**Конспект непосредственной образовательной деятельности детей в старшей группе на тему: « Хлеб- всему голова»**

Автор: Мижаева Мира Аминовна, воспитатель МКДОУ « Детский сад «Анюта» а.Инжичишхо.

Описание материала: Предлагаю вам конспект открытой непосредственной образовательной деятельности для детей старшей группы по теме: « Хлеб-всему голова» Этот материал полезен для воспитателей старшей группы. Познавательное занятие направленное на расширение и уточнения знания об уборке урожая, воспитывать уважение к труду взрослых.

**Конспект непосредственной образовательной деятельности детей в старшей группе на тему: « Хлеб- всему голова»**

Интеграция образовательных областей: «Познание», « Коммуникация», « Социализация»,

« Чтение художественной литературы».

**Цель:** дать представление детям, что хлеб является ежедневным продуктом питания; познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий; закрепить знание о долгом пути хлеба от поля до стола; воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу

**Задачи:**

*Образовательные*: Уточнить представление о хлебе, продолжать обогащать представление детей о профессиях.

*Развивающие*: Развивать любознательность детей ,мышление, мелкую моторику.

*Речевые:* Обогащать словарь: хлеборобы ,агроном, тракторист, комбайнер, грузчик, мукомол, пекарь.

*Воспитательные:* Воспитывать бережное отношение к хлебу, умение им дорожить.

**Демонстрационный материал** :Иллюстрации, изображающую пахоту, сев, хлеб растет ,жатва, помол зерна, приготовление теста, в печи, на прилавках.

**Методические приёмы**: игровая ситуация, беседа, рассматривание иллюстраций и беседа с ним, физкультминутка «Печём пироги»,

анализ ,подведение итога.

**ХОД НОД**

Воспитатель. Здравствуйте ребята, сегодня мы отправимся в чудесный магазин «Колос».

Посмотрите, как много хлебобулочных изделий! Давайте, назовём их. (Хлеб, батон, булка, бублики, пирожки, сушки, печенье, сухари, рогалики, слойки, торт и т.д.

-Ребята, такое разнообразие хлебобулочных изделий было не всегда. Когда-то человек попробовал жевать зёрна, они показались ему очень вкусными. Затем люди научились растирать зёрна камнями и получать муку, из муки месить тесто.

Без хлеба не обходилось ни одно застолье. Он всегда и везде пользовался почётом и уважением. Даже пословицы сложили. Всем нам знакомые слова: «Хлеб- всему голова!», «Худой обед, коли хлеба нет», «Будет хлеб, будет и обед», « Хлеб на столе, как и стол- престол, а хлеба ни куска, то и стол- доска».

- Раньше, дети, хлеб пекли только ржаной (чёрный). Люди говорили: « Ржаной хлебушка- калачу дедушка».

Каравай

Вот лежит каравай

У меня на столе.

Чёрный хлеб на столе-

Нет вкусней на земле.

(Погореловский.)

-Ребята, было время, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота. Не было зерна, и хлеб пекли из шелухи, целлюлозы и т.д. И такой хлебушек давали по маленькому кусочку (125г) на весь день. Люди понимали, что хлеб- это их жизнь.

- Сегодня в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать хлеб. Ведь хлеб прошёл долгий путь, прежде чем появиться на полке в магазине. А вы знаете, дети, кто же занимается выращиванием зерна на полях? (Хлеборобы.)

ХЛЕБ.

Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

(Я.Аким.)

-На бескрайних полях хлеборобы выращивают много зерна, с помощью которого можно накормить хлебом всю страну. Каждый день в детском саду, школах, магазинах пахнет душистым свежим хлебом.

- Ребята, давайте вспомним, люди каких профессий трудятся над созданием хлеба.

Агроном, тракторист, комбайнёр, шофёр ,грузчик, мукомол, пекарь и т.д.

- Каждую осень хлеборобы заботятся о будущем урожае. Под зиму трактористы пашут землю, чтобы она была мягкая, рыхлая под снегом зимой, а весной, когда снег растает, земля наберёт сполна талой воды. Рано весной землю рыхлят, вносят удобрения и засевают зерном.

Руки человека

Я помню, как руки трудились упорно,

Чтоб в землю посеять янтарные зёрна.

( Я.Дягутите.)

- Появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца. Растут всё лето под привольным ветром всё лето. Но вот налились колосья, созрели, стали крепкими и тяжёлыми. Новые заботы у хлебороба как бы не сломились колосья и не полегли.

-С утра до ночи работают хлеборобы в горячую пору уборки урожая. Упустишь время, осыплется зерно, пропадёт урожай. От комбайнёров тянутся вереницей грузовики, везут зерно на элеваторы. Там оно может храниться много лет. Полны закрома нашей страны золотого хлеба.

Вот он, хлебушек душистый

С хрупкой корочкой витой.

Вот он, тёплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

И в каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришёл.

В нём здоровье, наша сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Сохраняло, сберегло.

( С.Погореловский.)

-Длинный путь хлеба от поля до нашего стола. Действительно сколько рук прикоснулось к нему, чтобы он стал хлебом. Чьи же руки прикасались к хлебу? ( Руки агронома, комбайнёра. Шофёра. Мельника. Пекаря, продавца и т. д)

- Ребята, но самый вкусный хлеб получается, когда печёшь его своими руками. Ваши мамы пекли вам что-нибудь? А вы помогали им? А сейчас, дети, мы с вами испечём пироги своими руками и за одно отдохнём.

**« ПЕЧЁМ ПИРОГИ»**

Засучили рукава-всыпали муку-налили воду- добавили соль- взбили яйцо- перемешали- побили тесто- раскатали- нарезали- налепили пирожков- разложили на противень- поставили печь-испекли- понюхали- взяли все по пирожку- съели.

-А теперь, ребята, я прочту вам сказку «Колосок», как помогали Петушку Круть и Верть. (Чтение украинской сказки «Колосок»)

Вопросы детям:

1.Что нашёл Петушок?

Дети ( Колосок).

2. Что сделал Петушок с колоском?

Дети ( Обмолотил).

3. Куда отнёс Петушок зерно?

Дети ( На мельницу).

4. Что с мельницы принёс Петушок?

Дети ( Муку).

5. Что испёк из муки Петушок?  
Дети ( Пирожки).

6.Чем занимались в это время Круть и Верть?

Дети (Играли и пели).

7. Почему Петушок не угостил их порожками?

Дети ( Не работали не помогали).

Воспитатель: Кто не работает, тот не ест.

Ребята, что вы узнали сегодня?

Дети- Узнали ,что нельзя разбрасывать хлеб, нужно относиться к нему бережно, потому что хлеб на стол попадает благодаря труду хлеборобов .Очень длинный путь проходит хлеб, чтобы попасть на наш стол.