Учитель начальных классов МБОУ СОШ№1 г.Горячего Ключа Вервейко Ирина Владимировна

**Классный час для учеников 1-2 классов**

**«Имя Кубани»**

**Цель классного часа:** воспитание патриотов Кубани на примерах исторических событий и персоналий, развивать у детей интерес к достижениям людей, что необходимо трудиться, проявлять волю и упорство в достижении поставленных целей; воспитывать чувство любви к своей малой Родине, гордости за своих земляков, труженика, любящего свою землю; формировать положительное  отношение к жизни.

**Оборудование:** картинки**:** лист винограда - виноград, подсолнух - семечки, булка хлеба – пшеница, яблоня – яблоки, колосок риса – рис; книга «Колосок» с иллюстрациями; презентация «Имя Кубани», паёк блокадного Ленинграда, пазлы хебобулочных изделий, зёрна пшеницы, ящичек с землёй, вода, баранки .

**Ход мероприятия**

1. **Вступительное слово учителя:**

- Сегодня вы стали частью нашей школьной семьи. Вы теперь ученики!

- Скажите, где вы живёте? (в России, на Кубани )

- Чем знаменит наш край? ( людьми, природой, южными фруктами, которые мы посылаем всей России)

**2. Соотнесение картинок и предметов:**

( Класс разделён на пять групп)

- Посмотрите на доску. Соотнесите картинки с предметами у доски : **Приложение 1** лист винограда - виноград, подсолнух - семечки, яблоня – яблоки, колосок риса – рис, булка хлеба – пшеница

- Всё это выращивают наши кубанцы, собирают богатые урожаи, благодаря селекционерам.

- Кто это селекционер?

(***Селекционер*** — лицо, которое вывело, выявило и усовершенствовало  [сорт](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%80%D1%82) [растения](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5).)

**Слайд 2**

- В Анапе произрастает более 4 тысяч сортов винограда. Такого нет нигде в мире. Работать над сортом приходится долго. Чтобы получить новый сорт необходимо более25 лет. Т.к его надо испытать не только у нас и в других районах страны и получить хорошие отзывы.

- Так на хуторе Адагум Крымского района живёт  фермер, занимается виноделием, он виноградарь в пятом поколении - ***Владимир Резниченко*** .

Он приобщился к ремеслу с шести лет — подносил виноградные колышки. У бабушки был большой виноградник и своя винодельня. Каждую осень она сдавала в заготпункт два самосвала. Все каникулы Владимир пропадал на виноградниках: бочки мыл, вино переливал, опоры ремонтировал — осваивал секреты мастерства с азов. А свой первый виноградник Владимир заложил после армии,

Выращивал сначала столовые, а потом стал сажать технические сорта. Его сорта сейчас не требуют 9-ти кратной обработки, а лишь 2 раза можно обработать и очень устойчивы к гнили.

С Татьяной Анатольевной Нудьгой  они создали новый сорт, морозоустойчивый ( до – 30 градусов), который назвали «Тана».

**Слайд 3**   **Пустовойт Василий Степанович** - Автор и соавтор более 40 сортов ***подсолнечника, пшеницы, ржи, проса и кукурузы*.** Предложил эффективный метод селекции подсолнечника на высокую масличность, создал сорт Круглик А-14, масличность семян довел масличность до 52-54% и первого в мире высокоолеинового сорта Первенец.

**Слайд 4**

- Автором сорта яблок считают ***Льва Симиренко***, выдающегося украинского ученого-плодовода. В 1893 году он привез выращенные им деревца и плоды на выставку в Екатеринодар. Яблони селекционер назвал в честь своего отца Платона Симиренко. Лучший климат для сорта «ренет Симиренко», как заверяют селекционеры, — на Северном Кавказе и именно в Краснодарском крае. Эти яблоки стали классикой кубанских садов. Яблони вручную заботливо обрезают зимой. Их особенно оберегают, поскольку даже более чем через 100 лет наливные плоды сорта «ренет Симиренко» делают основную прибыль на садоводческом предприятии.

**Слайд 5 . Мэтр кубанской селекции профессор Виктор Савельевич Ковалев** - Его сорта риса занимают около 60 процентов посевной площади под культурой в Краснодарском крае, основном рисопроизводящем регионе страны, сорт Хазар с потенциальной урожайностью до 12 тонн с гектара, он — лучший по вкусовым качествам среди отечественных селекционных продуктов, а сорт Гарант, способен давать более 10 тонн с гектара. Сорт имеет очень неплохие характеристики: устойчив к полеганию, отличается высоким качеством зерна и главное — прекрасными кулинарными достоинствами крупы.

**Учитель:** - Без чего не может прожить человек? ( ***без хлеба***)

**3. Послушайте сказку «КОЛОСОК»** ( книга с иллюстрациями )

- Чему учит сказка?

**4.**  **Учитель:** - Отгадайте загадку: ***«Золотист он и усат, в ста карманах сто ребят» (колос)***

- Правильно, ребята, это колос.

- А что получают из колоса?   (зерно)

               - А что можно получить из зерна?     (муку)

               -А что мы испечём из муки?     (хлеб)

***(Учитель раздаёт колоски пшеницы)***

- Это колос Кубанской пшеницы. Вот сколько в нём зёрен!

- Человек за 60 лет съедает 30 тонн пищи, около половины её составляет хлеб. А чтобы испечь одну булку нужно…

- А сколько нужно зёрен, как вы думаете? **- 10.000 зёрен !**

- Это много или мало? (очень много).

- Это неудивительно. Ведь мы привыкли: какая бы еда ни была, без хлеба да соли за стол не садимся.

**-** Хлеб в старину называли **“*жито”,*** от слова **жить**.

- Хлеб рождён четырьмя стихиями: солнцем, землёй, водой и огнём.

Хлеб в России пекли с куполами, Чтоб хватило, как неба, на всех. За широкими в доме столами  
 Крошку бросить считали за грех.

**Слайд 6**

**5**.  **Учитель***:* - 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 в 125 г ) . И ещё 3 макаронины, длиною в тетрадь, серые, глинистые, но желанные для каждого человека. Ведь нужно было работать.

- В музее истории Санкт – Петербурга хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. Таков был в зимние месяцы блокады дневной паёк для осаждённого немцами города. А людям нужно было работать, нужно было жить, нужно было выжить – назло фашистам, назло бомбёжкам и обстрелу.

**6. Хлеб – наше главное богатство**  - Осенью убирают самый главный урожай.

- Хлебом солью встречают и провожают русские люди желанного заезжего гостя и подносят хлеб – соль дорогому человеку в знак особого уважения.

Вот он – хлебушко душистый.  
С хрусткой корочкой витой!  
Вот он – тёплый – золотистый,  
Словно солнцем налитой!   
В каждый дом, на каждый стол  
Он пожаловал, пришёл!

В нём здоровье наше, сила,   
В нём – чудесное тепло.  
Сколько рук его растило,   
Охраняло, берегло!

Ведь не сразу стали зёрна  
Хлебом тем, что на столе, -

Люди долго и упорно потрудились на земле.

**7. Учитель** предлагает  **собрать пазлы. Приложение 2**

От каждой группы выходит по одному человеку

*(Из разрезанных картинок с изображением хлеба восстановить исходный рисунок.*

*Из каждого ряда выходит ученик и складывает пазлы, показываем всем детям)*

**8. Слайд 7. Селекционер П.П. Лукьяненко**

**Учитель**: - Мы с вами живём на Кубани. А 43 года назад жил на Кубани замечательный человек – *Пётр Пантелеймонович Лукьяненко* ( портрет)

**Слайд 8.** Он хотел, чтобы всегда был богатый урожай хлеба и люди не знали голода. Наука, которой всерьёз занялся П.П. Лукьяненко, называется селекция. Он мечтал создать новый сорт пшеницы, а для этого решил скрестить сорта, привезённые из разных уголков земли. Он предполагал, что новые сочетания дадут высокую урожайность, стойкость к болезням. Вывести новый сорт – дело долгое, это многолетний труд. Лишь через 7 лет после войны был выведен новый сорт **«безостая – I».**  **Слайд 9**- И стали засевать этим зерном кубанские поля, покупали и другие страны. Урожайность была большая- 250 пудов с га – это 4000кг. Если поставить на весы таких детей как вы, то их нужно будет 160 человек. Это столько первоклассников, сколько вы видели на линейке.

Урожайность на Кубани была и есть большая. Тогда в 1970г. наш край получил 8 млн. тонн хлеба – почти по 2 тонны на каждого жителя Кубани и Адыгеи. Такого ещё не знала страна!

И это всё заслуга Пётра Пантелеймоновича Лукьяненко, его золотое зерно даёт новые всходы, превращается в душистый хлеб на нашем столе.

**9. Посадка зёрен пшеницы.**

- **Учитель:** У вас на столе колоски пшеницы. Сколько много зёрен в одном колоске? Достаньте из колоска зёрнышки. Рассмотрите какие они маленькие! Мы их посадим его и посмотрим как растёт пшеница, какие она всходы даст. ( Дети в группе кладут в землю (в бороздку) ящечка зёрна. Засыпают землёй и поливают. Ставят на подоконник в классе )

**10. Давайте жить дружно!**

- Зёрнышки «сидят» в колоске дружно, плотно прижавшись друг к другу.

- Так и в нашем классе. Повернитесь друг к другу, улыбнитесь и протяните ладошку. Ощутите тепло рук.

- А теперь соединим ладошки все вместе. Будем вместе жить и дружить в классе. Будем ладить. ( встают и протягивают ладошки друг другу, получилась цепочка, замкнём её)

Повторяют слова: ***Будем дружно вместе жит, не тужить.***

***Будем дружбой дорожить.***

***Девочки (хлопают девочки).***

***Мальчики (хлопают мальчики).***

**11. Берегите хлеб!**  - Мы должны беречь хлеб, не бросать где попало, а увидел – обязательно подними.

- Сейчас послушайте стихотворение С.Михалкова «Булка»:

Три паренька по переулку  
Играли, будто бы в футбол,  
Туда – сюда гоняли булку,  
И забивали ею гол.  
Шёл мимо незнакомый дядя  
Остановился и вздохнул.  
И на ребят совсем не глядя,   
К той булке руку протянул.  
Потом, насупившись сердито,  
Он долго пыль с неё сдувал.  
И вдруг, спокойно и открыто  
При всех её поцеловал.  
«Вы кто такой?» - спросили дети,  
Забыв на время про футбол  
«Я пекарь» - человек ответил  
И с булкой медленно ушёл.  
И это словно пахло хлебом,  
И той особой теплотой,  
Которой налиты под небом  
Поля пшеницы золотой.

- Скажите, о чём это стихотворение? (Ответы детей)

- Как вы думаете, хорошо ли поступили мальчики? (Ответы детей)

- Почему незнакомый прохожий поднял и поцеловал булку? (Ответы детей)

- Как нужно относиться к хлебу? (Ответы детей)

**Слайд 10 ( чтение текста)**

- К хлебу нужно относиться бережно. Брать хлеба столько, сколько сможешь съесть. А чёрствый хлеб не выбрасывать, а приготовить из него с мамой какое-нибудь блюдо, а их существует очень много.

- Вам задание: узнать у мамы о блюде и рассказать нам как его приготовить.

**12. Слава хлебу на столе!** ( читает ученик)

Слава миру на земле! Слава хлебу на столе!

    Вот он, хлебушко душистый,

    С хрусткой корочкой  витой.

    Вот он тёплый, золотистый,

    Словно солнцем налитой!

Над селом дымки плывут.

    Пироги в домах пекут.

    Заходите, не стесняйтесь,

    Добрым хлебом угощайтесь!

- Учитель раздаёт детям баранки. Угощайтесь!

**Приложение 1**

****













