культурами (пшеница, рожь);
- активизация и обогащение словаря;
- воспитание у детей уважение к людям труда (хлеборобам), бережное отношение к хлебу.

Планируемые результаты:

- участие в различных видах игровой, изобразительной, творческой деятельности;
- расширение кругозора о мире профессий;
- заинтересованность в развитии своих способностей;

- участие в обсуждении и выражение своего отношения к изучаемой профессии;
- возможность попробовать свои силы в различных областях коллективной деятельности, способность добывать новую информацию из различных источников.

Материально- технические, информационные ресурсы

Подготовка мероприятия - это разработка темы, постановка целей, задач, изучение и отбор объектов, составление маршрута, изучение литературных источников по теме , написание контрольного текста классного часа, выбор методов и приемов проведения, составление технологической карты классного часа, в которой указан верный путь к достижению позитивного результата при проведении мероприятия. В основе подготовки лежат принципы и требования: связь обучения и воспитания, наглядность, эмоциональность, учет возрастных особенностей.

Рекомендации по использованию методической разработки.

Данная разработка может быть использована педагогами, классными руководителями при проведении уроков окружающий мир, литературное чтение, внеурочной деятельности.

Ход мероприятия.

Учитель:

- Добрый день, дорогие мои ребята ! Сегодня у нас будет проходить очень интересное мероприятие!

- Я хочу провести с вами викторину по сказкам. Когда мы отгадаем все задания викторины, мы узнаем тему нашего классного часа.

-Вы готовы? (Ответы детей)

(СЛАЙД 2) Вопрос 1.

К счастью, на дороге печка.

— Сударыня печка, спрячь меня!

— Съешь моего ржаного пирожка!

Девушка поскорей пирожок в рот, а сама в печь, села в устье. Гуси полетали-полетали, покричали-покричали и ни с чем улетели.

(СЛАЙД 3) Вопрос 2.

Напекла она пирожков, достала большой-пребольшой короб и говорит медведю:

— Вот, смотри: я в этот короб положу пирожки, а ты отнеси их дедушке да бабушке. Да помни: короб по дороге не открывай, пирожки не вынимай. Я на дубок влезу, за тобой следить буду!

(СЛАЙД 4) Вопрос 3

Как-то раз испекла мама пирожок и сказала дочке:

- Сходи-ка ты, к бабушке, снеси ей этот пирожок и горшочек масла да узнай, здорова ли она.

Собралась она и пошла к бабушке в другую деревню.

(СЛАЙД 5) Вопрос 4

"Испеки, старуха, колобок".

"Из чего печь - то? Муки нету".

- "Э - эх, старуха! По коробу поскреби, по сусеку помети; авось муки и наберется".

- О чем мы будем говорить сегодня? (Ответы детей.)

(СЛАЙД 6)

Правильно, мы будем говорить о хлебе. Это привычное для нас слово, потому что мы каждый день едим хлеб, но никому в голову не приходит мысль о том, что хлеб - это одно из величайших чудес на земле. Хлеб – это символ жизни, здоровья, труда, благополучия, богатства. Дается он человеку ценой больших трудовых усилий.

(СЛАЙД 7)

- Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?(Ответы детей)

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

Люди долго и упорно
потрудились на земле.

В нем - здоровье, наша сила,

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

Учитель:

- Хлеб, ребята, сам не родится. В производстве хлеба принимают участие сотни тысяч рук многих людей.

- Люди каких профессий помогают хлебу прийти к нам на стол, мы узнаем, выполнив следующее задание.

Игра «Угадай профессию».

Слайды сопровождаются рассказом и характеристикой каждой профессии

-Давайте отгадаем профессию по словам-подсказкам:

(СЛАЙД 8)

1. Поле, грачи, плуг, земля, трактор (ТРАКТОРИСТ)

(СЛАЙД 9)

2. Он науки изучил.

Землю словно приручил.

Знает он, когда сажать,

Сеять как и убирать.

Он знаток в краю родном

И зовется..... (АГРОНОМ)

(СЛАЙД 10)

3. На широкие долины

Вышли новые машины;

Глядь в раскрытое окно -

Сеют сеялки зерно.(МЕХАНИЗАТОР)

(СЛАЙД 11)

4. Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют... (ХЛЕБОРОБЫ)

(СЛАЙД 12, 13)

-Посеяли хлеб весной,

Созрел он и встал

Золотистой стеною

И слышит страна:

За уборку пора,

Для хлеба комбайны нужны, трактора

(СЛАЙД 14)

Он похож на капитана,

Но ведет корабль степной.

Спорит он с волной упрямо,

Только с золотой волной (КОМБАЙНЕР)

(СЛАЙД 15)

Повороты, косогоры

Знает все наперечет,

Подождет комбайн он полный,

А потом зерно везет.. (ВОДИТЕЛЬ)

(СЛАЙД 16)

Вот на мельнице пшеница

Здесь такое с ней творится!

В оборот её берут

В порошок её сотрут.

Послезавтра, в понедельник

Сметет все зерно нам.....(МЕЛЬНИК)

(СЛАЙД 17)

-Затем муку отправляют на хлебозавод.

На большом хлебозаводе

Станешь тестом ты, мука

Тесту тесно, мало места,

"Ох пустите" - шепчет тесто

(СЛАЙД 18)

Нос в муке, в муке ладони,
И одежда вся бела,
Он с ножом, как храбрый воин,
Но добры его дела:
Он хозяин маргарина,
Печки, мака и муки,
И заботы гражданина,
Прямо скажем, не легки –
Чтоб не стало тесто кислым,
Чтобы вынуть из печи
Все в загаре золотистом
Булки, сайки, калачи.(ПЕКАРЬ)

(СЛАЙД 19)

- Чтобы купить свежий, хрустящий, ароматный хлеб мы идем в магазин.

Мы заходим в магазин.

Человек там есть один,

Нам подскажет, что купить,

Сколько нужно заплатить.

Кто же этот молодец?

Ну, конечно,..(ПРОДАВЕЦ)

- Сегодня, дорогие дети, вы узнали, легка ли дорога хлеба к нашему столу.
Как вы думаете, легка?

- Чтобы на нашем столе всегда был свежий душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся люди, много людей. Хлеборобы засевают зерном поля, выращивают хлеб и обмолачивают его. Шоферы доставляют зерно с полей на элеваторы и мельницы, мельники мелют его, пекари выпекают хлеб.

- Каким был первый хлеб?(Ответы детей)

(СЛАЙД 20)

- Долгое время люди употребляли в пищу зёрна в сыром виде.
- Затем придумали растирать зёрна между камнями и варить полученную крупу.
- **Первый хлеб представлял собой скорее кашу, нежели привычные нам батоны и буханки.**
- Первыми научились делать сдобное тесто в Египте.
- Дрожжевое тесто для выпечки хлеба тоже появилось в Египте.

- В чем польза хлеба?

(СЛАЙД 21,22)

Способствует росту волос и ногтей.

- * Улучшает циркуляцию крови.
- * Полезно для развития клеток головного мозга.
- * Оказывает положительное влияние на память.
- * Укрепляет иммунитет.

(СЛАЙД 23)

Назовите приметы о хлебе.(Ответы детей)

- Нельзя доедать хлеб за другим – заберёшь его счастье и силу.
- Нельзя есть хлеб за спиной другого человека – съешь его силу.
- Даёшь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.
- Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, ещё большим грехом – растоптать эту крошку хлеба.
- Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.
- Хлеб из рук выпадает – значит, гость торопится.

(СЛАЙД 24)

Давайте прочтем пословицы о хлебе и объясним их значение.

- Не в пору обед, коли хлеба нет.
- Ешь пироги, а хлеб вперед береги.
- Покуда есть хлеб да вода, все не беда.
- Нет хлеба - нет обеда.
- Хлеб – всему голова.
- Все приедается, а хлеб - нет.
- Без соли, без хлеба, худая беседа.
- Если хлеба ни куска, то и в тереме тоска.
- Без соли не вкусно, без хлеба не сытно.

- Ребята, посмотрите, что я держу в руках ? (Хлеб, который стал жестким)

Жесткий хлеб можно еще назвать черствым.

Что можно сделать из хлеба, если он стал черствым?

(СЛАЙД 25)

- панировочные сухари;
- бутерброды;
- гренки с сыром;
- сухари;
- хлебный торт.
- Чёрствый хлеб пригоден для кваса, шарлоток.
- Пригоден для рыбалки, для подкормки птиц.

- Освежить чёрствый хлеб можно, завернув его во влажную тряпочку на 5 минут, потом развернуть и положить на 20 – 30 минут в не очень горячую духовку.

-А сейчас вам нужно составить программу действий для производства хлеба (работа в парах)

(СЛАЙД 26)

- В завершении нашего мероприятия я предлагаю вспомнить профессии, с которыми мы познакомились сегодня. Давайте поделимся на команды и заполним кроссворд.

(СЛАЙД 27)

(СЛАЙД 28)

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе

Слава тем, кто хлеб растил

Не жалел трудов и сил!

-Вот и подошло к концу наше путешествие.

(СЛАЙД 29)

Ребята, подведем итоги. Что мы узнали сегодня?

- насколько долог и труден путь хлеба от маленького зёрнышка до буханки, сколько людей вложили в это свой труд.
- одним из главных достоинств русского человека является святое отношение к хлебу
- хлеб – это богатство, которое нужно беречь.

(СЛАЙД 30)

Закончите предложение:

Я понял(а), что.....

Я узнал(а), что.....

Мне было интересно...

Теперь я буду

К сожалению,

(СЛАЙД 31)

Благодарю за работу!

Список литературы

1. М.Ивин “Хлеб сегодня, хлеб завтра”. Детская литература, 1980г.
2. А.Митяев “Ржаной хлебушко – калачу дедушка”, Москва “Детская литература”, 1990г.
3. М.А. Федоров “Юному хлеборобу”, Москва “Россельхозиздат”, 1984г.
4. Р.Б. Кондратьев “Семенное зерно Сибири”, Москва, “Росагропромиздат”, 1998г.
5. Г. Юрмин., Р. Кошурникова “Почемучка”, Москва “Педагогика”, 1990г
6. Сайт : <https://infourok.ru/>
7. Сайт: <https://multiurok.ru/>