**Муниципальное общеобразовательное учреждение «Тверской лицей»**

**Направление: духовное и нравственное воспитание**

**По теме: «Хлеб на стол — и стол престол,**

**а хлеба ни куска — и стол доска»**

***(праздник – Всемирный день хлеба, отмечается ежегодно 16 октября)***

**Автор: учитель географии,**

**классный руководитель**

**МОУ «Тверской лицей»**

**Дмитриев Сергей Вячеславович**

**Тверь, 2021 год**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ВНЕКЛАССНОГО МЕРОПРИЯТИЯ**

**«Хлеб на стол — и стол престол, а хлеба ни куска — и стол доска»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тематическое направление:** духовное и нравственное воспитание**.**

**Тема мероприятия:** «Хлеб на стол — и стол престол, а хлеба ни куска — и стол доска».

**Актуальность**мероприятия определяется необходимостью усиления духовно – нравственного воспитания школьников, как одного из важных направлений внеурочной деятельности.

**Целевая аудитория**: учащиеся 10-11 классов (15-17 лет).

**Роль и место в системе воспитательной работы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Нравственно-патриотическое направление*** | ***Цель:***  воспитание нравственного человека, способного к принятию ответственных решений и к проявлению нравственного поведения в любых жизненных ситуациях.  ***Задачи:***  ***-***создавать условия для проявления учащимися нравственных знаний, умений и совершения нравственного оправданных поступков;  -знакомить учащихся с нравственными законами и поступками предыдущих поколений | Проведение тематических классных часов интеллектуально- нравственной, духовно-нравственной, патриотической направленности с использованием мультимедийного показа.  Формирование нравственной позиции, через определение понятий «долг», «мораль», «нравственность», государственная символика. |
| ***Модель выпускника*** | **Качества семьянина** | Отношение к семье, уважение к родителям, интерес к родословной семьи, уровень знаний об этических и правовых аспектах хозяйственно-экономической стороны семейной жизни, уровень умения строить отношения с людьми на основе партнерства, уровень владения основами культуры поведения в быту. |

**Цель мероприятия:** приобщение к культурному наследию России через формирование российской идентичности и мотивации к познанию и обучению.

**Задачи мероприятия:**

**1. образовательные:**познакомить обучающихся с историей возникновения хлеба; легендами и мифами о хлебе разных народов мира; с ассортиментом хлебобулочных изделий в России и других странах мира.

**2. развивающие:** развитие логического и творческого мышления, памяти, внимания; обеспечить развитие самостоятельного применения знаний в различных ситуациях.

**3.** **воспитательные:** воспитывать бережное отношение к хлебу, любовь к родному краю; формирование умения работать в группе.

**Планируемые результаты:**

***Личностные:***готовность и способность к саморазвитию,обучающиеся проявляют доброжелательность, уважительное отношение к одноклассникам; соблюдают этические нормы общения;

***Метапредметные:***

*Коммуникативные УУД:* умеют с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли; планируют учебное сотрудничество с учителем и сверстниками;

*Регулятивные УУД:*  саморегуляция, как способность к мобилизации сил и энергии, производят оценку результатов работы,  коррекцию – внесение необходимых дополнений с учётом оценки результата самим обучающимся;

*Познавательные УУД*: анализируют информацию и строят логические цепочки рассуждений, производят классификацию; развитие  критического мышления;

***Предметный:*** формирование нравственных ориентиров.

***Планируемый воспитательный эффект***: умение осуществлять нравственный выбор намерений и самовыражение для достижения собственных нравственных идеалов.

**Форма проведения мероприятия**: беседа с игровыми моментами соревновательного характера, дегустация с чаепитием.

**Педагогические технологии, методы/приемы:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Здоровьесберегающие технологии:* | Рациональная организация занятия в соответствии с возрастными, индивидуальными особенностями и гигиеническими требованиями; смена видов деятельности; положительная эмоциональная обстановка на мероприятии. |
| *Технология  развития критического мышления* | Информационно-систематизирующий метод по осмыслению и усвоению изученного материала  Методы познания: частично – поисковый, анализ и самоанализ знаний.  Систематизация данных и информации.  Практико-ориентированный подход развития ана­литических навыков. |

**ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Этап мероприятия*** | ***Деятельность учителя*** | ***Деятельность ученика*** | ***Используемые методы, приемы, формы*** | ***Формируемые УУД*** | ***Результат взаимодействия сотрудничества*** |
| **1.Организа-ционный момент** | Создание благоприятного психологического настроя учащихся на работу | Ученики готовятся к занятию, | Создание психологического комфорта на мероприятии | *Личностные:* формирование навыков самоорганизации  *Регулятивные:* саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии | Положительный настрой |
| **Мотивацион-но-целевой этап** | Мотивировать и активизировать внимание учащихся на предстоящую деятельность. | Концентрируют внимание. | Метод развития познавательного интереса | Развивать критическое мышление | Формирование готовности к восприятию |
| **Организация взаимодей-ствия учителя с учащимися, учащихся друг с другом.** | Беседа, рассказ, объяснение для знакомства учащихся с этимологией понятия «хлеб», | **ИГРОТЕКА** (буквенная путаница) | Словесный: беседа, рассказ, объяснение;  Наглядные методы: презентация;  Методы развития познавательного интереса: стимулирование занимательным содержанием, создание ситуаций творческого поиска;  Метод формирования ответственности;  Обучение в сотрудничестве - работа в группах. | *Регулятивная:* соотносить правила игры и планирование действий в соответствии с правилами. *Коммуникативные:* полно и точно выражать свои мысли с условиями коммуникации; планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками;  *Регулятивные:* производят оценку результатов деятельности,  коррекцию.  *Познавательные:*  строить логические цепочки рассуждений, производить классификацию | Формируется стремление к победе.  Создание ситуации для продуктивного взаимодействия учащихся друг с другом.  Проявление логической смекалки.  Обеспечение высокой творческой активности при выполнении коллективного задания. |
| С легендами народов мира | **ЦЕПОЧКА.** вспомнить известные названия хлеба и хлебобулочных изделий в России и других странах мира |
| С мифами и пословицами о хлебе | **СОБЕРИ ПОСЛОВИЦЫ. Найди пару** |
| С историческими фактами, разными  зерновыми культурами | **ЧЕРНЫЙ ЯЩИК.** С помощью наводящих вопросов нужно угадать, какая зерновая культура находится в ящике. |
| С русскими традициями и обычаями | **КОНКУРС «ЗОЛУШКА».** Отсортировать по видам небольшое количество перемешанных семян различных зерновых культур.  **КОНКУРС «ОЖЕРЕЛЬЕ ДЛЯ ЗОЛУШКИ». На леску надо нанизать макаронные изделия, чтобы получились бусы.** |
| **Самоопределение к деятельности** | Математические показатели | Расчет количества хлеба, съедаемого человеком | Мозговой штурм | *Познавательные:* оценивать новые знания, приобретенные во время участия в играх и познавательных беседах | Развитие доброжелатель-ности и эмоционально-нравственной отзывчивости |
| Дегустация домашних и покупных хлебобулочных изделий | |
| **Подведение итогов. Рефлексия** | Учитель предлагает оценить ученикам мероприятие | Ученики выражают свое мнение о занятии, видят результаты своей работы и творчества своих товарищей. | Смайлики | *Коммуникативные:* умение оценивать происходящее  *Регулятивные:* производят оценку результатов деятельности | Удовлетворение результатами своей работы |

**Ресурсы, необходимые для подготовки и проведения мероприятия:**  компьютер, мультимедийный проектор, авторская презентация «Хлеб», карточки с заданиями (пословицы), домашний хлеб/домашняя выпечка, каравай, разные виды хлеба для дегустации, самовар с бубликами/баранками.

**Рекомендации по использованию в практике работы классных руководителей:** внеклассное мероприятие «Хлеб на стол — и стол престол, а хлеба ни куска — и стол доска» строится на основе интеллектуально-образовательного направления, как системообразующего фактора, базируется на интеграции образования и воспитания, формируется на основе принципа культуросообразности, т.е. с учетом культурных, общечеловеческих, национальных, региональных традиций и обычаев, что позволяет:

* обеспечить на основе комплексного системного подхода взаимосвязь целевого, содержательного, организационно-деятельностного и оценочно-результативного компонентов;
* расширить диапазон возможностей воспитательного воздействия на личность;
* создать условия для самореализации и самоутверждения личности, способствуя ее творческому самовыражению.

Данное мероприятие нацелено на старшую ступень обучения 10-11 класс, в связи с большой ориентированностью на страноведческий курс географии мира. Мероприятие может быть легко переориентировано и рекомендовано для средней ступени обучения (7- 9 класс), при изменении некоторых игровых заданий.

**ХОД МЕРОПРИЯТИЯ**

**Хлеб - «царь застолья» (арм. пословица)**

***Вступительное слово. (слайд 1-2.)***

Хлеб — самый популярный продукт в мире за всю историю человечества. Ему приписывали чудодейственные свойства, обожествляли, вселяли душу. Хлеб — это символ богатства и благополучия, но в тоже время труда и большой силы воли. Ни что не доставалось человеку так тяжело как хлеб. С хлебом мы встречаемся каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения и до глубокой старости. История отношения к хлебу развивалась не всегда ровно. Были в ней периоды триумфа и падения, славы и забвения. Наша современная история знает по крайней мере три разных этапа: человек нуждается в хлебе, человек отказывается от хлеба, человек начинает смотреть на хлеб иначе — разумнее, ответственнее.

1. **История хлеба. *(слайд 3.)***

Слово «хлеб» восходит к [праславянской](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D0%B5) форме *xlěbъ*, которая возможно является заимствованием из германского праязыка (герм. *xlaiƀaz*), либо из какого-либо раннего германского наречия (обычно считается, что из [готского языка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA)).

***(слайд 4.)*** **Хлеб** — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё во времена [неолита](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B5%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%82). Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также - результат случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой. Такой хлеб в виде лепёшки стал основой пищи многих древних цивилизаций: [шумеры](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D1%83%D0%BC%D0%B5%D1%80%D1%8B) ели ячменные лепёшки, а в [XII веке до н. э.](https://ru.wikipedia.org/wiki/XII_%D0%B2%D0%B5%D0%BA_%D0%B4%D0%BE_%D0%BD._%D1%8D.) египтяне могли купить в палатках на улицах деревень лепёшки, которые назывались «та». В захоронении [тохаров](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%8B) ([Лоуланьская красавица 1800 до н. э.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%BE%D1%83%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%86%D0%B0)) была найдена сумка с зерном и решето, что, несомненно, свидетельствует об использовании хлеба. ***(слайд 5.)***

***(слайд 6.)*** Существует большое количество легенд, связанных с появлением хлеба, зерен, выпечки…

*В далекие времена, когда сам Бог ходил по земле, жизнь людей была легкой и сытой. Круглый год стояло лето. Когда нужно, выпадал дождь, когда нужно — светило солнце. В лесах росли плодовые деревья, источники были медовыми, из них текли сладкие реки. Звери были смирными, и все кормились травой. Люди не знали ни болезней, ни бед, ни голода. Хлебный колос был очень большим — по локоть, стебля почти не было, потому что зерна начинались от самой земли, а каждое зерно было размером с боб. Хлеба было так много, что его никто не ценил. Один раз Бог, странствуя по земле, увидел, как мать подтерла краюшкой только что испеченного хлеба обмаравшегося ребенка и при этом отказала в пище страннику. Бог рассердился, взошел на небо, проклял и людей и землю и лишил их хлеба. Стала земля как камень, сохой ее не вспашешь. Погода изменилась — то засуха, то стужа. Сладкие реки высохли, трава пожухла, листья завяли. На земле наступил голод. Тогда кошка и собака пошли к Богу просить хлеба. Тот сжалился и выделил хлеба на собачью и кошачью долю — маленький колос на длинном стебле, такой, как у нас сейчас. Бог сделал так, что лето стало занимать только половину года. Зима — для людей, лето — для зверей.*          Во времена каменного века, когда на землю пришёл сильный дождь и холод, человеку нечего было есть. И тогда он впервые заметил пшеничный колосок. Чтобы зёрна было удобно есть, смачивали их водой. Потом человек научился растирать зёрна в муку. И вот однажды человек оставил горшок с пшеничной кашей у огня. Огонь незаметно подкрался к горшку, горшок не выдержал жара и лопнул. Грохот разбудил человека, он подбежал к костру  и увидел, что его каша превратилась в камень. Когда камень остыл, человек стал очищать его  и вдруг почувствовал незнакомый запах. Положив кусочек  в рот, человек зажмурился от удовольствия. Так ночной костёр в пещере научил печь хлеб.

***(слайд 7.)*Задание № 1. ИГРОТЕКА (буквенная путаница). В буквенной путанице затерялись названия хлебобулочных изделий.** Одно слово уже показано. Найдите другие слова, а из оставшихся букв составьте ключевое слово – **название хлеба, очень любимого москвичами**.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Б** | **Б** | **У** | **Б** | **Л** | **И** | **К** | **К** | **Е** |
| **А** | **Б** | **С** | **Б** | **Л** | **А** | **С** | **У** | **К** |
| **Р** | **Х** | **А** | **Й** | **А** | **В** | **Д** | **Ш** | **С** |
| **А** | **Л** | **Е** | **К** | **Ш** | **С** | **О** | **К** | **И** |
| **Н** | **Р** | **Б** | **А** | **О** | **К** | **Л** | **И** | **К** |
| **К** | **Р** | **О** | **М** | **Л** | **А** | **О** | **Н** | **Р** |
| **И** | **Р** | **Ш** | **А** | **А** | **Ч** | **М** | **С** | **Е** |
| **Г** | **О** | **К** | **Х** | **А** | **Л** | **К** | **Д** | **Н** |
| **А** | **Л** | **А** | **А** | **Б** | **А** | **А** | **Е** | **Л** |
| **Й** | **И** | **К** | **Г** | **Е** | **Т** | **И** | **К** | **Ь** |

**/ Ответы: баранки, бублик, кекс, сайка, лаваш, сушки, соломка, калач, хлеб, ромашка, крендель, рогалик, хала, багет. + слово Бородинский/**

**2. Легенды о самых известных видах хлеба.**

**Хлеб Бородинский *(слайд 8.)***

**Легенда №1**. *В конце 18 века в родовитой семье Нарышкиных на свет появилась девочка, которую нарекли Маргаритой.  Когда она выросла, ее руки и сердца добился блестящий офицер Александр Тучков.  Влюбленные обвенчались, и Маргарита, как верная офицерская жена,  стала сопровождать мужа во всех его походах. Во время знаменитой Бородинской битвы Александр поднял над головой упавшее знамя, пошел на врага и был смертельно ранен в грудь. Безутешная Маргарита искала его тело на поле брани, но так и не нашла.   Но она нашла палец со знакомым кольцом. После этого Маргарита решила возвести храм на месте сражения. Она сделала это на свои сбережения. Храм стал первым памятником героям Бородино. Ежедневно в храм приходило много людей помолиться о 45 тысячах погибших в 12-часовом бою. Всем посетителям раздавали хлеб, который отличался необычным пряным вкусом. К тому же этот хлеб очень долго оставался свежим. Про этот хлеб начали говорить, что он замешанном на светлой любви, чёрном горе и верности. Говорили, что в состав «Бородинского», помимо ржаной муки, солода, патоки и кориандра, навсегда вошли и человеческие слёзы. «Бородинский» хлеб - это память о героях Отечественной войны 1812 года.*

*Многие историки и учёные говорят, что эта легенда придумана людьми, но этот вымысел столь романтичный, трагичный и по-своему красивый, вошёл в историю и стал легендой.*

**Легенда №2***. Во время Бородинской битвы продовольственный обоз  русской армии попал под  огонь французской артиллерии. Одно из пушечных ядер угодило  в телегу, загруженную мешками с мукой и тмином. Телегу разнесло в щепки, мука и тмин перемешались,  эту смесь с дороги собрали местные крестьяне и испекли из нее хлеб. Так и началась история рецепта ароматного ржаного хлеба, прозванного «Бородинским».***Легенда №3***.В середине 19 века известный русский композитор и ученый-химик Александр Порфирьевич Бородин отправился на стажировку в Европу. Несколько лет он работал  в химических лабораториях Германии и Италии. По легенде, в одной из европейских пекарен Александр Порфирьевич и подсмотрел рецепт хлеба, который затем привез на родину. В России этот хлеб назвали по фамилии ученого – «Бородинским».      
Бородинский хлеб - один из наиболее популярных сортов славянского хлеба. В 1920-х - 1930 х годах этот сорт хлеба производился только в Москве. Поэтому он так и любим москвичами.*

**Ромовая баба.**

История кекса началась еще в XVIII веке, а его создателем считается польский король Станислав Лещинский, прославившийся своим скверным характером и любовью к вкусным десертам. Однажды монарху подали на сладкое популярный в те времена воздушный сладкий пирог под названием "Кугельхопф". Кондитеры уже не в первый раз готовили этот десерт для правителя, поэтому Лещинский был взбешен таким однообразием и отшвырнул пирог. В тот момент на столе стояла бутылка рома, которая опрокинулась на отвергнутый "Кугельхоп". Десерт тут же начал менять свой внешний вид и стал издавать такой аромат, что король захотел немедленно его попробовать. Он пришел в восторг от "ромового" пирога, вкус которого напомнил ему о восточных сладостях из его любимой сказки про Али-Бабу. Отсюда и пошло, по легенде, название "ром-баба" с ударением на последний слог.

**Булочка с изюмом.** В конце XIX века в Москве жил знаменитый булочник по имени Иван Филиппов, чьи вкусные шедевры славились на всю столицу. Однажды булочник опростоволосился: его вызвал к себе разъяренный генерал-губернатор Закревский и швырнул ему его выпечку едва ли не в лицо. Гнев генерала был вполне объясним: он обнаружил в булочке запеченного таракана. Нимало не смутившись, Филиппов взял кусок с тараканом и съел его на глазах у изумленного Закревского, заявив, что в тесте был изюм. С того дня изобретательному пекарю пришлось отвечать за свои слова и ежедневно добавлять в чан с тестом ведро изюма.

***(слайд 9.)*Задание № 2. ЦЕПОЧКА.**  **Придумайте /вспомните известные Вам названия хлеба и хлебобулочных изделий в России и других странах мира**

* Калач – символ любви, заботы, внимания, надежды, «калач произошло от слова «колесо». Через отверстие калача смотрели на людей, чтобы получить их симпатию или защитить себя от сглаза – поэтому считали калач оберегом.
* Сайка – так называют булку из специального теста.
* Кулебяка в переводе с финского означает рыбная, а в словаре В. Даля слово «кулебяка» образовалось от слова «кулебячить»- валять руками, лепить.
* Расстегай – это пирожок незакрытый, «расстёгнутый».
* Ватрушка – это круглые пирожки от слова «ватра», т. е. «огонь», «очаг», похожие на солнце
* Батон – название пришло из французского языка. Батон – это «палка, жезл».
* Булка – это уменьшительная форма булы. Название пришло из польского языка.
* На **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 пологая круглая белая лепёшка, внутрь которой кладут начинку: сыр, ветчину, зелень.
* **Маца** - тонкие сухие лепёшки из пресного теста, которые верующие иудеи едят в дни пасхи.
* **Бисквит**– западная Европа.
* **Брецель**– Германия.
* **Бриошь**– Нормандия, Франция.
* **Наан, чапати**– Индия.
* **Пита**– Ближний Восток.
* **Пицца**– Италия.
* **Тортилья**– Мексика.
* **Фолар**– Португалия.
* **Багет**– Франция.

*Батская булочка,Бейгл, Брецель, Бриошь, Бурекас, Выборгский крендель, Галеты, Гаш, Далеба, Дампфнудель, Кайзерка (булка), Калорийная булочка, Каттама, Краковский бублик, Краффин, Крендель, Круассан, Лакумы, Лахох, Лежень (хлеб), Липпские соломенные булки, Лукумадес, Мейсенский фуммель, Мигелитос, Мука Грэма, Пампушка, Панфорте, Пита, Пончик, Рогалик, Роти-буайя, Рулет (выпечка), Сайка (хлеб), Сангак, Семла, Симит, Сладкие гренки, Слоёное тесто, Сметанник (булочка), Смультринг, Солёные палочки, Сушки, Таралли, Твейбак, Фолар, Францбрётхен, Шоколатин, Эклсская слойка.* ***(слайд 10.)***

**3. Мифы о хлебе (слайд 11.)**

**Миф № 1. Хлеб — пища тяжелая, портит фигуру, негативно сказывается на пищеварении.**

Авторы этого мифа наверняка перепутали хлеб как таковой с хлебобулочной продукцией.  Нельзя ставить знак равенства между хлебом и сдобой. Сидя на булках, не стоит ждать ничего хорошего. А вот в черном хлебе содержится множество полезных витаминов, минералов, кислот, полезных для работы всех внутренних органов. Витамин B1 — обеспечивает нормальную работу сердца, пищеварительной и нервной системы, при достаточном потреблении витамина B1 у детей и подростков процесс роста и развития протекает надлежащим образом без каких-либо проблем.

**Миф № 2. Мягкий и свежий хлеб вреден, а черствый, наоборот, полезен**.

Есть в этом мифе доля истины. Для людей абсолютно здоровых, без заболеваний желудочно-кишечного тракта и стабильно нормальным уровнем кислотности только что выпеченный хлеб не опасен. Если же в анамнезе присутствует гастрит, язва и прочие болезни, горячий хлеб может вызвать изжогу, тяжесть, раздражение за счет активного выделения желудочного сока.

**Миф № 3. Хлебная корка — вкуснее и полезнее мякиша**

Витамины и прочие элементы распределены по всему тесту/готовому изделию одинаково. Более того, если корка пригорела, особенно это касается черного хлеба, имеет неприятный запах, то рекомендуем ее обрезать и из пищи исключить. А вот румяная светло- и темно-коричневая корочка — то, что нужно.

**Миф № 4. Хлеб — полноценное и самостоятельное блюдо**

Во все времена хлеб считался определенной  добавкой к основным кушаньям. Действительно, хлеб плохо сочетается с мясом, картофелем, блюдами из теста, колбасами, т.к. все эти продукты не нуждаются в дополнении, в них содержится достаточно калорий и питательных веществ. А вот с молочными продуктами, овощами, зеленью, твердыми сырами, легкими супами и бульонами хлеб гармонирует прекрасно.

***(слайд 12.)* Задание 3. СОБЕРИ ПОСЛОВИЦЫ. Найди пару**

«Будет хлеб — будет и обед»;

«Худ обед, коли хлеба нет»;

«Хлеба ни куска, так и в тереме тоска, а хлеба край, так и под елью рай»;

«Хлеб на стол — и стол престол, а хлеба ни куска — и стол доска»;

«За хлебом-солью, всякая шутка хороша»;

«Хоть хлеба краюшка, да пшена четвертушка, от ласкова хозяина и то угощенье».

«Сердись, бранись, а за хлебом-солью сходись».

«Кто в небо глядит, тот без хлеба сидит»;

«Баловством хлеба не добудешь»;

«Потом добытый хлеб и черствый сладок»;

«Зернышко пуд бережет»;

«Не тот хлеб, что в поле, а тот, что в сусеке» (т. е. убранный) ;

«Хлеб в закрому — что хозяин в дому».

**4. Исторические факты. *(слайд 13.)***

1.Самый старый в Европе хлеб, найденный в 1976 г. в местечке Тванн на Бильском озере, относится к 3530 году до н. э. Древние жители свайных построек, расположенных на берегу озера, пекли плоские лепешки хлеба на горячих камнях и покрывали их пеплом. Хлеб из дрожжевого теста впервые появился в Египте в связи с местными благоприятными условиями для роста пшеницы.

2.На Руси к праздничному караваю и черной краюхе относились с одинаковым почтением, а разрезать свежую буханку позволялось только главе семьи.

3.В мире более пятидесяти видов зерновых культур, бывает хлеб черный, белый (пшеничная и ржаная мука). А бывает еще и серый хлеб (из овсяной или ячменной муки) и рисовый.

***(слайд 14.)* Задание 4. ЧЕРНЫЙ ЯЩИК. С помощью наводящих вопросов нужно угадать, какая зерновая культура находится в ящике. (рис, овес, желудь)**

*Первым «хлебным растением» считается не пшеница и не рожь, а дуб. В Древнем Риме плоды дуба – желуди – называли «божественными плодами». На территории России в Кировоградской области при раскопках были найдены высушенные и растертые в муку желуди, из которых здесь пекли хлеб более 5000 лет назад).*

4. Во время Великой Отечественной войны можно было встретить лозунг: «Мир народам, хлеб - голодным». Паёк в блокадном Ленинграде был таков: служащему -125 г хлеба, рабочему – 200 г (показать кусочек в125 г ) и ещё 3 макаронины, длиною в тетрадь, серые, глинистые, но желанные для каждого человека. В музее истории Санкт – Петербурга хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. Таков был в зимние месяцы блокады дневной паёк для осаждённого немцами города. ***(слайд 15.)***

***(слайд 16.)* Задание 5. КОНКУРС «ЗОЛУШКА». *Отсортировать по видам небольшое количество перемешанных семян различных зерновых культур.***

***КОНКУРС «ОЖЕРЕЛЬЕ ДЛЯ ЗОЛУШКИ». На леску надо нанизать макаронные изделии (рожки, чтобы получились бусы.***

**5. Традиции на Руси *(слайд 17.)***

* Хлебом - солью встречали самых дорогих гостей.
* Хлеб – символ достатка, изобилия и материального благополучия. Хлеб на столе символизирует достаток дома, постоянную готовность к приему гостя.
* Хлеб используют в качестве оберега: клали в колыбель, чтобы малыш рос здоровым и счастливым.
* Хлеб брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути,
* Хлеб выносили на улицу при приближении грозы, чтобы защитить посевы.
* Хлеб брали, когда отправлялись свататься, с хлебом и солью встречали гостя и молодоженов из церкви после венчания, угощали им весь двор.
* Считалось самым большим грехом уронить хотя бы крошку хлеба, а еще страшнее растоптать ее.
* В день свадьбы невесту и жениха обсыпали хлебными зернами, чтобы жизнь их была богата.
* С хлебом было принято провожать на фронт и встречать солдат с войны.

**6. Памятники пекарю и хлебу *(слайд 18-19.)***

***(слайд 20-21.)*** **7. Математические расчеты.**

В 19 веке за сутки человек съедал более одного килограмма хлеба, сегодня – около 400 граммов. **Сколько хлеба может съесть «среднестатистический гражданин», за год, за всю свою жизнь - проживший, допустим, 60-70 лет?**

*За год 146 кг.*

*В 60-70 годах жизни 21 900 - 25 570 дней, значит, за этот срок будет съедено примерно 9-10 тонн хлеба.*

*Из зернышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется 10 тысяч зерен.*

***праздник – Всемирный день хлеба, отмечается ежегодно 16 октября***

**ДЕГУСТАЦИЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (бородинский, карельский, пицца, лаваш)**. ***(слайд 22.)***

**Список использованной литературы: *(слайд 23.)***

1. Классный час. «Хлеб – всему голова» - Урок.рф › library
2. Классный час Хлеб - основа жизни, всему голова! www.prodlenka.org ›
3. Классный час "Хлеб - всему голова" план-конспект занятия nsportal.ru › library › klassnyy-chas-hleb-vsemu-golova
4. Классный час на тему «Хлеб всему голова» (сценарий) nsportal.ru › klassnyy-chas-na-temu-khleb-vsemu-golova
5. Классный час "Хлеб-всему голова"doc4web.ru › klassniy-chas-hlebvsemu-golova
6. Классный час на тему: "Хлеб - всей жизни голова"www.school97.ru › metod
7. Легенда о происхождении бородинского хлеба.: bigra livejournal.com ›
8. Е. Леквиевская. Мифы русского народа(4)www.booksite.ru › myt › hsr ›
9. Хлеб, история хлеба, о хлебе, кто придумал хлеб.www.1hleb.ru › about › articles › history
10. Легенды о происхождении известнейших хлебов и выпечек thelib.info ›
11. О хлебе: реальность и мифы ! - Пекари.руwww.pekari.ru › news › o-khlebe-realnost-i-mify
12. Технологическая карта внеклассного мероприятия ...www.dpo-smolensk.ru › Tehnol-karti › kl-chas\_vershini

13. Технологическая карта внеклассного мероприятия. Тема ...www.sertl2.edu.ru › docs