

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение:
Дубенцовская средняя общеобразовательная школа**

Конспект урока окружающего мира по теме: "Хлеб да каша - пища наша»

Конспект подготовила:

Ногинова Светлана Федоровна

Цель:

- расширить знания детей о полезности продуктов, получаемых из зерна;
- сформировать представление детей о многообразии ассортимента продуктов, получаемых из зерна, необходимости их ежедневного включения в рацион;
- расширить представление детей о традиционных народных блюдах, приготовляемых из зерна, традициях, связанных с их использованием;
- способствовать формированию уважения к культуре собственного народа и других народов.

Ход урока:

I. Вхождение в урок.

(На слайде изображение пшеничного поля, дети стоят возле)

- Ребята, мы находимся на краю пшеничного поля. Давайте встанем в круг и возьмёмся за руки. Стоит яркий солнечный день, ветерок колышет спелые колосья. Пшеница передаёт вам тепло этого дня (пожимает руку одному из детей, ребёнок передаёт пожатие по кругу).

- Ну, вот теперь и мы согреты теплом этого дня, которого, надеюсь, нам хватит до конца занятия. (Дети садятся)

- Посмотрите ещё раз на пшеничное поле, скажите, какое у вас сегодня настроение, с чем вы его можете сравнить? Оно как нежное маленькое зёрнышко, которое хочет укрыться в тепле, как колосок, который тянется к солнцу.

II. Выведение темы и цели урока.

- Какие продукты и блюда получают из зерновых культур? (хлеб, хлебобулочные изделия, каши)

- Как вы думаете, о чём пойдёт речь на нашем занятии? (о блюдах из зерна)

- Тема нашего занятия так и звучит: "Хлеб и каша - пища наша".

- Давайте определим цели урока

УЗНАТЬ... (новое по теме, полезность данных продуктов, когда появился хлеб)

ПОВТОРИТЬ... (какие бывают хлебобулочные продукты, виды каш...)

ПОМНИТЬ! (о том, что нужно бережно относиться к хлебу)

Что хотели бы узнать, что необходимо повторить, о чём нужно помнить.

III. Работа по теме урока.

Страничка "Хлеб - всему голова".

1. Актуализация знаний.

- Что вы знаете о хлебе?

- Я надеюсь, что ваши знания пополнятся.

Ученица:

С караваем соль подносим,

*Поклонясь, отведасть просим, -
Дорогой наш гость и друг,
Принимай хлеб - соль из рук!*

2. Рассказ учителя.

Наш народ хлебосолов. Хлеб на праздничном столе всегда стоит на почётном месте. Дорогих гостей встречают хлебом - солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Считается, что впервые хлеб появился на земле свыше 15 тысяч лет назад. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба.

Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши часть её вывалилась и превратилась в румяную лепёшку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепёшки.

Издавна у славян существовал такой обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остаётся им и ныне.

Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб - батюшка, хлеб - кормилец остаётся самой большой ценностью.

С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны.

У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает его и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

Сегодня в нашей стране нет такого места, где бы не выпекали хлеб. Его пекут и в больших, и в малых городах, в сёлах, в деревнях. Хлеб потребляют в любое время дня, в любом возрасте. Хлеб нужен всем. Он - неотъемлемая и важная часть рациона питания.

3. Аукцион "Хлебобулочные изделия".

- Какие хлебобулочные изделия вам известны?

- Хлеб и хлебобулочные изделия - незаменимые продукты питания. Они постоянно присутствуют на нашем столе и в будни и в праздники.

- У каждого народа существует исторически сложившийся ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, разнообразных по форме и составу.

В Украине очень популярна **паляница**.

В Армении из тончайших листов теста пекут знаменитый, древнейший из хлебов **лаваш**.

У жителей **Средней Азии** популярны всевозможные **лепёшки**.

Армянская пита - это полая круглая белая лепёшка, внутрь которой кладут начинку: сыр, ветчину, зелень.

Маца - тонкие сухие лепёшки из пресного теста, которые верующие иудеи едят в дни пасхи.

- Почему не называли торты, печенье, пирожные? Это кондитерские изделия.
- На ваш взгляд, что полезнее? Давайте узнаем, выполнив практическую работу на странице 41.

4. Определение состава хлеба и пирожного.

- Раскройте рисунки, и узнаете, какие питательные вещества содержатся в хлебе и пирожных (раскрашивают).
- Сравните состав и объясните, почему не стоит часто и много есть пирожные и торты.
- Хлеб богат углеводами, белками и витаминами, а в пирожном в большом количестве содержатся жиры и углеводы, что способствует отложению лишнего жира и может привести к ожирению.
- Для детей вашего возраста суточное количество хлеба должно составлять 60-70г ржаного и 150г пшеничного (показать куски хлеба).

В детском питании продукты из зерновых культур занимают очень важное место. Так, хлеб является одним из основных источников белка, углеводов, минеральных веществ. Он содержит незаменимые аминокислоты. 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. Он является одним из самых главных продуктов питания многих народов мира.

5. Физминутка. Исполнение песни "Каравай".

- Без каравая не обходится и ни один день рождения. На именинах водят хоровод и поют песенку "Каравай", которую вы все прекрасно знаете. Давайте исполним эту песню .

Исполнение песни "Каравай - каравай"

6. Изготовление символа благополучия - "Хлебного дерева".

В наши дни лепка из солёного теста стала очень популярным занятием. И это неудивительно. Лепить из солёного теста - большое удовольствие и радость. Считалось, что любая поделка из солёного теста, находящаяся в доме, - символ богатства и благополучия. И хлеб с солью всегда будут на столе. Я предлагаю изготовить "Хлебное дерево" - символ благополучия, ваша задача - вылепить всевозможные хлебобулочные изделия.

Пусть же это дерево каждому принесёт добро, радость и благополучие.

7. Микрообобщение.

- Как нужно относиться к хлебу?

- Отношение к хлебу должно быть бережное. А у нас нередко наблюдаешь такую картину, которая больно отзывается в сердце: брошенный хлеб, растоптанный в грязи ломоть, булочки в мусоросборнике. Это свидетельствует о безнравственности поступка. Следует помнить о том, что хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду людей 120 профессий. Труд хлебороба тяжёлый и длительный труд. Тот, кто выращивает хлеб, не бросит где попало недоеденный кусок хлеба. Учитесь ценить труд других.

Ученица:

*Каравай земли и неба
На твоём столе -
Ничего сильнее хлеба
Нет на земле.
В каждом маленьком кусочке
Хлебные поля,
А на каждом колосочке
Держится земля.
В малом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится
И земли родной.
И растёт под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина, бессмертный
Хлебный колосок!*

Страничка "Праматерь хлеба".

1.Рассказ учителя.

- Следующая страничка нашего урока называется так "Праматерь хлеба".
- Кто из вас сможет объяснить это выражение? (Мать всех хлебов)
- Кто из нас хоть раз в жизни каши не пробовал. Праматерью хлеба величают её в народе. На Руси каша испокон веков занимала важнейшее место в повседневном рационе; она являлась одним из основных блюд, как бедных, так и богатых людей. Отсюда и русская пословица: "Каша - мать наша". А ещё каша была обязательным угощением на свадебном пиру. Свадебный пир на Руси так и называли "кашей".
Кашу варили и при заключении мира между враждующими сторонами: в знак мира и дружбы противники собирались за одним столом есть кашу. Если же соглашения достичь не удавалось, то говорили: "С ним каши не сваришь". Выражение дошло до наших дней. Сейчас я вас приглашаю в гости к русской народной сказке "Каша из топора".

2.Сценка "Каша из топора".

Итог урока.

Что нового узнали?

Как нужно относиться к хлебу?

Какой продукт питания является праматерью хлеба?

Домашнее задание.

Приготовить загадки о хлебе, рисунок по теме.