**Конспект занятия в старшей группе на тему:**

**«Хлеб —наше богатство»**

**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.

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

Воспитывать уважение к людям выращивающих хлеб.

**Демонстрационный материал**: Плакат *«Хлеб – всему голова»*, мука, пшеница, хлеб, булочки, печенье, зерно, тесто, кекс, презентация «Хлеб – всему голова», иллюстрации.

**Форма проведения**: Занятие.

**Возрастная категория**: 5-6 лет.

**Ход занятия**

В: Ребята, сегодня мы с вами будем говорить на очень важную тему, 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)*

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

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

В: Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак? *(Каша, булка с маслом, кофе)*. В: А вчера? *(плов, салат, хлеб, чай)*.

В: А что вы кушаете на обед? *(суп, картошка с котлетой, салат, компот, хлеб)*

В: 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.

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

В: Дети, у меня для вас сюрприз.

  *(вношу поднос с хлебом накрытый салфеткой)*.

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

В: Правильно, они называются хлебобулочные изделия.

В: Назовите хлебобулочные изделия, которые вы видите.

*(батон, баранка, буханка, каравай, булочка,, пирожок, лаваш, сухари)*

В: Вот как много хлебобулочных изделий!

В: Ребята, а как к ним нужно относиться (ответы детей)

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

В: Я, предлагаю вам подойти по одному к столу, взять любое хлебобулочное изделие: назвать его и сказать какой оно формы.

(дети по очереди подходят и называют хлебобулочные изделия)

А теперь, я предлагаю вам встать в круг и мы с вами поиграем

Словесная игра: *«Какой он наш хлеб?»*.

*В: Д*авайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

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

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

В: Конечно, же, его покупают в магазине.

В: А, как хлеб попал в магазин?

В: Скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?

В: Хлеб пекут из муки.

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

В: 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.

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

В: Правильно, хлеборобы – это люди, которые выращивают хлеб.

В: Наступила весна, снег сошел. Какие машины выходят на поля? Кто ведет эти машины? *(Ответы детей)*

В Правильно, трактористы у них много работы: нужно поле вспахать, разрыхлить землю – подготовить теплую постель для зерен.

В: Ребята, посмотрите что у меня есть! Кто знает, что это ? (ответы детей).

В: Правильно, это зерна.

 **Рассматривание картины «Пахота»**

**Физминутка**

***«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)*

В: Быстро прорастают семена, тянутся зелеными стебельками к солнышку.

В: Чтобы вырастить хороший урожай, хлеборобы внимательно следят за всходами.

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

В: После того, как колосья вырастут, их убирают с помощью специальных машин. Как они называются? *(Ответы детей)*

**Рассматривание картины «Комбайнеры»**

В: После этого зерна везут на мельницу, чтобы получить муку

**Рассматривание картины «Мелькомбинат»**

 **Игра: *«Мельница»***

Мели, мели мельница!

Зёрнышки вертятся!

Мели, мели, мельница

Зёрна в муку превращай

И в мешок собирай.

В: Хорошо мы поработали! Полный мешок муки набрали.

В: Сейчас пройдите, потрогайте муку, а вы скажете, какая она на ощупь.

 (рассыпчатая, нежная, мягкая)

В: После муку с мельницы отправляют в пекарню.

В: Что делает пекарь?

В: Пекарь из муки делает тесто и печёт хлебобулочные изделия.

В: 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.

 **Рассматривание картины «Пекарня»**

В: Из пекарни хлеб попадает в магазины, где мы его покупаем.

В: Вот такое путешествие совершает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол.

В: Ребята, я принесла вам тесто с пекарни, раздам каждому по кусочку теста, а вы сделаете из него шарики и поместите их в форму для кекса.

 *(самостоятельная работа с тестом)*

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

 **Чтение стихотворение детьми**

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил,

Не жалел трудов и сил!

В: Нужно не только благодарить за хлеб, тех людей кто его вырастил, но и бережно относиться к нему, ведь он – богатство нашей Родины.

В: Наше занятие подходить к концу, вы сегодня был не только хорошими слушателями, но и настоящими пекарями. Молодцы.

**Рефлексия:**

Что нового вы узнали сегодня на занятии? Кто пашет землю? Кто и чем убирает хлеб? Где его перемалывают в муку? Где пекут хлеб? Где его покупаем? Как нужно относиться к хлебу?