**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**Коркинская средняя общеобразовательная школа**



**Тематический вечер:**

**«12 фотографий: О хлебе, земле и ее покорителях!»**

*Автор – составитель:*

*Кузьмина Марина Валерьевна*

*классный руководитель*

**село Коркинское, Туринского района**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Пояснительная записка: | 3 |
|  | 1.1. Актуальность |
|  | 1.2. Цели и задачи мероприятия |
|  | 1.3. Оригинальность |
|  | 1.4. Возможность тиражирования идеи |
| 2 | Сценарий мероприятия. Оформление. | 5 |
| 3 | Критерии оценивания фотографий. | 8 |
| 4 | Список фото заданий. | 9 |
| 5 | Список литературы | 11 |
| 6 | Приложение: Фотоработы обучающихся, участников тематического вечера: «12 фотографий: О хлебе, земле и ее покорителях!»  (в Power Point) |  |

**1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**1.1. Актуальность**

Актуальность данного мероприятия обозначена Программой воспитания и Федеральными государственными образовательными стандартами (далее – ФГОС) общего образования.

**Мероприятие разработано для обучающихся 5-6 классов.**

**Проводится в рамках реализации модуля «Экскурсии», направлено на развитие духовно - нравственных качеств личности обучающихся.**

Участие обучающихся в тематическом вечере: «12 фотографий: О хлебе, земле и ее покорителях!» позволит приобщить обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, сформировать у обучающихся активное участие в социально - значимой деятельности. Задания составлены таким образом, чтобы участники осмысливали современную действительность, исторические аспекты развития сельского хозяйства, ощущали важность представителей различных профессий, необходимых для развития страны. Это важно для формирования активной гражданской позиции, чувства патриотизма обучающихся.

**1.2. Цели и задачи мероприятия**

*Цель*: воспитывать у обучающихся школы чувство патриотизма через ознакомление со славными страницами истории России – развитие сельского хозяйства, выращивания и приготовления хлеба в нашей стране;

*Задачи*:

* с помощью творческих заданий раскрыть важность труда земледельцев, как способу достижения жизненного благополучия человека, залогу успешного профессионального самоопределения;
* ознакомить со значимыми моментами в истории развития сельского хозяйства; значение хлеба в жизни человека;
* развивать творческие способности через создание содержательно наполненных фотографий;
* развивать морально этические качества детей: уважение к человеку труда, эмпатию и т.д.;

**1.3. Оригинальность**

1.3.1. Каждый участник в начале вечера получает распечатанный список заданий для фотографий. Задание разделены на четыре тематических блока соответствующих направлениям воспитательной работы школы:

**- «Духовно - нравственное»** – «Хлеб – всему голова!».

**- «Техника и технологии»** - «Пшеничное поле с восходом солнца…»

**- «Выдающаяся личность»** - «Терентий Семенович Мальцев – академик, депутат, хлебороб!»

**-«Профориентация»** - «Профессии сельскохозяйственной отрасли».

Перед каждым блоком приведено описание задания и комментарии к выполнению фотографий. Таким образом, участники вечера ознакомляются с заданиями направленными на осмысления духовно - нравственной ценности заявленной тематики. Кроме традиционных для мероприятия интеллектуальных и познавательных, командам также предлагаются задания на развитие коммуникативных навыков и профориентацию подростков.

1.3.3. Система оценивания стимулирует творческий подход к созданию фотографий, поощряет поиск решений.

**1.4. Возможность тиражирования идеи**

Данное мероприятие можно проводить для разных категорий участников:

* для группы школьников из разных школ одного района или города;
* для группы из различных населенных пунктов в рамках профориентации и ознакомления с профессиями сельскохозяйственной отрасли.

Кроме того, разнообразить и адаптировать мероприятие можно с помощью дополнительного рассказа о новшествах, разработанных академиком Т.С. Мальцевым.

**2.** **ОФОРМЛЕНИЕ:** Экспонаты передвижной выставки, посвященной хлебу и хлебопечению., праздничный стол: каравай на рушнике, хлебобулочные изделия (пряники, сухари, торты, макароны и т.д.), портрет и личные вещи Терентия Семеновича Мальцева.

**СЦЕНАРИЙ МЕРОПРИЯТИЯ.**

«12 фотографий: О хлебе, земле и ее покорителях!»

**В.1** Мы собрались, чтобы поговорить о самом важном продукте питания – о хлебе. «Нет лучше в мире цветка, чем пшеничный колос, нет лучше сада, чем пшеничное поле, нет лучшего аромата, чем запах свежеиспечённого хлеба». Существует народная сказка, очень мудрая, про богача, который был так жаден, что согласился продать душу дьяволу, если он выполнит одно его условие: все, к чему он будет прикасаться, должно превращаться в золото!

Дом у него стал золотым, стулья были из золота, спал на золотой кровати, укрывался золотым покрывалом. И умер богач… Почему? (Захотелось богачу покушать. Потребовал себе хлеба, но что ни брал в руки, все становилось золотым. Так и умер богач от голода.)

Но как говорится: «Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать».

**В.2.** Буханке хлеба свыше 15 тысяч лет. Давным-давно люди ели просто зёрна с водой, затем научились растирать их между камней и смешивать с водой. Самый первый хлеб был в виде жидкой каши. Когда люди научились добывать огонь, то стали поджаривать раздроблённые зёрна.

Внутри мельницы находились жернова - парные каменные круги, использующиеся в ветряных и водяных мельницах, и служащие для перемалывания в муку пшеницы и других зёрен. - Итак, из зёрен получают муку.

**В.1** Словом хлеб называют непохожие друг на друга растения, зерно, муку, изделия из муки…

Традиция выпекать каравай для встречи гостей есть у всех славянских народов.

Космонавты также не могут существовать и назвать свое питание полноценным без хлеба, питаются на орбите хлебом, кусочек которого равен одному прикусу.

Чуть больше и точнее весом 125 грамм равнялась суточная норма хлеба на человека во время блокады Ленинграда.

**В.2.** В наше время выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Придумали эти машины конструкторы, а собрали рабочие на машиностроительном заводе.

Весной, лишь только оттает в полях, начинают вспахивать землю.

Едет по полю трактор, а ведёт его тракторист. Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю.

**В.1.** Земля слежалась: никогда не вороченная, она мертва, потому что в нее нет доступа воздуху, а без воздуха не могут жить растения… Чтобы земля ожила, надо было ее вспахать, и не раз: сначала осенью, потом весной перед севом. Пахали те давние времена сохой или косулей. Эти простые инструменты, который каждый крестьянин мог смастерить сам.

И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Что же дальше? Можно начинать сеять.

**В.2.** Сеятели - это были в основном мужчины. Они шли с большим коробом по полю и разбрасывали зёрна. На картине художника изображён этот труженик.

**В.1.** Одним из тружеников, был Терентий Семенович Мальцев – академик, депутат, хлебороб! Терентий Мальцев – самый известный крестьянин в двадцатом веке. Герой труда и самый обычный полевод, всю свою жизнь проживший в небольшой деревеньке на Урале. Он не написал ни одного научного труда, но совершил не одно научное открытие.

**В.2.** Терентий Семенович Мальцев – в него честь учреждена государственная премия в области сельского хозяйства и золотая мальцевская медаль. Имя Терентия Семеновича носит его родной колхоз в Шадринском районе и Курганская государственная сельскохозяйственная академия. Регулярно проводятся Всероссийские мальцевские научные конференции.

**В.1.** Он был ученым от сохи. Ученым практиком. Терентий Мальцев на основе собственного опыта пришел к выводу: способностью обогащать почву обладают и однолетние культуры. Они оставляют в ней органических веществ больше, чем успевают взять за период вегетации. Если бы не обладали таким свойством, не было бы и почвы как таковой. Вспашка же с оборотом пласта изменяет условия жизнедеятельности микроорганизмов, разрушает структуру почвы. Значит, предпочтительнее рыхление поверхностное. А глубокое, безотвальное, возможно раз в четыре–пять лет.

Не однажды Терентий замечал: семена, случайно попавшие в кромку полевой дороги, буквально втоптанные в земную твердь, дают прекрасные всходы, хорошо развиваются. Задумался: почему? Может, вовсе не стоит надрываться с глубокой пахотой? Оборачивать пласт, неизбежно иссушая почву, причем тратить на это драгоценные время и силы?

Агротехника «по Мальцеву» требовала специальных сельскохозяйственных орудий. И тут проявил он себя новатором, конструктором. По его чертежам на местных заводах изготовили плоскорезы, которые рыхлят почву, не оборачивая пласт, плуги для безотвальной глубокой вспашки, дисковые лущильники.

Он доказал, что пока землю не переворачиваем, на поверхности органических веществ накапливается больше, чем растения получают на питание. Происходит вместо естественного убывания плодородия почвы (был такой закон) естественное обогащение плодородие почвы.

**В.2.** Эти исследования получили положительное экспертное заключение и принесли Т.С. Мальцеву Международную известность и признание в научном мире.

**В.1.** Чтобы хлеб пришёл к нам на стол, должно потрудиться много людей разных профессий. Вспомните, пожалуйста, какие это профессии? (*Ответы:* Механизаторы, трактористы, комбайнёры, повара, агрономы, мельники, шофера, пекари, кондитеры, продавцы.)

**В.2.** Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелегкому труду людей 120 профессий. На Руси считалось, что люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

**В.1.** Посмотрите на сегодняшний стол. Хлебное великолепие! Сколько можно приготовить из муки разных вкусностей!

Приглашаем вас на чаепитие!

**3. Критерии оценивания фотографий:**

* соблюдение параметров, указанных в задании;
* использование при фотографировании предложенного дополнительного реквизита;
* оригинальное художественное решение;

В списке заданий для каждого фото указаны комментарии и объект для фотографирования.

**4. Список фото заданий.**

**- «Духовно - нравственное»** – «Хлеб – всему голова!».

|  |  |
| --- | --- |
| *Объект для фотографирования* | *Комментарии к кадру/ Технические параметры* |
| Процесс закладки ингредиентов для выпечки каравая в электронную хлебопечку. Для чаепития в конце мероприятия. | Участникам мероприятия предлагается рецепт и необходимые ингредиенты для выпечки хлеба. Дети играют в пекаря.  *Технические параметры:*  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |
| Хлеб на столе | На столе расположены, колосья пшеницы, ржи и овса, хлеб и хлебобулочные изделия; уникальные образцы хлеба (хлеб для космонавтов, норма «блокадного» хлеба, каравай).  *Технические параметры:*  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |
| Экспонаты «Первые «гаджеты» для производства муки и выпечки хлеба» | Представлена модель мельницы, жернова и т.д.  *Технические параметры:*  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |

**- «Техника и технологии»** - «Пшеничное поле с восходом солнца…»

|  |  |
| --- | --- |
| *Объект для фотографирования* | *Комментарии к кадру/ Технические параметры* |
| Репродукция картины:  «Ранний сев». | На картине мы можем увидеть бескрайнее пшеничное поле. Здесь собирается хлеб для мирных людей и солдат. Тяжёлая работа, которую наравне со взрослыми, выполняли подростки, которым рано воевать и они должны выполнять взрослую работу в полях, вместо того, чтобы предаваться развлечением и забавам.  *Технические параметры:*  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |
| Экспонат: соха, плуг. | Участникам мероприятия представлены инструменты для работы на земле.  *Технические параметры:*  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |
| Репродукция картины: «Хлебороб». | Сеятели - это были в основном мужчины. Они шли с большим коробом по полю и разбрасывали зёрна. На картине художника изображён этот труженик.  *Технические параметры:*  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |

**- «Выдающаяся личность»** - «Терентий Семенович Мальцев – академик, депутат, хлебороб!»

|  |  |
| --- | --- |
| *Объект для фотографирования* | *Комментарии к кадру/ Технические параметры* |
| Авторский бюст Т.С. Мальцева | Терентий Семенович Мальцев - честь учреждена государственная премия в области сельского хозяйства и золотая мальцевская медаль.  Технические параметры:  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |
| Личные вещи Т.С. Мальцева | Терентий Мальцев – самый известный крестьянин в двадцатом веке. Герой труда и самый обычный полевод, всю свою жизнь проживший в небольшой деревеньке на Урале. Он не написал ни одного научного труда, но совершил не одно научное открытие.  Технические параметры:  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |
| Документы о награждении Т.С. Мальцева | Терентий Мальцев на основе собственного опыта открыл закон естественного обогащения плодородия почвы.  *Технические параметры:*  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |

**-«Профориентация»** - «Профессии сельскохозяйственной отрасли».

|  |  |
| --- | --- |
| *Объект для фотографирования* | *Комментарии к кадру/ Технические параметры* |
| Репродукция картины: «Профессия - хлебороб» | Нравственное отношение к хлебу - отношение бережное. Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелегкому труду людей 120 профессий.  *Технические параметры:*  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |
| Празднично за сервированный стол для приема гостей. | Дети пьют чай с испеченным хлебом и хлебобулочными изделиями.  *Технические параметры:*  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |
| Экспонаты: «Хлебобулочные изделия» | Детям предлагают ознакомиться с буханкой хлеба зарубежных стран.  *Технические параметры:*  ISO 100 ,1/200 сек, f/ 11 |

Список литературы

1. Л. Малахова, М. Малахова. «Кто вы, Терентий Мальцев?» Изд.: «Парус-М», 1997. 192с.
2. Электронная учебная литература [Электронный ресурс]/ - Режим доступа: <http://vikent.ru/enc/3792/> (дата обращения: 10.07.2022).
3. Википедия Электронная учебная литература [Электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://text.tr200.biz/referat_botanika_i_seljskoe_hoz_vo/?referat=157292&page=1> (дата обращения: 10.07.2022).
4. Википедия Электронная учебная литература [Электронный ресурс]/ - Режим доступа: <http://otvet.mail.ru/question/70931967> (дата обращения: 15.07.2022).
5. Электронная учебная литература [Электронный ресурс]/ - Режим доступа<http://persona.kurganobl.ru/164-persony/laureaty/1345-maltsev-terentij-semjonovich>(дата обращения: 22.07.2022).