**КГУ «Детский дом для детей с ОВР»**

**Управления образования Карагандинской области**

**Конспект открытого занятия**

**Тема:**«Как появился хлеб»

 Разработала

Попова М.А.

Караганда

**Тема: «Как появился хлеб»**

**Цели:**

Создание условий для формирования коммуникативных навыков в социокультурной сфере.

**Задачи:**

* познакомить с последовательными этапамипоявления хлеба;
* раскрыть его значение для человека;
* уточнить профессии которые включены в понятие «хлебороб»;
* развивать логическое мышление через выполнение заданий;
* воспитывать бережливость, уважение к чужому труду; расширить кругозор обучающихся;

**Психологическая установка**

 Сейчас мы с вами выполним одно задание: Каждый возмет в руки ленточку, они все привязаны к игрушке. И вам надо опустить эту игрушку в корзинку. (дети пробуют выполнить)

Вопросы:

Трудно было? Почему, что было трудным? Как вы справились с заданием? Что вам помогло?

 Правильно, получилось тогда, когда вы стали одной командой, когда вы стали делать слаженно. Вот и сегодня на занятии я хочу, чтобы вы работали в команде.

**Подведение к теме:**

 Послушайте загадку и ответьте, о чем она?

Вот он – тёплый, золотистый.

В каждый дом,  на каждый стол –

Он пожаловал – пришёл.

В нем – здоровье, наша сила,

В нем – чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло! (Хлеб) **СЛАЙД**

 Как будет слово ХЛЕБ на казахском языке? НАН

А что такое хлеб? ( ответы детей)

Какие виды хлеба вы знаете?

     Как вы уже догадались, сегодня мы с вами поговорим о хлебе. **СЛАЙД**

С хлебом мы встречаем каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения до глубокой старости.СЛАЙД

 Как же появился хлеб на нашем столе?

Кто вспомнит сказку, где появился герой из хлеба. Правильно, это колобок А как он появился на свет? Бабушка по сусекам поскребла муку, замесила тесто и испекла колобок А мука из чего сделали? Из зерна. Вот сегодня мы с вами пройдем весь путь колобка.

 Люди, которые выращивают хлеб Называются хлеборобы

Задание1 : Задание для мл. девочек: разберите слово хлебороб по составу.

 Для старших девочек: найдите как можно больше названий хлебобулочных изделий в тексте

Хлебороб, но на самом деле такой профессии не существует, по такой профессии невозможно выучиться ни в одном ВУЗе, техникуме или училище. Чтобы хлеб получить трудятся люди многих профессий. Мы с вами узнаем эти профессии и сделаем «ДОРОГУ КОЛОБКА». С чего все начинается? Вот посмотрите, что у меня в руках? Правильно это колосья пшеницы. В каждом колосе много зернышек, которые и нужно посеять . Вспомните, мы с вами это делали.Кто расскажет об этом? ( сообщение ребенка)

Мы с вами наблюдали, как появились всходы, как они крепли. Что мы еще делали) Поливали, убирали засохшие листья. А в поле это делает АГРОНОМ

 Кто такой агроном? (информация )

Агроно́м — специалист сельского хозяйства, обладающий всесторонними знаниями в области агрономии, сельский хозяин, получивший высшее специальное образование.Слово «агроном» происходит от греческих слов «агрос» и «номос», что в переводе означает «поле» и «закон». Эта профессия существовала еще до появления письменности. Тогда знания передавались от отца сыну. Еще в древних государствах, таких как Египет, Китай, Индия и Рим, люди владели многими приемами для улучшения урожайности, умели правильно возделывать землю и выращивать сельскохозяйственные культуры. Агроном – это был очень уважаемый всеми человек. Есть также свидетельства, что и у древних славян уже были знания по агрономии.

.

Агроном проверяет землю для вспахивания, проверяет почву, контролирует процесс вспашки, зимой следит за состоянием семян.

Теперь найдите картинку, с изображением агронома и приклейте ее.

 Посмотрите, как подросла наша пшеница, даже колос появился. Когда колос созреет и станет наклонятся к земле к работе приступает комбайнер.

Дальше в поле выходят трактора, они пашут землю, чтоб она была мягкой. Следом выезжает в поле сеялка, которая и посеет зерно в землю.

Мы с вами сеяли в коробку, а в поле пашет землю ТРАКТОРИСТ,

Профессия это называется тракторист

 Возьмите картинку с изображением трактора и приклейте на нашу «дорогу»

 часто он же и сеет зерно, тогда к трактору прицепляют сеялку.

 Сейчас это делает трактор, а раньше и пахали и сеяли вручную, либо на лошади

В давние года землю пахали сохой, которая прикреплена к лошади, а сеяли вообще вручную Профессия называется ТРАКТОРИСТ

 Все лето агроном следит за посевами: чтоб не было сорняков, болезней, насекомых. Комбайн выезжает в поле, когда зерно поспевает,а за рулем сидит комбайнер. Комбайн скашивает колосья, обмолачивает зерно и ссыпает в машину, которая увезёт зерно на склад, который называется ЭЛЕВАТОР. Там зерно хранится. Часть его оставляют сеять на будущий год, а другую отправляют на мельницу.

Вот как выглядела мельница в старину, и вот как она выглядит сейчас

 Берем картинку с мельницей и приклеиваем ее.

 А как называется профессия человека, который работает на мельнице и из зерна мелет муку?

Что бы узнать эту профессию нужно выполнить задание. (задание 2)

Начинаем с выделенной буквы по. Какое слово у вас получилось?

(мельник)

Алиса и Альбина выполняют другое задание, я написала не правильно слово и вам нужно его отгадать

 Мы все ближе к колобку. Мука поступает в пекарню, где из нее уже и выпекают хлеб,при приготовлении непосредственно хлеба задействованы уже люди других профессий - пекари, технологи, кондитеры. Пока зерно в булку хлеба превратится, еще профессий 15 его нянчат.

Ведь не сразу стали зёрна

Хлебом тем, что на столе,

Люди долго и упорно

Потрудились на земле!

С древних времён выпечка хлеба считалась ответственным и почётным занятием. У всех народов хлеб считался если не самым главнымблюдом, то уж точно основным. Он и выглядит по разному и вкус разный и мука разная, но все равно хлеб- это выпечка из муки. Посмотрите, как выглядит хлеб в разных странах.(слайд)

**Хлеб в военные годы**

Когда началась В.О.В.,молодое поколение страны узнало цену военного хлеба. В музее истории Ленинграда хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. Таков был в зимние месяцы блокады дневной паёк для жителей осаждённого немцами города. ( сообщение ребенка)

 СЛАЙД

**Хлеб едят даже космонавты**: для них выпекают маленькие булки хлеба, на один укус, потому что в невесомости хлебная крошка будет летать и может

Принести много неприятностей.

 **Спортсмены** так же едят хлеб, предпочтение отдается черному и ржаному, так как об считается самым полезным.

.

 **Хлебные новости (видео)**

Впервые слово « хлеб» появилось в Древней Греции. Там применяли для выпечки горшки специальной формы – « клибанос ». Оно созвучно с нашим словом «хлеб».

Хлебу нет цены. Его стоимость деньгами не измеришь

Ученые полагают, что первый хлеб был выпечен не менее 15 тыс. лет назад. В музее швейцарского города Цюриха хранится найденная на дне осушенного озера буханка хлеба, выпеченная 6 тыс. лет назад. Профессия пекаря – одна из древних на земле. Особенно ценился тот пекарь, который умел делать хлеб на дрожжах. Этот сорт хлеба был очень дорогим. Его могли себе позволить купить только очень богатые люди.

 На выпечку лишь одного батона уходит 1200 зерен.

 Ежедневно в стране выпекается 82 тыс. хлеба.

 В мире известно более 750 видов хлебобулочных изделий.

Хлебные рекордсмены.

 Самая длинная плетёная булка — 9,2 метра — была выпечена в городе Акапулько (Мексика) в 1996 году. А самая большая буханка хлеба была изготовлена в 1988 году в ЮАР. Её длина составляла три метра, ширина и высота — более метра, а весила Гигантская буханка одну тонну и 430 килограммов!

Хлебный король.

Французский король Генрих IV ко всем своим титулам добавлял ещё один: "король хлеба". Обеспечивать хлебом нацию ещё более ответственное дело, чем править своими подданными, справедливо полагал монарх. СЛАЙД

Весомый подарок

Излюбленным хлебным лакомством на Руси были пряники. В старину их дарили на именины, подносили невесте в виде свадебного подарка, потчевали дорогих гостей, угощали ребятишек. Праздничные пряники весили порой около пуда (более 16 кг)

Популярная добавка.

За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба! Причём основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания

Хлеб дает нашему организму белки, углеводы, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо для работы мозга. Хлеб содержит витамины. Ученые-медики считают, что взрослый человек съедает в сутки 300–500 г. хлеба, при тяжелой работе все 700 г. детям. Подросткам нужно 150–400 г. хлеба. Почти половину своей энергии человек берет от хлеба.

Дети. Самыми популярными злаками для хлеба являются пшеница, рожь и ячмень. Для выпекания хлебобулочных изделий могут использовать также муку из овса, кукурузы, риса, гречихи.

 В песнях, сказках встречается хлеб или другая выпечка. Много пословиц о хлебе. **Задание 3 пословицы**

Народные приметы о хлебе. В старину считали: от того, как обращаться с буханкой хлеба и каждым его куском, каждой крошечкой, зависят здоровье, сила, удача и судьба человека:

 если смахивать крошки хлеба со стола рукой, то этой же рукой придется просить милостыню;

 втыкать нож в каравай - к голоду;

 давать во время еды собакам хлеб со стола - к бедности;

 хлеб, перевернутый вниз коркой - к неудаче;

 оставлять кусок хлеба не съеденным на столе - к недугу;

 нельзя доедать хлеб за другим человеком или есть за его спиной – заберешь его силу и счастье;

 когда падает хлебная крошка, нужно поднять ее, поцеловать и съесть;

 если молодой человек и девушка откусят от одной буханки, они непременно влюбятся друг в друга.

 Все эти приметы говорят о том, что мы должны уважать хлеб, беречь его.

Хлеб ценился всегда и всеми. Есть такое емкое старое выражение, дошедшее до нас из старины

“Да отсохнет рука, бросившая под ноги хотя бы крошку хлеба”.

Практическая работа:

 Вы любите хлеб? А что можно приготовить из хлеба?

(сухари, гренки, бутерброды)

Сегодня мы с вами приготовим бутерброды, у нас есть для этого тосты, соусы, сыр и каждый делает из тех продуктов, которые выберет сам.

 Техника безопасности и правила гигиены при приготовлении бутербродов

Рефлексия

 Мне бы хотелось узнать, ваше мнение о занятии Для этого на ваших столах лежат распечатанные пословицы на казахском с переводом на русский. Выберите пословицу, которая по вашему мнению подходит к нашему занятию или отображает ваше мнение к хлебу.

Дәндішашпа, нандыбаспа.

(Не разбрасывай зерно, не наступай на хлеб).

 Ас атасы - нан.

(Хлеб всему голова).

Жұмысауырболса да, нантәттi.

(Трудна работа, да сладок хлеб) .

 Нан болса, ән де болады.

(Будет хлеб – будет и песня) .

Жұмысауырболса да нантәттi.

(Трудна работа, да сладок хлеб) .

Жақсыеңбектенсең – ауызыңнанғатиеді,

Ерiнiпеңбектенсең – ауызыңтасқатиедi.

(Поработаешь усердно – губы к хлебу прикоснутся,

Поработаешь лениво – губы к камню прикоснутся) .

4. Аққаркөпболса – ақнанкөп.

(Много белого снега – много белого хлеба) .

Адатықтанұдкенатжоқ,

Наннанұлкен ас жоқ.

(Самое святое имя – человек,

Самая святая пища – хлеб) .

 Ас атасы – нан.

(Отец еды – хлеб) .

Қарныашқанғақаранан да май татыр,

Шөлдегенгеқара су да бал татыр.

(Голодному – черный хлеб покажется маслом,

жаждущему – сырая вода покажется мёдом) .

8. Егіншінанынжейді,

Еріншекарынжейді.

(Пахарь хлеб свой ест,

Лодырь совесть проест)