**«Хлеб всему голова»**

**Образовательные цели:** Формировать знания о последовательности выращивания хлеба. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают.   
**Развивающие цели:** Расширить и уточнить словарь по теме.   
**Воспитательные цели:** Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.   
Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом.   
**Оборудование:** картинки, тарелка с мукой.   
**Обогащение словаря:** чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод   
 **Ход занятия:**   
 Я рада видеть всех деток здоровыми, веселыми, в хорошем настроении. Мне очень хочется, чтобы такое настроение у вас сохранилось до самого вечера. А для этого мы должны чаще улыбаться, не обижаться и не обижать других. Будем радоваться друг другу.   
  
Дети, что вы сегодня ели на завтрак?   
  
(Молочная каша, булка, чай)   
  
А что мы кушаем в садике на обед?   
  
(Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)   
  
Дети, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?   
  
**Слайд 1**  
Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.   
  
Дети, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?   
  
(Белый, булки с изюмом, мягкий).   
  
Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?   
  
(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)   
  
Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.   
  
Дети, а я сегодня хочу вам подарить красивый букет из булок, батонов, пирожков, пирожных, печенья и пряников!   
 **(показываю букет из колосьев)**Вы согласны ребята, что в этом букете есть булки и пирожки, пирожные и печенье, и даже пряники! (ответы детей)   
  
Дети, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?   
  
(Мама купила в магазине)   
  
А, как он в магазин попал, (ответы детей)   
  
Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю**. Слайд 2**  
Специальными машинами, сеялками. **Слайд 3**   
  
Солнце светит, дождик идет. **Слайд 4**   
  
Вскоре на полях появляются зеленые ростки - всходы   
  
Потом вырастают вот такие колоски **Слайд 5**   
  
Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу **Слайд 6**   
  
Затем зерно перетирают - мелят и получают муку. **Слайд 7, Слайд 8**  
**Слайд 9**   
Посмотрите вот у меня мука в тарелке. Попробуйте её руками. Какая она на ощупь (мягкая, рассыпчатая) .   
  
Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, булки.

**Физкультминутка.**   
В землю зернышко попало, (приседают)   
Прорастать на солнце стало (руки над головой)   
Дождик землю поливал, (машем кистями рук внизу)   
И росточек подрастал (медленно встают)   
К свету и теплу тянулся, (выпрямились, руки вверх, на носочках)   
И красавцем обернулся, (покружиться)

Дети, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?   
А хотите сами попробовать сделать тесто?   
  
Какие нужны компоненты, давайте их назовём.

(Ответы детей) .   
  
**Слайд 10**   
(Замешиваем тесто и ставим в тёплое место)

Когда тесто замешано **Слайд 11**его кладут в форму и ставят в печь. **Слайд 12**   
  
И получается вкусный, ароматный хлеб **Слайд 13**  
Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. **Слайд 14**  
Дети, а что ещё пекут из муки?.   
  
Ответы детей (булки, батоны, пирожки, пирожные). **Слайд 15**   
  
Дети, скажите, теперь вы со мной согласны, что в моём букете есть булки, батоны, пирожки, пирожные?   
  
Ну, а теперь, я предлагаю вам поиграть в игру.   
  
**Дидактическая игра: “Сложи правильно”   
Цель:** разложить и объяснить карточки в правильной последовательности. «Как хлеб на стол попадает»   
  
**Слайд 16**  
«*Хлеб ржаной, батоны, булки   
Не добудешь на прогулке.   
Люди хлеб в полях лелеют.   
Сил для хлеба не жалеют».*  
Дети, понравился вам рассказ о хлебе? Теперь, вы знаете, каким трудом достаётся людям хлеб. Так как же мы должны к нему относиться?   
(*доедать, брать столько, сколько необходимо, нельзя бросать на пол, на землю, Нужно хлеб хранить отдельно от других продуктов, нельзя баловаться, лепить из хлеба).*