Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Большеигнатовский детский сад комбинированного вида»

***Конспект непосредственно- образовательной деятельности***

***в старшей группе***

***«Хлеб – всему голова»***

******

Разработала: воспитатель старшей группы

Приставкина Ирина Владимировна

**Цель:**формирование у детей бережного отношения к хлебу.

**Программное содержание:**  
1. Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.  
2. Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол.

3. Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека.

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

5. Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

**Предварительная работа**: беседа о сборе урожая хлеба; рассматривание иллюстраций; заучивание пословиц, чтение литературных произведений по теме; рассматривание колосьев ржи и пшеницы.

**Оборудование:** презентация «Хлеб-всему голова», колосья пшеницы, зерна, мука, тесто, хлеб.

**Словарная работа**: чёрствый, ароматный, аппетитный хлеб, хлеборобы, жатва, комбайн, комбайнер, элеватор, хлебозавод, пекарь, хлебобулочные изделия.

**Воспитатель:**

Ребята, о чем мы будем сейчас говорить, вы узнаете, когда отгадаете загадку:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

**Дети:** Это хлеб.

**Воспитатель**: Да, конечно, же – это хлеб. Сегодня мы будем говорить о хлебе.

**Воспитатель:** Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак? Вчера на обед? И ужин? (Ответы детей.)

**Воспитатель:** Ребята, меню все время меняется, а какой продукт есть на столе и утром, и в обед и на ужин?

**Воспитатель:**Правильно, каждый день у нас на столе хлеб. Хлеб – это главный продукт на вашем столе.

**Воспитатель:** Почему говорят «Хлеб – всему голова»? (Ответы детей.)

**Воспитатель:**Какие пословицы о хлебе вы знаете? («Без хлеба – нет обеда», «Хлеб-батюшка, а вода-матушка», «Береги хлеб для еды, а деньги для беды», «Хочешь есть калачи – не сиди на печи».)

**Воспитатель:**Ребята, назовите какой бывает хлеб? (Хлеб румяный, аппетитный, черствый, ржаной, горячий, свежий и др.)

**Воспитатель:**Молодцы. Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

**Воспитатель:**Вы знаете, как хлеб пришел на стол? (Ответы детей.)

**Воспитатель:**Конечно, мы покупаем его в магазине (дома печем хлеб).

Прежде чем попасть в магазин, хлеб проходит долгий путь (слайд 2).

**Воспитатель:**Скажите мне, из чего пекут хлеб?

**Дети:**Хлеб пекут из муки.

**Воспитатель:**Из чего ее получают? (Ответы детей.)

**Воспитатель:**Правильно, из зерен. Из зёрен получают муку. Но, чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы – это люди, которые выращивают хлеб.

**Воспитатель:** Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор, который вспашет 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.



**Воспитатель:**Появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца, растут под привольным ветром все лето. Созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое.



**Воспитатель:**Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

**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- это уборка колосьев. (Дети повторяют слово хором.) На поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

**Дети:** Комбайнёр.

**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. Далее машины везут зерно на элеваторы (дети повторяют слово хором) – специальные сооружения для хранения зерна.

Как вы думаете, куда везут зерно из элеватора?

**Дети:** На мельницу.

**Воспитатель:** Правильно, и там зерно мелют в муку.

**Воспитатель:**Сейчас я вам дам потрогать муку, а вы скажете, какая она на ощупь (рассыпчатая, чуть клейкая, мелкая).



**Воспитатель:**Ребята, а куда потом отправляют муку?

**Дети:** На хлебозавод, пекарню.

**Воспитатель:** Правильно. На хлебозаводе вымешивают тесто для хлеба. И тесто замешано, потом кладут в форму и ставят в печь. А пекут его пекари.

**Воспитатель:**Пекари что пекут?

**Дети:**Булочки, рогалики, пирожки, калачи, бублики, сушки, баранки, рулеты, батоны, лепешки, печенье, торты, пироги, сухари.

**Воспитатель:** А как все эти продукты называются одним словом?

**Дети:** Хлебобулочные изделия.



**Воспитатель:** давайте поиграем с вами в замечательную игру. Вы должны быть очень внимательными. Я буду читать вам стихотворение. Если вы услышите название продукта, который стряпают из муки, хлопайте в ладоши, если он не из муки - топайте ногами. Готовы? Начинаем!

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!

**Воспитатель:**Из пекарни хлеб везут в магазин, где мы его покупаем.

**Воспитатель:** Как необходимо обращаться с хлебом?

**Дети:** Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.

**Воспитатель:** Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь!

Видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Вы теперь знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин и к нам на стол? (Ответы детей.)

 