*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение*

*«Таеженский детский сад»*

*Конспект*

*непосредственно-образовательной деятельности*

*по образовательной области*

*«познавательное развитие»*

*Старшая группа (разновозрастная)*

*Тема: «Хлеб - всему голова»*

*Составила воспитатель:*

*Машукова Е.И.*

.

**Тема: «Хлеб – всему голова»**

**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; продолжать развивать память, внимание, мышление через игры и игровые упражнения; закрепить знания детей о том, что хлеб – это один из самых главных продукт питания; воспитывать бережное отношение и уважение к продуктам труда людей.

**Виды детской деятельности:** игровая, коммуникативная, познавательно-исследовательская, восприятие художественной литературы и фольклора, изобразительная.

**Технологии НОД:** проектная деятельность, игровая деятельность,  исследовательская деятельность.

**Материалы и оборудование:** ноутбук, презентация «Хлеб- всему голова», хлебобулочные изделия (мука, булочки, печенье, рулет, тесто, баранка), мяч.

**Предварительная работа:**

**Деятельность педагога:** игровая развивающая среда по теме НОД, составление презентации на тему: «Хлеб – всему голова».

**Деятельность педагога с детьми:** рассматривание слайдовых презентаций о выращивания хлеба.

**Формы организации совместной деятельности:** беседа, игровая деятельность, самостоятельная творческая продуктивная деятельность, самоанализ.

**Ход непосредственно-образовательной деятельности.**

**Организационный момент:**

Собрались все дети в круг.

Я- твой друг, и ты – мой друг,

Крепко за руки возьмемся

И друг другу улыбнемся

- Доброе утро! А вот о чем мы будем сейчас говорить, вы узнаете, когда отгадаете загадку:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый. **(Хлеб)**

-Да, конечно, же – это хлеб. Сегодня мы будем говорить о хлебе.

- А почему говорят «Хлеб – всему голова»? (*Ответы детей*).

- Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак? (*Каша, булка с маслом, чай ссахаром*). А что ели вчера на ужине? (*Каша с молоком,  хлеб чай*). А что вы кушаете на обед? *(Суп, картошка с котлетой, салат, компот, хлеб).*

- 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 вашем столе.

- Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?  (*ответы детей*).

-Дети, у меня для вас сюрприз. (*Воспитатель вносит поднос с хлебобулочными изделиями накрытый салфеткой).*

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

- Не знаете? Они называется хлебобулочные изделия, повторите все вместе.

- Назовите хлебобулочные изделия, которые вы видите (батон, баранка, каравай, булочка, пирожок, печенье, сухари). Вот как много хлебобулочных  изделий!

- Ребята, а как к ним нужно относиться? К хлебу нужно относиться бережно.

- Ребята, а хлебобулочные изделия одинаковой формы? (*ответы детей*).

- Я предлагаю вам подойти по одному к столу, взять любое хлебобулочное изделие: назвать его и сказать какой оно формы. (*например:хлеб – прямоугольной формы).*

- Умники, вы у меня.

- А теперь, я предлагаю вам встать в круг.

**Дидактическая игра: «Какой он наш хлеб?»**

- Давайте с вами подумаем и назовем много слов, каким бывает хлеб? (*вкусный, мягкий, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный).*

(*Дети передают по кругу хлеб, при этом называют какой он).*

- Молодцы, садитесь, да конечно, хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

- Ребята, а кто знает, как к нам на стол попадет хлеб? (*Ответы детей).*

- Конечно, же, его покупают в магазине.

- А, как хлеб попал в магазин? Скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?

- Хлеб пекут из муки.

- А, из чего ее получают? (*Ответы детей).*

- Правильно, из зерен. Чтобы получить из зерен муки, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить зерно, потом собрать урожай. Этим  занимаются хлеборобы.

- Ребята, так что такие хлеборобы? *(Ответы детей).*

- Хлеборобы – это люди, которые выращивают хлеб.

- Наступила весна. Снег сошел.

- Какие машины выходят на поля? Кто ведет эти машины? *(Ответы детей).*

- У тракториста  много работы: нужно поле вспахать, разрыхлить землю – подготовить теплую постель для зерен.

- Какими семенами засеивают поля?  Ребята, посмотрите на картинке, что показано?  Кто знает, что это за зернышко? (пшеница, кукуруза, ячмень).

**Физкультминутка «Оладушки».**

- Ой, ладушки – ладушки

Мы печем оладушки *(хлопки ладонями)*.

Замешиваем тесто,

А тесту в миске тесно *(имитирует помешивание по кругу).*

Тесто выпало на стол,

Тесто шлепнулось на пол *(присели)*

Тесто убежало,

Начинай сначала (*легкий бег).*

- Быстро прорастают семена, тянутся зелеными стебельками к солнышку.

Чтобы вырастить хороший урожай, хлеборобы внимательно следят за всходами. Вот и созрело наше зерно и превратилось в…? (*ответы детей)*

*(картинка «хлебное поле»).*После того, как колосья вырастут, их убирают с помощью специальных машин. Как они называются?*(картинка «Комбайн»)*

Комбайн срезает колосья  и достает из них зерна – молотит и потом эти зерна по трубе высыпаются в грузовые машины. Грузовики везут зерно на зернохранилище, там зерно сушат и хранят. После этого зерна везут на мельницу, чтобы перемолоть их в муку (*картинка «мельница»).*

- Сейчас я вам дам потрогать муку, а вы скажете, какая она на ощупь (рассыпчатая, чуть клейкая, мелкая).После муку с мельницы отправляют в пекарню. Что делает пекарь?

- Пекарь из муки делает тесто и печет хлебобулочные изделия. 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.

**Игра «Скажи правильно» (с мячом)**

- Назови хлеб ласково *(хлебушек)*.

-Крошки хлеба, какие *(хлебные)*

-Посуда для хлеба *(хлебница)*

-Кто выращивает хлеб *(хлебороб)*

-Кто печет хлеб (*хлебопек)*

-Как называются изделия из теста *(хлебобулочные изделия).*

- Из пекарни хлеб попадает в магазины, где мы его покупаем. Вот такое путешествие совершает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол.

- Хлеб является основным продуктом питания. А как же необходимо обращаться с хлебом?

* Хлеб надо беречь, брать столько, сколько необходимо.
* Хлеб нужно обязательно доедать, старые люди говорят, что оставляя кусочек хлеба, ты оставляешь свое здоровье.
* Хлеб нельзя бросать на землю, на пол, если случайно роняли хлеб на пол, его поднимали и просили прощения за это.
* Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

- Какие пословицы о хлебе вы знаете?

* Хлеб – всему голова.
* Без хлеба – нет обеда.
* Хлеб – батюшка, а вода – матушка.
* Береги хлеб для еды,  а деньги для беды
* Хочешь есть калачи - не сиди на печи.

***Практическая работа с тестом.***

- Ребята, я принесла вам тесто с пекарни. Я раздам каждому по кусочку теста, а вы сделаете из него шарики и поместите их в форму для баранки (дети работают с тестом ).

- Молодцы, какие ровные и красивые у вас получились шарики. Мы их сейчас отдадим на кухню нашему повару, она нам испечет баранки. После того как они испекутся, мы их обязательно попробуем.

***Итог.***

- Ну вот, теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть к нам на стол. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.