|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Цели и задачи:** |  |

Конец формы



* расширить знания детей о полезности продуктов, получаемых из зерна;
* сформировать представление детей о многообразии ассортимента продуктов, получаемых из зерна, необходимости их ежедневного включения в рацион;
* расширить представление детей о традициях русского народа
* способствовать формированию уважения к культуре собственного народа и других народов, бережного отношения к хлебу.
* Развитие речи, активизация словаря.
* Учить умению формировать булки из дрожжевого теста.

 ***Ход занятия:***

**I. Вхождение в урок.**

*(На слайде изображение пшеничного поля, дети стоят возле)*

( слайд №1, №2)

- Ребята, мы находимся на краю пшеничного поля. Давайте встанем в круг и возьмёмся за руки. Стоит яркий солнечный день, ветерок колышет спелые колосья. Пшеница передаёт вам тепло этого дня (пожимает руку одному из детей, ребёнок передаёт пожатие по кругу).

- Ну, вот теперь и мы согреты теплом этого дня, которого, надеюсь, нам хватит до конца занятия. (Дети садятся)

- Посмотрите ещё раз на пшеничное поле, скажите, какое у вас сегодня настроение, с чем вы его можете сравнить? Оно как нежное маленькое зёрнышко, которое хочет укрыться в тепле, как колосок, который тянется к солнцу.

**II. Выведение темы и цели занятия.**

- Какие продукты и блюда получают из зерновых культур? (хлеб, хлебобулочные изделия, каши)

- Как вы думаете, о чём пойдёт речь на нашем занятии? (о блюдах из зерна)

- Тема нашего занятия так и звучит: "Хлеб – всему голова"

(слайд №3)

- Давайте определим цели занятия:

**УЗНАТЬ**…(новое по теме, полезность данных продуктов, когда появился хлеб)

**ПОВТОРИТЬ**…(какие бывают хлебобулочные продукты)

**ПОМНИТЬ!** (о том, что нужно бережно относиться к хлебу)

Что хотели бы узнать, что необходимо повторить, о чём нужно помнить.

( слайд №4)

( слайд № 5)

**III.Работа по теме занятия.**

*Страничка "Хлеб - всему голова".*

1.Актуализация знаний.

- Что вы знаете о хлебе?

- Я надеюсь, что ваши знания пополнятся.

**Ученица:**

*С караваем соль подносим,*

*Поклонясь, отведать просим, -*

*Дорогой наш гость и друг,*

*Принимай хлеб - соль из рук!*

2. Рассказ учителя.

Наш народ хлебосолен. Хлеб на праздничном столе всегда стоит на почётном месте. Дорогих гостей встречают хлебом - солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

( слайд №6)

Считается, что впервые хлеб появился на земле свыше 15 тысяч лет назад. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба.

Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши часть её вывалилась и превратилась в румяную лепёшку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепёшки.

(Слайд № 7)

Издавна у славян существовал такой обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остаётся им и ныне.

Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб - батюшка, хлеб - кормилец остаётся самой большой ценностью.

( Слайд №8)

С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны.

У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает его и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

( Слайды 9 - 15)

Сегодня в нашей стране нет такого места, где бы не выпекали хлеб. Его пекут и в больших, и в малых городах, в сёлах, в деревнях. Хлеб потребляют в любое время дня, в любом возрасте. Хлеб нужен всем. Он - неотъемлемая и важнейшая часть рациона питания.

3.Аукцион "Хлебобулочные изделия".

- Какие хлебобулочные изделия вам известны?

- Хлеб и хлебобулочные изделия - незаменимые продукты питания. Они постоянно присутствуют на нашем столе и в будни и в праздники.

- У каждого народа существует исторически сложившийся ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, разнообразных по форме и составу.

В **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.

- Почему не назвали торты, печенье, пирожные? Это кондитерские изделия.

- На ваш взгляд, что полезнее.

- Сравните состав и объясните, почему не стоит часто и много есть пирожные и торты.

- Хлеб богат углеводами, белками и витаминами, а в пирожном в большом количестве содержатся жиры и углеводы, что способствует отложению лишнего жира и может привести к ожирению.

- Для детей вашего возраста суточное количество хлеба должно составлять 60-70г ржаного и 150г пшеничного (показать куски хлеба).

В детском питании продукты из зерновых культур занимают очень важное место. Так, хлеб является одним из основных источников белка, углеводов, минеральных веществ. Он содержит незаменимые аминокислоты. Однако хлеб относительно беден кальцием, поэтому его лучше сочетать с молоком, кефиром и другими молочными продуктами.

Хлеб никогда не приедается, не надоедает - таково его удивительное свойство. Он является одним из самых главных продуктов питания многих народов мира.

( Слайд № 16)

4.Чтение стихов детьми

Каравай земли и неба

На твоём столе -

Ничего сильнее хлеба

Нету на земле.

В каждом маленьком кусочке

Хлебные поля,

А на каждом колосочке

Держится земля.

В малом зёрнышке пшеницы

Летом и зимой

Сила солнышка хранится

И земли родной.

И растёт под небом светлым,

Строен и высок,

Словно Родина, бессмертный

Хлебный колосок!

Пшеница.
Положит в землю Человек зерно,
Прольётся Дождь- зерно орошено.
Крутая Борозда и мягкий Снег
Зерно укроют на зиму от всех.
Весною Солнце выплывет в зенит
И новый колосок позолотит.
Колосьев много в урожайный год,
И человек их с поля уберёт.
И золотые руки Пекарей
Румяный хлеб замесят поскорей.
А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок.

                                                         Я.Аким.

5. Микрообобщение.

- Как нужно относиться к хлебу?

- Отношение к хлебу должно быть бережное. А у нас нередко наблюдаешь такую картину, которая болью отзывается в сердце: брошенный хлеб, растоптанный в грязи ломоть, булочки в мусоросборнике. Это свидетельствует о безнравственности поступка. Следует помнить о том, что хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду людей 120 профессий. Труд хлебороба тяжёлый и длительный труд. Тот, кто выращивает хлеб, не бросит где попало недоеденный кусок хлеба. Учитесь ценить труд других.

Чтение рассказа И. Глинской «Хлеб»

6. Чтение пословиц и разбор

*Без хлеба - не будет и обеда.*

*Без печки холодно - без хлеба голодно.*

*Ржаной хлебушко - калачу дедушка.*

*Хлеб ногами топтать - народу голодать.*

*Покуда есть хлеб да вода - всё не беда.*

*Плох обед, коли хлеба нет.*

*Нет хлеба - нет обеда.*

*Много снега - много хлеба.*

*Хлеб на стол - и стол престол.*

*Хлеб - всему голова.*

*Всё приедается, а хлеб - нет.*

7. Итог занятия.

- Кто желает высказаться по уроку? Продолжите мысль:

"Я понял(а), что…..

"Я узнал(а), что…..

"Мне было интересно …..

"Теперь я буду …….

"К сожалению ……

"Я буду ……

8.Практическое задание: формируем булочки из дрожжевого теста