***Конспект занятия в подготовительной группе «Хлеб – всему голова!»***

**Возрастная группа: подготовительная**

**Воспитатели**: Чернышева Евгения Витальевна

**Тема:** *«***Хлеб – всему голова**»

**Цель:** формирование знания у детей о значении**хлеба в жизни человека.**

**Задачи:**

**Образовательные:**

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

**Развивающие:**

- развивать общительность и коммуникабельность.

**Воспитательные:**

- воспитание любви и уважения к людям труда, бережного отношения к **хлебу** как результату труда многих людей

**Интеграция образовательных областей:**

социально-коммуникативное развитие, познавательное развитие, речевое развитие, художественно-эстетическое развитие, физическое развитие

**Предварительная работа:**
-Беседа о сборе урожая хлеба;
-Рассматривание иллюстраций;
-Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме; -Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;

**Ход организованной деятельности:**

**Приветствие** (организационный момент):

Дети вместе с воспитателем стоят в кругу

-Придумано кем-то просто и мудро:

При встрече здороваться: - Доброе утро!

-Доброе утро - солнцу и птицам

-Доброе утро - улыбчивым лицам!

И каждый становится добрым, доверчивым,

Пусть доброе утро длится до вечера!

**Воспитатель:**
Ребята, сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем пойдёт речь, вы узнаете, отгадав загадку:

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый.
(Хлеб)
картинка хлеба
**Дети:**
Хлеб.
**Воспитатель:**
Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем.
Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?
**Дети:**
Его покупают в магазине.
**Воспитатель:**
Хотите, я расскажу, как хлеб попадает на прилавки в магазин? А из чего делают хлеб?
**Дети:**
Пекут из муки.
**Воспитатель:**
А что такое мука, из чего её получают?
**Дети:**
Из зёрен.
**Воспитатель:** Правильно. Давайте поиграем в игру: «Какой, какая, какое?» Я буду называть слова, а вы продолжите.

**Воспитатель:** Хлеб из ржи – (ржаной);

Из пшеницы – (пшеничный);

Каша из овса – (овсяная);

Из пшена – (пшённая);

Из ячменя – (ячневая);

Из кукурузы - (кукурузная);

Из гречихи – (гречневая);

Поле с рожью – (ржаное);

С пшеницей – (пшеничное);

С овсом – (овсяное);

С ячменём – (ячменное);

С кукурузой – (кукурузное);

С гречихой – (гречишное);

С просом – (просяное).

**Воспитатель:**
Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала посеять, вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим - занимаются хлеборобы.

Картинки рожь и пшеница.
Выращивать и убирать людям хлеб помогают специальные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его?

Картинки
**Дети:**
Тракторист.

Картинка трактора
**Воспитатель:**
Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

Картинки (поле, человек сеятель и современная сеялка, поле с созревшими колосьями)

**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)
**Воспитатель:**
Ну, вот зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

**Дети:**
Комбайнёр.
**Воспитатель:**
Что же делает комбайн?
**Дети:**
Собирает колосья.
**Воспитатель:**
Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.

Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна.
А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Картинки с зерноуборочным комбайном
**Дети:**
Зерно везут в хранилище, а от туда на мельницу.

Картинки ветряной и современной мельницы.
**Воспитатель:**
Правильно, и там что делают с зерном?

**Дети:** Перемалывают в муку.

**Воспитатель:** Куда потом отправляется мука?
**Дети:**
На хлебозавод, пекарню.
**Воспитатель:**

Плакат с изображением последовательности изготовления хлеба, картинка с ингредиентами для изготовления хлеба.
Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба.
И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины.
А что еще пекут из муки кроме хлеба?
**Дети:**
Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.
**Воспитатель:**
А как все эти продукты можно назвать одним словом?
**Дети:**
Хлебобулочные изделия.

Картинки с разнообразием хлебобулочных изделий.

**Воспитатель: Давайте** мы с вами поиграем в игру: «Какой хлеб?»

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный)

**Воспитатель:**
Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?
**Дети:**
(Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).

«Без хлеба – нет обеда».
«Хлеб – батюшка, вода – матушка».
«Будет хлеб – будет и песня».
«Много свету – много хлеба».
«Хлеба надо брать столько, сколько съешь».
«Хлеб надо всегда доедать».
«Хлеб нельзя бросать на пол».
«Не велик кусок пирога, а стоит много труда».
**Воспитатель:**
Скажите, пожалуйста, какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?
**Дети:**
Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.
**Воспитатель:**
Какие машины помогают хлеборобам?
**Дети:**
Трактора, комбайны, грузовые машины.
**Воспитатель:**
Как нужно относиться к хлебу?
**Дети:**
Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать, лучше остатки собрать и покормить птиц. Есть хорошая пословица: « Хлеба бери в меру?»

**Воспитатель:**
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.

**Итог занятия:**

**Воспитатель** : - На этом наше занятие подошло к концу.

Кому было сегодня интересно? Что вам больше всего понравилось на занятии? (дети делятся впечатлениями). Теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть к нам на стол. Хлеб – главное богатство нашей страны и его надо беречь