**Занятие « Хлеб всему голова»**

**Цель** : обобщить знания , полученные на занятиях модуля « Хлеб всему голова».

**Задачи** :

 1Активизировать знания детей.

 2Учить использовать их в жизни и деятельности.

 3Формировать навыки общения.

 4Социализация деятельности детей.

 5Поиграть , развлечься.

**Оборудование** : посуда , и еда , которые необходимы для чаепития , специальные изделия для конкурсов , индивидуальные салфетки.

Организация детей : свободная вытекающая из реальной ситуации на каждом этапе занятия.

**Виды деятельности** : игра , ознакомление с окружающим , формирование экологических представлений , развитие речи , счета , труд , социализация личности детей , художественно- эстетического и познавательное развитие.

1 .Во все времена люди с любовью и уважением относились к хлебу.

 Ценили труд тех , кто его выращивал и выпекал.

2 .У батона каравая,

 Сушки , плюшки , пирожка

 От рождения седая ,

 Мать по имени …мука.

3. Тра-та-та, тра-та-та,

 Пожалуйте решета,

 Мучки просейте , пирожки затейте.

 Порожки – то на дрожжах,

 Не удержишь на вожжах.

4. Здесь веселые подружки

 С сладким творогом ватрушки

 Обойди хоть целый свет,

 А вкусней их к чаю нет.

5. А вот только из печи

 Бублики и калачи,

 Пирожки , печенье ,

 Пирожное с вареньем.

**В-ль** .Наши дети много знают о тесте .Сейчас мы это увидим.

 **Конкурс**

 **« Определи на вкус «.**

1. Из какого теста сделана выпечка?
2. Из какой муки или крупы приготовлено изделие?
3. Каким способом приготовлено изделие (пекли ,варили , жарили )
4. Какие продукты положены в тесто .
5. Что лишнее? ( специально изготовленные изделия , в которых избыток соли , сахара , ароматизаторов ).
6. Чего не хватает в изделии? ( соли , сахара , соды ).
7. Что было сделано неверно? ( подгорело , разварилось ).

**Задание для детей** : из набора натуральных продуктов выбрать вареные ,

 Жареные , печенье.

**В-ль** . Вот как хорошо наши дети умеют определять качество хлеба на вкус.

**Ребенок** . Мешу , мешу тесто

 Есть в печи тесто

 Пеку , пеку каравай-

 Переливай , валяй.

 **Конкурс**

 **«Кто больше назовет изделий из теста».**

Команды по очереди называют изделия и получают фишки .У кого больше – победитель.

**В-ль.** Любите ли вы отгадывать загадки? Благодаря им мы можем многое узнать о людях , которые трудятся на земле, выращивая хлеб.

 1.Меня режут и бьют, ворочают и мнут .А я терплю за все добром плачу.

 ( Пахотная земля . Поле.)

 2.Выкинем не обеднеем , соберем , разбогатеем.(Сев и сбор урожая ).

 3.Железный конь- внутри огонь , овса не просит , а пашет и косит.

 ( трактор ).

 4.Бьют меня палками , жмут меня камнями , жгут меня огнем , режут меня ножом .За то меня и губят, что все меня любят. (Хлеб).

 **Конкурс для детей**

 **«Что было сначала, что было потом?»**

Дается одинаковый набор продуктов : колос , зерно , мука , хлеб , печенье , шарлотка из хлеба , сухари , крошки , бутерброд .Разложить в последовательности , соответствующей естественному ходу превращений .

Родители контролируют.

**В-ль**. А теперь проверим домашнее задание родителей. Что можно приготовить из остатков хлеба?

 **Задание для ребенка**. Сделайте бутерброд , учитывая качество и оригинальность ( набор продуктов большой )

**В-ль.** Наши дети знают много пословиц о хлебе.

 1.Хлеб всему голова.

 2.Не тот хлеб , что в поле , а тот , что в амбаре.

 3.Худ обед – когда хлеба нет .

 4.Хорошо трудиться- хлеб уродится.

**П\Игра** « Что мы делали – не скажем , а как делаем – покажем .» Из взрослых ведущий Царь. Дети подходят к Царю и говорят:

Здравствуй Царь!

Здравствуйте , дети Где вы были ?

 - на мельнице.

Что делали?

Что делали не скажем , а как делали покажем.

Показывают , убегают.

Царь догоняет. Меняются ролями.

**В-ль**. Скажем спасибо тем , кто хлеб выращивали выпекал , всем кто трудится для того , чтобы у нас на столе были разные сорта хлебных изделий .Спасибо.

Дети исполняют песню. «Хлеб всему голова «.

**Ребенок**: Мы дома с мамой и папой , бабушкой и дедушкой любим , пить чай с разными вкусностями. Бабушка просила передать вам приглашение на чай.

**И .Лопухина**

В булочной у нас баранки,

Булки , бублики , буханки,

Пирожки , батоны , плюшки,

И плетенки и ватрушки,

Курабье , бисквит , печенье ,

Бутерброды , чай с вареньем ,

Много пряников , конфет, пастила есть и щербет,

И пирог с начинкой сладкой ,

И полено и помадка..

Называйте , не стесняйтесь,

Выбирайте , угощайтесь.

Пышный , мягкий пропеченный ,

Подрумяненный слегка

Хлеб с горбушкой золоченной

Шел к тебе из далека.

Вот он хлебушко душистый

С хрусткой корочкой витой ,

Вот он- теплый , золотистый!

Словно солнцем налитой!

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем , кто хлеб растил,

Не жалел трудов и сил!

Слава им , привет от нас

В добрый день , счастливый час.

 **С. Подгорелый.**

**Загадка.**

1. Вырос в поле , полон дом зерном , стрелы позолочены , ставни заколочены .Ходит дом ходуном на стебле золотом. ( Колос ).
2. Хлеб ржаной , батоны ,булки. Не добудешь на прогулке .Люди хлеб в полях лелеют , сил для хлеба не жалеют.

 **Каравай.**

Поскорее накрывай

Стол скатеркой чистой

Перед нами каравай

С корочкой душистой.

Круглобок и маслян он

В меру крут, посолен-

Пахнет солнечным теплом,

Пахнет знойным полем.

Режь да ешь от всей души ,

Силы набирайся.

Лишь напрасно не кроши ,

Хлебом не швыряйся.

Чтобы в добрый светлый час

Хлеб на стол явился

Кто-то встал чуть раньше нас

И крепко потрудился!