**Конспект занятия в подготовительной группе**

**«Хлеб — всему голова»**

**Цель:** Формировать у детей бережное отношение к хлебу.

**Задачи:** Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.

Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол.

Продолжать развивать память, внимание, мышление через игры и игровые упражнения.

Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания.

**Оснащение**: демонстрационный материал: *«Хлеб – всему голова»*, мука, пшеница, хлеб, булочки, печенье, зерно, тесто, кекс.

**Форма проведения**: Открытое занятие.

**Возрастная категория**: 5-6 лет.

**Ход занятия**

1. Организационный момент:

- Добрый день! Сядьте по удобнее: спинки прямые, ноги вместе, руки на колени. Мы отправляемся в путешествие.

2. Сообщение темы:

А вот о чем мы будем говорить, вы узнаете, когда отгадаете загадку:

*Отгадать легко и быстро:*

*Мягкий, пышный и душистый,*

*Он и черный, он и белый,*

*А бывает подгорелый. (Хлеб)*

- Да, конечно, же – это хлеб. Сегодня мы будем говорить о хлебе, наше занятие называется: *«Хлеб – всему голова»*.

 3. Актуализация опорных знаний:

А почему говорят *«Хлеб – всему голова»*? *(Ответы детей)*

Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак? *(Каша, булка с маслом, кофе)*. А вчера? *(плов, салат, хлеб, чай)*. А что вы кушаете на обед? *(суп, картошка с котлетой, салат, компот, хлеб)*

Ребята, меню все время меняется, а какой продукт есть на столе и утром, и в обед и на ужин? Правильно, каждый день у нас на столе хлеб. Хлеб – это главный продукт на нашем столе.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите? *(Ответы детей)*

- Ребята, а что бы вы хотели узнать и чем заниматься на нашем занятии? *(Ответы детей)*

- Запомните свои желания, а в конце занятия мне скажите, - всё ли мы выполнили.

Дети, у меня для вас сюрприз. *(Вношу поднос с хлебом накрытый салфеткой)*.

Как вы думаете, что у меня на подносе? *(Ответы детей)* А как одним словом мы можем назвать эти изделия?

- Не знаете? Они называются хлебобулочные изделия, повторите все вместе.

Назовите хлебобулочные изделия, которые вы видите. *(батон, баранка, буханка, каравай, булочка,, пирожок, лаваш, сухари)* Вот как много хлебобулочных изделий!

Ребята, а как к ним нужно относиться? К хлебу нужно относиться бережно.

- Ребята, а хлебобулочные изделия одинаковой формы? *(Ответы детей)*

Я, предлагаю вам подойти по одному к столу, взять любое хлебобулочное изделие: назвать его и сказать какой оно формы. *(Например: хлеб прямоугольной формы)*.

Умники, вы у меня.

А теперь, я предлагаю вам встать в круг.

Дидактическая игра: *«Какой он наш хлеб?»*. *(Подбор определений к существительному)*

Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб? (Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный).

(дети становятся в круг и передают хлеб, при этом называют какой он)

Молодцы, садитесь, да конечно, хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный.

Ребята, а кто знает, как к нам на стол попадает хлеб? *(Ответы детей)*

4. Приобретение новых знаний

Конечно, же, его покупают в магазине.

- А, как хлеб попал в магазин? Скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?

-Хлеб пекут из муки.

- А, из чего её получают? *(Ответы детей)*

Правильно. Из зёрен. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить зерно, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы.

Ребята, так кто такие хлеборобы? *(Ответы детей)*

Хлеборобы – это люди, которые выращивают хлеб.

Наступила весна, снег сошел.

Какие машины выходят на поля? Кто ведет эти машины? *(Ответы детей)*

- У тракториста много работы: нужно поле вспахать, разрыхлить землю – подготовить теплую постель для зерен.

Какими семенами засеивают поля? Ребята, посмотрите что у меня есть! Кто знает, что это за зернышко? *(пшеница, кукуруза, ячмень)*

Посмотрите на картинку: хлеборобы засевают зёрна в землю.

**Физкультминутка** ***«В землю зёрнышко попало****»*

В землю зёрнышко попало, *(приседают)*

Прорастать на солнце стало *(руки над головой)*

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал *(медленно встают)*

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся. *(2 раза)*

Быстро прорастают семена, тянутся зелеными стебельками к солнышку.

Чтобы вырастить хороший урожай, хлеборобы внимательно следят за всходами.

Вот и созрело наше зерно и превратилось в? *(Ответы детей)* (картинка *«Хлебное поле»*)

После того, как колосья вырастут, их убирают с помощью специальных машин. Как они называются?

(картинка *«Комбайн»*) *(Ответы детей)*

После этого зерна везут на мельницу, (картинка *«Мельница»*) чтобы перемолоть их в муку.

Игра: *«Мельница»*

А теперь давайте немного поиграем. Встаньте все в круг.

Мели, мели мельница!

Зёрнышки вертятся!

Мели, мели, мельница

Зёрна в муку превращай

И в мешок собирай.

Хорошо мы поработали! Полный мешок муки набрали.

Сейчас я вам дам потрогать муку, а вы скажете, какая она на ощупь.

- Да, рассыпчатая, чуть клейкая, мелкая.

После муку с мельницы отправляют в пекарню. Что делает пекарь?

Пекарь из муки делает тесто и печёт хлебобулочные изделия. В пекарне стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины вымешивают тесто для хлебобулочных изделий.

Из пекарни хлеб попадает в магазины, где мы его покупаем. Вот такое путешествие совершает

хлеб, прежде чем попасть к нам на стол.

Практическая работа с тестом.

-Ребята, я принесла вам тесто с пекарни

- А вот теперь я раздам каждому по кусочку теста, а вы сделаете из него шарики и поместите их в форму для кекса.

*(дети работают с тестом)*

-Молодцы, какие ровные и красивые у вас получились шарики. Мы их сейчас отдадим на кухню нашему повару, она нам испечёт кекс.

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил,

Не жалел трудов и сил!

Нужно не только благодарить за хлеб, но и бережно относиться к нему, ведь он – богатство нашей Родины. А, сколько много людей работает, чтобы хлеб оказался у нас на столе!

Сюрпризный момент.

- А вот и кекс наш уже и готов, да какой красивый, румяный, он получился. После занятия вы кекс, который сами сделали и попробуете.

5. Заключительная часть

Наше занятие подходить к концу. Давайте вспомним, как называется наше занятие.

Что нового вы узнали сегодня на занятии? А вспомните, что вы хотели узнать и чем занимались на занятии? Мы всё выполнили?

6. Итог. Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.