

Открытое занятие для молодых педагогов в рамках « Школы молодого педагога».

От 24.02 .2016 год. Провела занятие Воспитатель : Ануфриева Н.А.

Комплексное занятие: « Хлеб в вашем доме. Способы его хранения».

Задачи:

Углубить и расширить знание детей о хлебе.

Прививать навыки экономного и бережного отношения к хлебу.

Учит детей размышлять, делать выводы, анализировать ситуации.

Оборудование: пословицы о хлебе, иллюстрации ,выставка хлебобулочных изделий « Хлебушко – калачу дедушка», мультфильм «Берегите хлеб».

Ход занятия:

Организационный момент. Эмоциональный настрой.

Дети встают в круг.

Мы сначала будем топтать:

Топ-топ-топ, топ-топ - топ.

А потом мы будем хлопать:

Хлоп-хлоп-хлоп, хлопок-хлоп-хлоп.

А потом, мы повернемся и друг другу улыбнемся. (звенит колокольчик.)

Ребята нам пора на занятие. Рассаживаемся.

Нам на занятии нужно быть очень внимательным , все запоминать и хорошо работать. Игра на внимание: » Колобок, зайчик, ежик ».

Основная часть:

Ребята попробуйте догадаться , о чем пойдет речь на занятии?

Мы встречаемся с ним каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого произносят с любовью и теплотой люди на всех языках. Правильно , конечно хлеб.

Хлеб всегда считается символом благополучия и достатка. Этот продукт питания - самое надежное средство защиты людей от голода.

Обратите внимание на выставку« Хлебушко - калачу дедушка», какие разные хлебобулочные изделия выпекают на хлебокомбинате.

-Ребята, какие сорта хлеба вы знаете? (называем виды).

У нас в стране изобилие хлеба и хлебных изделий. И нередко можем видеть брошенный на землю ломоть хлеба, недоеденные батоны, буханки в мусоросборниках, беззаботных школьников, кидающих друг в друга оставшиеся от обеда булочки или горбушки хлеба. Во все времена неуважение к хлебу приравнивалось к самому страшному оскорблению, какое может нанести человек.

Его сравнивали с золотом, с солнцем, самой жизнью. Недаром у многих народов в древности хлеб, как солнце и золото, обозначался одним символом - кругом с точкой посередине. Хлеб берегли, в честь хлеба слагали гимны, хлебом-солью встречали гостей.

А хотите узнать , как появился хлеб на земле?

Этому открытию свыше 15 тыс. лет. Давным-давно люди ели просто зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камней и смешивать с водой. Самый первый хлеб был в виде жидкой каши. (Приложение №1.)

Когда люди научились добывать огонь, то стали поджаривать раздробленные зерна с водой. В древности очень почитался хлеб, он считался отдельным блюдом.

В средние века во многих европейских странах свежеспеченный хлеб могли есть только члены королевской семьи, хлеб вчерашний предназначался для окружения короля (высшего общества), хлебные изделия, выпеченные два дня назад ели помещики и дворяне, хлеб трехдневной давности служил пищей для монахов и школьников, а хлебом, испеченным четыре дня назад, кормились крестьяне и мелкие ремесленники.

На Руси выпечка хлеба считалась делом ответственным и почетным. Пекли хлебы с медом, маком, творогом, ковриги, пироги, сайки, калачи. Пекари подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников. О хлебе в народе говорили как о живом существе: хлеб-кормилец, хлеб-батюшка. Так же как и к хлебу, испокон веков относился народ и к труду тех, кто создавал его. На Руси пекари пользовались особым уважением, их никогда не называли Ивашка, Федька, Петрушка - величали уважительно, полными именами Иван, Федор, Петр. Высоко ценили хлеб на Руси. Уважали людей, которые растят и убирают хлеб. (Приложение №2.)

А теперь послушайте, как же хлеб приходит на стол к нам, кто должен потрудиться, чтобы к вам на стол «пришёл» хлеб?

История о производстве хлеба. (Приложение №3.)

Ребята а сейчас мы посмотрим мультфильм «Берегите хлеб».

Просмотр мультфильма «Берегите хлеб». Вопрос к сюжету мультфильма:

Сколько нужно покупать хлеба в магазине?

Вопросы после просмотра:

- 1. Сколько нужно покупать хлеба в магазине?**
- 2. Как его хранить?**
- 3. Что нужно сделать, если хлеб зачерствел?**
- 4. А кто знает как делают – сухарики? (рассказ, что можно сделать с черствым и испорченным хлебом: удобрение, сухари...)**

Если хлеб зачерствеет, он все равно сможет служить людям добрую службу. Никогда не выбрасывайте черствый хлеб. И в наши дни во многих семьях, где умеют бережно относиться к хлебу, где знают ему истинную цену, хозяйки могут приготовить блюдо, основу которого составляет черствый хлеб.

- Какие пословицы о хлебе, вам известны? (Приложение №4.)

Есть только одно слово равнозначное слову "хлеб" - это слово - жизнь".

В музее истории Ленинграда хранится кусочек заплесневелого хлеба - 125 грамм - дневной паек жителей осажденного города. Это святой блокадный хлеб.

В годы войны в Ленинграде хранилась коллекция семенного фонда страны. Люди голодали, но берегли лучшие сорта зерен для будущих поколений.

Хлеб - практически единственный продукт, который не теряет своей привлекательности, сохраняет способность оставаться полезным и самым необходимым продуктом.

Ребята для того чтобы вы лучше запомнили наше занятие , я предлагаю вам самим приготовить хлеб.

1 кл – лепят из пластилина **калач**.

2 кл. - лепят из пластилина **батон**.

А перед работой мы выполним упражнения на тренажере « Су –джок» , чтобы наши пальчики лучше трудились.

Работу вы будете выполнять по инструкции (поясняю этапы выполнения изделия по инструкции.)

Дети ставят готовые изделия на подкладную доску и помещают на выставку. Анализ выполненных работ, оценка.

Итог занятия. Рефлексия.

Наше занятие подошло к концу . Доскажите мои предложения:

Теперь я знаю , что хлеб нужно....

Если хлеб зачерствеет , то я.....

Ребята, если вам понравилось занятие и вы многое узнали похлопайте в ладоши.