

## Музейное занятие «Хлеб – всему голова»

### Цель:

- ✓ развитие и укрепление у обучающихся знаний о значимости хлеба для человека и уважительного отношения к нему и человеческому труду;
- ✓ формирование всесторонне и гармонично развитой личности подростка

### Задачи:

- ✓ познакомить с орудиями труда, которыми пользовались люди в старину, способами получения муки, выпечкой хлеба, сравнить их с современными техническими средствами;
- ✓ расширять представления детей о процессе выращивания хлеба через презентацию экспонатов музея;
- ✓ воспитывать музейную культуру: бережное, уважительное отношение к историческим событиям, чувства нравственности;
- ✓ приобщение детей к национальной культуре, воспитанию у них любви и уважения к своей малой родине.

**Интегрируемые образовательные области:** познавательная, социально-коммуникативная, речевая, художественно-эстетическое развитие.

**Форма проведения музейного занятия:** экскурсия-реконструкция

**Формы работы с детьми:** экскурсия, беседа, игра, постановка проблемного вопроса.

**Оборудование и материалы:** проектор, картинки с изображением хлебобулочных изделий и основных этапов производства

**Возрастной диапазон:** 8-14 лет

**Место проведения:** импровизированный «Музей хлеба»

### Ход занятия

#### Вводная часть

*Педагог:* Нам с раннего детства понятно слово «Хлеб». Мы привыкли к нему настолько, что не замечаем и не задумываемся об этом простом и нужном продукте человеческого труда. Недаром народ придумал поговорки: «Земля – матушка, а хлеб – батюшка», «Хлеб – это жизнь», «Хлеб – кормилец», «Без золота проживешь, а без хлеба – нет». Сейчас мы живём хорошо, сытно. На нашем праздничном столе множество самых разнообразных и изысканных

блюд - и рядом с ними всегда есть хлебушек. Без него стол пуст. Когда мы голодны, то прежде всего думаем о хлебе, а не о конфетах. И не даром гласит народная пословица «Хлеб всему голова!». Сегодня у нас с вами необычный день, мы посетим музей хлеба и узнаем о том, какой же долгий путь он прошёл, чтобы появиться на нашем столе. Эти слова сказаны белорусской поэтессой, писательницей и общественным деятелем первой половины 20 века Ларисой Гениюш:

*Беларусы ідуць,  
хлеб свой жытні нясуць,  
на ручнік палажыўшы ўрачыста.  
Хлеб – як сонца ў руках,  
бохан хлебам прапах,  
а ручнік, як іх сэрца – прачысты»*

Пусть они станут эпиграфом к нашему музейному уроку.

### **Основная часть урока**

План экспозиций

#### **Задание «Как выращивают хлеб»**

##### **Вариант №1 для детей 8-10 лет.**

В древности люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зёрен, и что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зёрен. Долгое время люди употребляли в пищу зёрна в сыром виде. Затем научились растирать их между камнями и получать муку. Появились первые жернова, первая мука, первый хлеб в виде жидкой каши.

Случайно человек обнаружил, что, если поджаренные зерна раздробить и смешать с водой, каша получается очень вкусная. Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши часть её вылилась и превратилась в румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки.

Расскажи, как выращивают хлеб, с опорой на иллюстрации. Найди среди экспонатов музея те инструменты, которые помогали выращивать хлеб.

##### **(Приложение 1)**

##### **Вариант №2 для детей 11-14 лет.**

Ребята, я предлагаю познакомиться с основными этапами производства хлеба на примере хлеборобов 19 века и 21 века. Для этого мы с вами разделимся на две группы, которые будут так и называться 1 группа «Хлеборобы 19 века» и 2 группа «Хлеборобы 21 века». Каждая из групп должна выполнить следующее задание: составить рассказ – ассоциативную цепочку на тему

«Производство хлеба в 19 веке» (1 группа), «Производство хлеба в 21 веке» (2 группа), посредством взаимосвязи изображений. Девять изображений, которые вы выберете себе из репродукций, представленных на нашей доске, должны быть расставлены таким образом, чтобы каждая картинка имела связь с предыдущей и последующей, а центральная объединяла по смыслу сразу несколько. Такой метод называется кроссенс. Читать кроссенс нужно сверху вниз и слева направо, далее двигаться только вперед и заканчивать на центральном 5 квадрате, таким образом получается цепочка, завернутая «улиткой». (Приложение 2)

**Задание:** Найди среди экспонатов музея те инструменты, которые помогали выращивать хлеб.

*Педагог:* Ребята, давайте посмотрим ещё раз на результаты вашей групповой работы, на ваши кроссенсы и подведём небольшой итог нашего урока. Скажите, удалось ли нам охарактеризовать основные этапы производства хлеба? Каких два исторических периода мы сравнивали? Как вы думаете, в какой из исторических периодов работа хлебороба была тяжелее и почему?

Труд хлебороба был и остаётся очень нелегким и напряженным! А чтобы мы могли принести домой обычный батон белого или ржаного хлеба, на славу поработали и комбайнеры, и трактористы, и шоферы, и пекари. Много рук прикоснулось к зерну, чтобы оно превратилось в каравай хлеба. И я также решил попробовать свои силы в этом нелёгком труде и испёк хлеб по старым белорусским традициям, которые передала мне моя прабабушка. Внимание на экран. (Приложение диск)

**Видео доступно по QR-коду**



**Задание «Из чего пекут хлеб»**

(учащиеся после просмотра фрагмента видеofilьма отвечают на вопросы)

**Вопросы детям:**

- Из чего пекут хлеб?

Хлеб пекут из пшеничной, ржаной, кукурузной муки. Белый хлеб пекут из пшеницы, чёрный из ржи. Пшеница, рожь, овес, ячмень, просо, рис, кукуруза относятся к злакам. Злак – это растение со стеблем в виде полой соломины, заканчивающейся колосками или метёлкой.

*Найдите среди экспонатов музея колоски пшеницы и ржи. Рассмотрите их.*

- Как вы думаете, из какой муки испекла бабушка хлеб?

Из ржаной муки. В древней Руси чаще пекли хлеб из ржаной муки, так как пшеничная была очень дорогой. Ржаной хлеб часто называли «голодным», потому что он спасал от голода, когда был плохой урожай пшеницы и овощей.

- Какой формы был хлеб, который испекла моя бабушка?
- Назовите хлебобулочные изделия, которые имеют форму кольца.

### **Вариант № 1 для детей 8-10 лет**

Педагог показывает хлебобулочные изделия (экспонаты музея, картинки)

#### **(Приложение 3)**

#### **Вопросы детям:**

- Назовите хлебобулочное изделие.
- На какую геометрическую фигуру похоже это изделие? Почему?

### **Вариант № 2 для детей 11-14 лет**

Работа в парах, подгруппах. Каждая подгруппа (пара) получает карточку с изображением геометрической фигуры.

Найдите среди экспонатов музея хлебобулочное изделие, похожее на геометрическую фигуру.

#### **Закрепление пройденного на уроке**

#### **Вариант № 1 для детей 8-10 лет**

#### **Задание «Продолжи предложение»**

Назови хлеб ласково. (Хлебушек)

Крошки хлеба, какие? (Хлебные)

Как называется квас из хлеба? (Хлебный)

Прибор для резки хлеба. (Хлеборезка)

Посуда для хранения хлеба. (Хлебница)

Кто выращивает хлеб? (Хлебороб)

Кто печёт хлеб? (Хлебопёк)

Назови завод, где выпекают хлеб. (Хлебозавод)

Как называют изделия из теста? (Хлебобулочные)

Перечислите слова, в которых спряталось слово «хлеб».

### **Задание «Объясни выражение»**

- Хлеб да соль! (Хлеб-соль). – *Угощения, забота, попечение.*
- Перебиваться с хлеба на квас. – *Жить в крайней бедности.*
- Даром хлеб есть. – *Бездельничать.*
- Свой кусок хлеба. – *Честно заработанные деньги.*
- Хлеб насущный. – *То, что необходимо для жизни; самое важное.*
- Хлебное место. – *Место, где человеку хорошо, удобно.*

### **Вариант № 2 для детей 11-14 лет**

### **Задание «Хлебные профессии»**

Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду людей около 100 профессий.

*Он не падает к нам с неба,  
Появляется не вдруг.  
Чтобы вырос колос хлеба,  
Нужен труд десятков рук.  
Из стихотворения В. Данько «Откуда берется хлеб».*

### **Вопросы детям:**

- Объясните выражение «труд десятков рук».
- Назовите профессии людей, которые занимаются выращиванием и производством хлеба. (пекарь, мукомол, тестовод, формовщик, агроном, тракторист, комбайнёр, водитель).
- Что делают люди этих профессий для выращивания и производства хлеба?

### **Задание «Машины, которые помогают вырастить хлеб»**

Отгадай загадки.

*На бескрайних он просторах  
Днём и ночью пашет поле.  
Он рычит на всю округу,  
Пашет поле острым плугом.  
(Трактор)*

*Он идет – волну сечёт,  
Из трубы зерно течёт.  
(Комбайн)*

*За трактором по полю ходит она,  
Отборного ей насыпают зерна.  
А где её след чуть заметный ложится,  
Там буйно потом урожай колосится.  
(Сеялка)*

### **Задание «Фронтвой хлеб»**

*В годы тягот и лишений  
Новый мир мужал и креп,  
Шёл народ в огне сражений  
За свободу и за ХЛЕБ.  
Значит, правильны эти слова:  
«ХЛЕБ – всей жизни глава!»*

### **Вопросы детям:**

- Почему «шел народ в огне сражений за свободу и за хлеб»?
- Объясните выражение «хлеб – всей жизни голова».
- Как вы думаете, из чего пекли хлеб на войне?
- Как хлеб помогал людям во время войны?
- 

Истинную цену хлеба люди познают во время тяжёлых испытаний. Во время войны хлеб ценился наравне с боевым оружием. Каждая живая травинка, веточка с зёрнышками, шелуха от овощей и очистки – всё шло в дело. И часто даже самое малое добывалось ценой человеческой жизни. Вот почему говорят, что хлеб – всему голова.

## **Познавательно-исследовательская деятельность**

### **Опыт «Получение муки»**

Оборудование: ручная кофемолка-мельница, зёрна пшеницы.

Педагог предлагает детям насыпать зерна пшеницы (ржи) в ручную мельницу и самостоятельно получить муку.

Рассмотреть полученную муку. Сравнить муку пшеничную и ржаную.

### **Вопросы детям:**

- Мука какая? Опишите её.
- Чем отличается пшеничная мука от ржаной?

## Задание «Оригами из теста» (лепка фигурных изделий из солёного теста)

### Возможные формы предварительной работы с детьми

1. Чтение детской литературы.
2. Просмотр презентации (фотографии, иллюстрации, видеосюжеты).
3. Тематическая беседа «Злаки. Какие они?», «Из чего пекут хлеб», «Военный хлеб», «Почему надо беречь хлеб».
4. Словарная работа.
5. Лепка из солёного теста

Коллекция ссылок, с которыми можно ознакомиться перед экскурсией

1.	<a href="http://rodnaya-tropinka.ru/detyam-o-hlebe/">http://rodnaya-tropinka.ru/detyam-o-hlebe/</a>	Детям о хлебе
2.	<a href="http://1hleb.perm.ru/about-bread/bakery-story">http://1hleb.perm.ru/about-bread/bakery-story</a>	История хлебопечения