**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад №13»**

**КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ**

**С ДЕТЬМИ СРЕДНЕЙ ГРУППЫ**

**«ХЛЕБ-ВСЕМУ ГОЛОВА»**

Составила: воспитатель Миронова Л.Э.



**Г.Сасово, 2022 г**

Ты не клюй меня, дружок,
Голосистый петушок.
В землю теплую уйду,
К солнцу колоском взойду
В нем тогда таких, как я,
Будет целая семья.

**Цель:**Дать детям первоначальное представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

Задачи:

**Образовательные:**

• дать представление о том, как хлеб приходит к нам на стол;

• познакомить детей с профессией хлебороба, тракториста, комбайнера, пекаря; с предметами их деятельности.

**Развивающие:**

• расширить представление детей о том, как выращиваю, пекут хлеб,

• формировать представление о разнообразии хлебобулочных изделий;

• формировать представление о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания.

• знакомить с трудом взрослых: хлебороб, мельник, пекарь.

**Воспитывающие:**

• воспитывать бережное отношение к хлебу,

• воспитывать бережное отношение к труду, понимание того, что труд каждого делает нашу жизнь, страну лучше и богаче.

• Показать детям, что хлеб основа жизни человека, что процесс выращивания хлеба очень длительный и трудный, поэтому все мы должны бережно относиться к хлебу, уважать труд людей, выращивающих его.

**Словарь:** хлебороб, мельница, мельник, пекарня, пекарь, жернова.

**Оборудование:** Круглый ржаной хлеб, поднос, хлебобулочные изделия: баранки, сухарики, печенье; хлебница, колосок, зерно, мука, каравай;

**иллюстрации:** хлебороб, комбайн, мельница, пекарь; тарелочки с зерном, мукой.

**Интеграция областей:** «Познание», «Коммуникация», «Художественное творчество».

**Ход занятия**

*Дети сидят полукругом на стульчиках.*

**Воспитатель:** Ребята, послушайте и догадайтесь, о чём я сейчас буду говорить.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет!

**Ответ детей:** Хлеб.

**Воспитатель:** Сегодня мы с вами поговорим о хлебе.

*Входит Колосок*

Ребята, в гости к нам пришёл колосок. Посмотрите, что он нам принёс.

Из чего печётся хлеб,

Что едим мы на обед?

Хлеб печётся из муки,

Что дают нам колоски

Каждый день мы едим белый и ржаной хлеб, многие из вас любят сушки, печенье, сухарики, различные пирожные. А кто знает, из чего всё это делают?

**Ответ детей:** мука, яйца…

**Воспитатель:** А колосок нам сейчас расскажет, как же он стал таким душистым караваем.

**Колосок:**

а) В колоске живут зёрнышки.

Наш колосок был таким же зёрнышком. Оно попало в землю. Солнышко его пригревало, дождик поливал. Люди о нём заботились, ухаживали. Эти люди называются хлеборобы.

И из зерна вырос колосок. Из колосков с помощью специальных машин собирают зерно.

б) Эти зёрна надо превратить в муку – белую, воздушную, нежную, послушную.

Поэтому зерно везут на мельницу, где мельник молит из них муку.

(Воспитатель показывает иллюстрации).

Мельник включит жернова и перетрёт зерно в муку. А как работают жернова, я сейчас покажу.

За работу, жернова,

Зёрна перетрём сперва!

А давайте включим свои жернова. Все готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной.

***Физкультминутка***

Сначала жернова нужно

привести в движение, вот так.

(Вращательные движения руками перед собой.)

А теперь вращаем жернова. (Вращательными движениями тереть ладонью о ладонь)

Чтобы сделать каравай,

Жернова быстрей вращай (Поменять движения рук.)

Крепче трём зерну бока,

Получается мука!

в) После мельника с мукой будет работать пекарь.

Пекарь мучицу белую

Пышным тестом сделает!

Дрожжи, ну-ка не ленитесь,

Наше тесто поднимите!

А теперь давайте поиграем.

Сейчас я буду показывать, как дрожжи тесто поднимают. Следите за мной и повторяйте все действия.

Дрожжи воздух собирали,

Дрожжи тесто раздували.

Дрожжи тесто раздували.

Вдох и выдох, вдох и выдох:

Пух! Пух! Ох! Ох!

Ну-ка, тесто, вширь и ввысь

Разрастись и поднимись!

Тесто белое пыхтело – Ох! Ох!

Тесто зрело и толстело – Ох! Ох!

Мы его слегка помяли -

И весёлкой повзбивали.

Какое пышное тесто у нас получилось! Спасибо всем за помощь.

Это тесто пекарь помещает в печку, приговаривая:

В печку жаркую садись

Порумянься, испекись!

Какое это чудо, хлебный каравай! Спасибо пекарю!

**Ребенок:**

Вот ржаной каравай

С корочкой румяной.

Никогда не забывай

На столе он главный!

Без него обед не в счёт.

В праздники и будни:

«Хлебу слава и почёт!» -

Говорят все люди.

**Воспитатель:** Как много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб! К нему нужно бережно относиться. Не крошить хлеб во время еды, не оставлять недоеденные кусочки, не выбрасывать их. Когда будете есть хлеб, вспомните, сколько труда вложено в каждый кусочек.

Итак, для того, чтобы на нашем столе всегда был душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся много людей. Давайте вспомним, кто это?

**Ответ детей:** Хлебороб, мельница (мельник, пекарь, мука, хлебобулочные изделия, хлеб, каравай, булочки и т. д.

**Воспитатель:** Вот сколько интересного рассказал нам колосок. Он говорит вам спасибо за то, что вы внимательно его слушали и выполняли все задания.

Дети, помните о том, что хлеб – самое главное богатство, создан он огромным трудом. Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку хлеба. Берегите хлеб!

Ребята, у нашего каравая есть младшие сестрёнки. Они тоже испеклись в жаркой печке. Что это?

Маленькое, сдобное, колесо съедобное.

Я одна его не съем, разделю ребятам всем.

**Ответ детей:** Баранка.

**Воспитатель:** Это угощение от колоска. Давайте скажем ему спасибо.

**Дети:** Спасибо.

**Воспитатель:** До свидания, колосок, приходи к нам ещё со своими интересными рассказами.

**Дети:** До свидания!