Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Таганрогский Технологический Техникум Питания и Торговли ».

 Методическая разработка

Классного часа

По теме :

«Международный день хлеба - 16 октября»

«Хлеб – всей жизни голова»

****

 **Разработал классный руководитель: И.И.Кучеренко**

**Тема:** «Хлеб – всей жизни голова»

**Цели:** воспитание бережного отношения к хлебу, непримиримости к расточительству, уважения к труду людей, выращивающих хлеб, гордости за выбранную профессию.

**Форма проведения:**рассказ, беседа с использованием ИКТ (информационно - компьютерных технологий).

**Время проведения:** 45 минут

**Оформление и оборудование:**презентация «Хлеб – всей жизни голова»; плакаты с пословицами о хлебе; стенгазета «Хлеб – всему голова», проект студентов «Хлебобулочная пекарня»; выставка хлебобулочных изделий; выставка книг о хлебе;мультимедийный проектор, презентация «Хлеб – всей жизни голова»; видеоролики: «Минипекарня», «Репортаж из студенческой столовой».

**I. Сообщение темы и цели классного часа, мотивация и актуализация темы.**

Из всех пищевых продуктов культурного человека хлеб занимает, бесспорно, первое место. Сегодня в наших магазинах, на нашем обеденном столе изобилие хлебных изделий. Мы привыкли к этому и порой не замечаем, как бездушно относимся к хлебу, забываем, какого труда стоило его вырастить. Чтобы напомнить вам о тяжелом труде хлебороба, об истории хлеба, о традициях и наследии русского народа, мы подготовили классный час

**II.  Основная часть:**

***2.1.  Вступительное слово***[***классного руководителя***](http://pandia.ru/text/category/klassnie_rukovoditeli/)***.*** Обычный хлеб содержит практически все питательные вещества, необходимые человеку. В нем есть белки, углеводы, [витамины](http://pandia.ru/text/category/vitamin/) группы В, минеральные соединения, жизненно важные для организма соли кальция, железа, фосфора и другие микроэлементы. Именно хлебом мы почти наполовину удовлетворяем потребность нашего организма в углеводах, на треть — в белках, более чем на половину — в витаминах группы В, солях фосфора и железа. Хлеб на 30% покрывает нашу потребность в калориях.

***2.2. Активизация группы.***

В каждой семье говорят о том, как надо относиться к хлебу, но не каждый понимает ценность хлеба и не каждый знает, когда же хлеб появился впервые?

**Обучающийся :** точно не установлено, когда человек впервые стал выпекать хлеб. Родина хлебных злаков не найдена, но предполагают, что в диком виде они росли в Средней Азии. Первоначально человек готовил себе из хлебных зерен кашу, для чего зерна толклись в деревянной ступке, превращаясь в крупу. Затем стали зерна предварительно поджаривать для облегчения дробления и придания ему сладковатого вкуса. Хлеб известен людям с давних пор. В некоторых музеях хранятся окаменевшие кусочки хлеба, его выпекли неведомые пекари сотни лет тому назад. А вообще хлеб «изобрели» по ошибке. Говорят, что первую буханку испек древний египтянин, случайно оставив смесь муки и воды в теплой печи на ночь. Утром он обнаружил там мягкое тесто, намного более аппетитное, чем твердые лепешки, которые до этого пытался готовить. 2700-летний хлеб нашли в египетских пирамидах.

Древние греки переняли от египтян искусство хлебопечения. Разрыхленный хлеб из кислого теста считался в Древней Греции большим деликатесом и стоил очень дорого. Кстати, слово «хлеб» пришло к нам именно оттуда. Греческие мастера выпекали его в глиняных горшках, называвшихся «хлибанос». В старонемецком языке сохранилось слово «хлайб», очень напоминающее наше «хлеб» и украинское «хлиб».

***Классный руководитель:***ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, разнообразных по форме и составу у разных народов.

**Обучающийся *:***у каждого народа существует исторически сложившийся ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, разнообразных по форме и составу.

Оказывается, плоские караваи родились в [Сардинии](http://pandia.ru/text/category/sardiniya/), тонкие лепешки — в Персии, длинные, метровые батоны пекут во Франции, славится булками столица Австрии — Вена.

Сколько разного хлеба! Пшеничный хлеб первыми испекли греки, кукурузный — северо-американские индейцы, ячменный хлеб норвежских крестьян хранился всю зиму, подвешенный на чердаке к потолку. На Земле столько же видов хлеба, сколько и наций. В Китае хрустящую булку готовят из рисовой муки. В Индии для этого используют просо. В Германии и Скандинавских странах - рожь и ячмень. Есть страны, в которых хлеб делают из фасоли, картофеля и желудей. Испанцы придумали хлеб, который борется со старением организма. Французские [диетологи](http://pandia.ru/text/category/dietologiya/) специально для худеющих уже разработали длинный хрустящий батон - багет - с особыми биологическими добавками, которые сжигают лишний жир. Они созданы на базе [водорослей](http://pandia.ru/text/category/vodoroslmz/). Ученые из [Бурятии](http://pandia.ru/text/category/buryatiya/) изобрели хлеб, который не черствеет. Этот хлеб печется без дрожжей, стоит дешевле и может не черстветь в течение двух недель.

Кто из вас не любит есть хлеб с коркой? Совершенно белый батон был представлен в Лондоне под коммерческим названием «невидимая корочка». Изобретение предназначено для каждой третьей английской семьи, родители в которой срезают малышам корку с хлеба.

**Обучающийся :*:*** во все времена хлеб высоко ценился и почитался человеком. Он был поставлен в один ряд с золотом и солнцем. В принятой в Древнем Египте скорописи солнце, золото и хлеб обозначались одинаково - кружочком с точкой посредине. В честь хлеба слагались гимны. Чем богаче дом и чем знатнее хозяин, тем обильнее и щедрее угощал он своих гостей белым хлебом. К хлебу относились и с суеверным почтением. Считалось, что человек, съевший пищу без хлеба, совершал большой грех и за это будет наказан богами. Например, в Индии преступникам в зависимости от тяжести преступления не давали хлеба определенное время. Неуважение к хлебу приравнивалось к самому страшному оскорблению, какое можно нанести человеку. У многих народов хлеб считался целебным средством от многих заболеваний: нюхая свежеиспеченный хлеб, можно лечить насморк, а черствый - помогает при заболевании желудка и кишечника.Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Дорогих гостей всегда встречают хлебом-солью. По славянскому обычаю каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, а принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать. Хлеб - наша русская пища - Хлеб да соль! - говорит коренной русский человек, приветствуя всех, кого найдет за столом и за едой.

- Хлеба кушать! - непременно отвечают ему в смысле: "Милости просим, садись с нами и ешь". Этим приглашением доказывается наше особенное русское свойство гостеприимства, которое по этой причине и называется чаще хлебосольством.

***Классный руководитель:***почитание хлеба у разных народов.

**Обучающийся :*:***Россия по праву может называться ржаной державой. Испокон веков русские люди употребляли в пищу ржаной хлеб. Пшеничная мука употреблялась на просфоры и калачи, которые были для простого народа лакомством в праздничные дни. От этого даже возникла пословица: "калачом не заманишь", в том смысле, что и приятное не поможет заинтересовать. Лучшие калачи пеклись из крупчатой муки в виде колец, не в большом размере, другой сорт пекся из толченой муки круглыми булками, эти калачи назывались "братскими", был третий сорт называемый смесными калачами, их пекли пополам из пшеничной и ржаной муки. Такие калачи пекли к царскому столу не из экономии, а ради особого вкуса. Вообще, как хлебы ржаные, так и пшеничные пеклись без соли, и не всегда заботились, чтобы мука была свежая. Другой вид печенья был каравай - сдобный хлеб, с различными способами приготовления. Был каравай битый, который сбивался с маслом, в сосуде вставленный, вроде кулича на молоке. Яичный, на большом количестве яиц, каравай с сыром, каравай братский и прочие.

***Классный руководитель:***по старой русской традиции мы хотим поприветствовать наших гостей хлебом-солью. Русский народ сложил о хлебе немало пословиц и поговорок.

***Классный руководитель:***о хлебе сложено немало стихов и песен. В летний день кипит на поле, на току работа. И как тут не обойтись без любимых песен, без озорных и задорных частушек, которые бодрят и поднимают настроение. Сейчас наши девушки исполнят вам частушки.

Частушки о хлебе.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вот и хлебушек душистый,Словно перышко пушистый.Это – новый урожай.Кушай милый, не зевай.2.***3. Хлеб в военные годы*** | Хлеб у нас подорожал,Весь народ волнуется,Пояс туже затянулСтаренький дедулечка. | Нынче был неурожайПо причине дождика,Станет хлебный каравай,Подороже тортика. |

***Классный руководитель:***изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его.

В блокадном Ленинграде, теперь он называется Санкт – Петербург, в страшную зиму 1942 г. выдавали на день маленький кусочек хлеба:

*В дыму ленинградское небо .Но горше смертельных ран Тяжелого хлеба, блокадного хлеба* *Сто двадцать пять грамм.* *Блокадный хлеб со слезой пополам.* *Кто ел его, о нем не забывает.*

Демонстрация слайда «Блокадный хлеб».

В Музее истории Ленинграда (Санкт-Петербурга) хранится чёрствый, потемневший не от времени, а тёмный с самого своего появления на свет ломоть хлеба. И сухарём-то его не назовёшь, хоть и высох кусок. Обычный хлеб не так сохнет и не так черствеет. Это суточная блокадная норма на одного ленинградца.

**Обучающийся *:***военный совет Ленинградского фронта с начала сентября по [20 ноября](http://pandia.ru/text/category/20_noyabrya/) 1941 года пять раз сокращал нормы выдачи хлеба населению, трижды уменьшал продовольственный паёк фронтовым частям. И когда читаешь воспоминания или говоришь с пережившими блокаду людьми, в их повествовании главное место занимает слово «Хлеб».

Представьте хлебную карточку - бумажный листочек, расчерченный на квадратики. За пять таких квадратиков выдавался дневной паёк – сто двадцать пять граммов хлеба. 250 граммов выдавали по карточкам рабочим. При утере карточка не возобновлялась. Суровая мера, но необходимая.

А кольцо блокады сжималось, к городу пробиться становилось труднее день ото дня. Вражеская артиллерия обрушила на Ленинград более 159 тысяч тяжёлых арт-снарядов, 107 тысяч бомб. Первыми подверглись бомбардировке продовольственные склады. Они занялись высоким, дымным, издалека видным пламенем. Все жители города, кто мог, помогали тушить пожар.

***Классный руководитель:***размышляя о хлебе и его месте в нашей жизни, известный организатор колхозного дела дважды Герой Социалистического Малинина вспоминала день, когда в их деревню привезли эвакуированных из блокадного Ленинграда ребятишек:

«Никогда не забуду, как кормили этих детей в первый день их приезда. На стол выставили молоко, картошку, мясо, хлеб. Но прежде всего они взяли хлеб. С краю, ближе всех ко мне, сидела девочка лет пяти. Она была так худа – худее некуда, её чёрные большие глаза неотрывно глядели на кусок хлеба, лежавший рядом с тарелкой. Девочка подняла на меня свои глазищи и спросила: « Это мне?».

- Тебе. И каша тебе, и молоко тебе. Ешь.

Она быстро взяла хлеб, прижала к себе, подержала его и осторожно, откусывая маленькие кусочки, начала есть... Потом худенькими пальчиками начала собирать со стола еле видимые крошки. И только тогда, когда все они были собраны и съедены, взялась за кашу».

Враг надеялся задушить ленинградцев голодом. Но город жил, боролся, помогая фронту. Люди глодал, но не теряли человеческого достоинства, старались помогать друг другу и особенно заботились о детях.

**2.4. Труд хлебороба.**

***Классный руководитель:***сейчас всё это в прошлом: голодомор, война, голодные послевоенные годы. Но разве и сегодня не достойно уважения бережное отношение к хлебу? Каждый человек, знающий свою историю, любящий свой народ, не может небрежно отнестись к хлебу. Беречь его должны не только те, кто сеет, убирает, хранит зерно в закромах, выпекает из него хлеб, а каждый из нас ежедневно обязан помнить, что хлеб - бесценное сокровище. Бережливость, уважение к хлебу не от скупости, не от бедности. Мы знаем, что в хлебе заложен не только пот и кровь наших предков, но и труд наших современников – земледельцев.

Ещё великий русский поэт Некрасов так писал о тяжком труде землепашца:

*Руки, что вывели борозды эти*

*Высохли в щепки, повисли как плети.*

*Очи потухли, и голос пропал,*

*Что заунывную песню певал.*

*Как на соху налегая рукою*

*Пахарь задумчиво шел полосою.*

**Обучающийся :*:***хлеб сам не родится. Его выращивают золотые руки сеятеля, и хлеб сам становится золотом редчайшего достоинства, без которого не мыслима жизнь на нашей планете. Ребята - вы будущие агрономы. Вами выбрана самая мирная профессия на земле - выращивать хлеб, сеять то доброе и вечное, что остаётся людям. Ибо велик сеятель. Никогда не забывал о нем мир, и никогда не позабудет - ни в радости, ни в беде. И никакая глыба золота не перевесит крошку хлеба. Творить хлеб по - настоящему можно лишь тогда, когда принадлежишь ему всем сердцем, отдаёшься всей душой, жизнью.

**Обучающийся :*:***вышел сеятель сеять, - и замерло сердце: что-то будет?  .На хлеб вся надежда, да на нем же бед и напастей столько, что и не пересчитать всех. Бывает на хлеб недород, а затем и голод и на людей голодная смерть. Может быть полон двор, а может быть корень вон. Может хлеб позябнуть на корню от ранних морозов; в малоснежную зиму - от лютого холода: намочат осенние дожди землю, да вдруг сорвется сухой мороз без снегу - зерно обволочется льдом, как стеклом, - и сопреет, нет ему никакой защиты, не стало ему тепла и угревы под пушистыми снежными сугробами. Гниет хлеб на корню от обильных дождей; заливаясь ими, он мало подымается, не доходит зерном.

**Обучающийся *:***русская земля… Как ты щедра и как ты красива! . Люди, работающие на земле, замечают ее красоту.

Стелется по полю рожь колосистая. Если посмотреть на нее, когда пройдет по ржаному полю вольный ветер и начнет шевелить стеблями и наклонять колосья, глазам легко обмануться: ржаное поле кажется морем, по зеленому ковру его как будто бегут серебряные волны. Вид этот тем обманчивее, чем гуще заросло поле. Во ржи колос составляет со стеблем одно, поэтому и волнение ржаного поля, равномерно колеблемое ветром, напоминает волнение моря, временами до полного обмана. Но зато как красивы те поля, на которых выросли хлеба с цветами не в колосьях, а метелками, каково, например, овсяное! Когда тихий ветерок слегка колеблет стебли еще зеленого или полудозревшего овса, в нем в это время являются чудные, нежные волнистые отливы, особенно если поле освещено светом, противоположным направлению наших глаз.

***Классный руководитель:***много песен сложено о русском поле, но мне хотелось бы, чтобы вы прослушали песню (Л. Зыкина)

**2.5. Значение хлеба в современном мире.**

***Классный руководитель:***хлеб - символ здоровья нации. Без хлеба не может быть эффективной наша экономика. Стабильность урожаев - это и стабильность экономики. В хлебе, как в металле, как и во всем, что создаётся нашим народом, скрыты наша державная мощь, [авторитет](http://pandia.ru/text/category/avtoritet/) нашей Родины, благополучие каждой семьи, каждого человека …

 К хлебу всё имеет отношение,- Русский хлеб причастен ко всему. К дружбе наций, к спутников движенью, К миру, к правде, к счастью твоему.

Громадный труд проделали бесчисленные поколения людей в течении многих веков, что бы получить такой хлеб, какой мы едим сегодня.

***Активизация группы.***

Знаете ли вы, что для выпечки одного батона требуется более 10000 зерен. Сколько же нужно зерен, чтобы накормить народ страны?

**Обучающийся *:***[хлебопекарная](http://pandia.ru/text/category/hlebopekarnoe_oborudovanie/) промышленность сегодня – это примерно 18 тыс. предприятий страны, в том числе малой мощности. На Руси уже в 16 веки пекари составляли значительную часть городских ремесленников и подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников и ситников.

В наше время [хлебозаводов](http://pandia.ru/text/category/hlebozavodi/) и пекарен достаточно для ежегодной выработки свыше 14 млн. тонн печного хлеба ( к примеру один крупный город потребляет ежедневно 1500 тонн хлеба). Возникновение множества пекарен, практически не отразились на структуре хлеба. Хлеб формовой и подовой занимает более 80% общей выработки, 15% - это батоны, а мелкие булочные и сдобные изделия, баранки, сухари составляют все вместе только 5%.

***Классный руководитель:*** Мы подготовили для вас выставку хлебобулочных изделий выпекаемых пекарнями на сегодняшний день.

Здесь вы можете увидеть пшеничный и ржаной хлеб, батоны, плюшки, рогалики, посыпушки, слойки.

Я думаю у многих из вас при этих названиях «потекли слюнки». Без них мы не можем представить ни завтрак, ни обед, ни ужин. Они настолько нам знакомы, что кажется мы их можем узнать даже с закрытыми глазами.

Чтобы удостоверится в этом, мы предлагаем вам провести игру «Угадай хлебобулочное изделие»

**2.6. Уважение к хлебу.**

***Классный руководитель:***хлеб ничто не может заменить. Больше всего хлеб любит, чтобы его уважали: не крошили, в комочки не скатывали, не бросали.

***Активизация группы.***

Ребята, скажите, у хлеба за столом какое место?

**Обучающийся *:***хлеб с общей тарелки берут не вилкой, а рукой, и только тот кусок, который станешь есть. Попросили передать — передавай всю тарелку, пусть каждый возьмет хлеб сам.

У хлеба есть за столом почетное место — хлебная тарелка или, по крайней мере, обычное блюдце. Такую тарелку ставят для каждого, кто садится за стол.

Любви и уважению к хлебу нужно учить с детства, прививать эту любовь и в семье, и в детском саду, и в школе. Нравственное отношение к хлебу - отношение бережное.

***классный руководитель:***мы проделали рейд в столовую техникума для того, чтобы посмотреть как наши студенты относятся к хлебу. Теперь мы предлагаем посмотреть снятый нами видеоролик.

Наблюдаешь картину, которая болью отзывается в сердце: брошенный хлеб, растоптанный в грязи ломоть, булочки в мусоросборнике. Это свидетельство безнравственного поступка.

А знаете ли вы, что если каждый человек за 1 день не доест и выбросит 50 г хлеба, то это составит у нас 10 кг, которыми можно накормить 20 человек за день, 600 – за месяц, 7200 – за год.

Если у вас остались кусочки хлеба, не выкидывайте их. Ведь эти кусочки можно использовать для приготовления других лакомств. Что можно сделать из хлеба?

Знаменитый хлебороб Александр Гиталов сказал так: “Не крохоборства ради мы ведем разговор о бережливости, а потому, что бережливость – мать богатства. И порой становится обидно, что многие люди, особенно те, что не изведали голодного лиха, не ценят хлеба”.

Правила, которым мы должны следовать неукоснительно:

1.  Береги хлеб, он дорого достается. 2.  Не оставляй недоеденных кусков.

3.  Никогда не бросай хлеб. 4.  Продли жизнь хлебу.

5.  Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

Для всех нас без исключения должно быть общее правило: хлеб - это жизнь.

**Подведение итогов классного часа.**

***Классный руководитель:***я очень надеюсь, что все то, что вы узнали о хлебе, о том, как дорого он достается, каким нелегким трудом выращивается, заставит вас по – новому относиться к хлебу.

*Хлеб - жизни главная примета*

*И счастье – ежели он есть,*

*Несчастье – коли его нету!*

Классный час окончен. Спасибо вам за то, что были активны.

**Список используемой литературы**

1.  Алмазов наш насущный. – Л.: Лениздат, 1991

2.  , Петрова хлебу. – Уфа: Баш. кн. изд – во, 1997