**«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).*