**Экскурсия в музей хлеба**

**Программное содержание.**

* Формирование познавательного интереса к появлению хлеба на нашем столе, ее последовательности;
* Развивать речь детей посредством словообразования;
* Учить составлять слова с уменьшительно-ласкательными суффиксами, правильно проговаривать падежные окончания слова «хлеб» в предложениях;
* Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приемы лепки;
* Продолжать развивать у детей творческое воображение, мелкую и общую моторику рук, память, мышление, глазомер.

**Оборудование и демонстрационный материал**.

Проектор, ноутбук, презентация «Как рождается хлеб», картина хлебного поля, кукла Мякиш, ручная мельница, кофемолки, тарелка с зернами пшеницы, музыка балалайки, соленое тесто.

**Ход занятия**

*Воспитатель в коридоре с детьми возле выставки*

**Воспитатель:** Родина… Это край, где мы родились, где мы живем. Это наш дом, это все то, что нас окружает. Россия… Какое красивое слово! И роса, и сила, и синие просторы…

Глубоки у нас моря,

Широки у нас поля

Изобильная, родная

Щедрая моя земля!

Верно, говориться, что земля щедрая, ведь она дает нам богатый урожай зерна, овощей и фруктов, в лесах растет много грибов, ягод, орехов и лекарственных трав. И все эти богатства земля дарит людям. На щедрой земле и люди живут щедрые. Русский человек издавна славится своим хлебосольством. Какой продукт был самым главным, самым почтительным на Руси? Без него не обходился ни один праздник? *(Ответ детей)*. Да правильно, хлеб.

**Воспитатель:** А сейчас мы поближе познакомимся со словом «хлеб». Я буду говорить начало предложения, а вы должны закончить его используя слово «хлеб». Давайте попробуем.

*Проводится игра «Измени слово»*

1. Мама купила пшеничный (хлеб)
2. Я знаю пословицу о (хлебе)
3. Дети едят суп с (хлебом)
4. Ваня пошел в магазин за (хлебом)
5. Я не люблю есть суп без (хлеба)
6. У меня дома нет (хлеба)

**Воспитатель:** Я предлагаю вам сегодня побывать в музее хлеба. И для этого мы должны все закрыть глазки и произнести волшебные слова.

*Дети вместе с воспитателем произносят «волшебные» слова*

Знают все, кто ест:

Хлеб не надоест!

Хлеб наша главная еда

Всегда!

Рыба – водица,

Ягода – трава,

А хлеб, как говорится,

Всему голова!

*Дети вместе с воспитателем произносят «волшебные» слова*

**Воспитатель:** Вот, ребята, мы с вами находимся в музее хлеба. Здесь очень много интересных вещей, но как, же нам во всем этом разобраться?

А я знаю, что нам делать! Мы попросим о помощи моего доброго друга – Мякиша. Он нам поможет и расскажет из чего и как пекут хлеб.

*Звучит музыка*

*Появляется кукла Мякиш*

**Воспитатель:** Здравствуй, Мякиш. Мы с ребятами хотели бы узнать побольше о происхождении хлеба.

*Слайд № 1 - 3*

Было это давным-давно. Как говорят учёные, более 15 тысяч лет назад. Первобытные люди ещё не умели приручать животных и выращивать растения. Постоянно бродили они по полянам и по лесам и собирали съедобные травы, корни и плоды, чтобы не умереть с голоду. И вот именно тогда человек впервые начал собирать и выращивать хлебные злаки, которые были предками наших современных ржи, пшеницы, ячменя и овса.

*Слайд № 4-5*

*Слайд № 6-9*

**Воспитатель:** В старину мужчины брали косы, женщины – серпы и шли в поле. Колосья срезали и собирали в снопы. Снопы складывали в высокие скирды, напоминающие стога с сеном. Колосья молотили, очищали от шелухи, складывали в мешки и убирали в помещение для хранения зерна – их называли амбары. А в наши дни этим занимаются комбайны, они срезают колосья, выколачивают из них зерна, которые по специальному рукаву высыпают в грузовые машины.

*Слайд № 10-12*

**Воспитатель:** Зерна везут на элеватор там его сушат и очищают. А потом отправляют на мельницу, где зерна мелют в муку. Но так, же можно зерна можно перемолоть в ручную, и для этого в старые временна использовали ручные мельницы. И я сейчас вам покажу как это делается.

*Воспитатель показывает детям процесс перемалывания муки на ручной мельнице*

**Воспитатель:** А вы хотите попробовать? *(Ответы детей)* Для этого давайте с вами разделимся на группы и мы с вами попробуем сами перемолоть зерна и получить муку.

*Дети подходят к столам, на которых стоят кофемолки и зерна пшеницы и пробуют молоть их*

*Дети садятся на свои места*

**Воспитатель:** Муку везут на хлебозавод, пекарни, где из нее выпекают различные хлебобулочные изделия.

Ребята, а какие хлебобулочные изделия вы знаете? *(Дети перечисляют).*

*Слад № 13*

**Воспитатель:** Молодцы, ребята много знаете. А кто знает, как называли хлеб, который пекли к празднику? (Ответы детей) Да, правильно, каравай. *(Слайд № 14).* А сейчас нам, Азалия расскажет стихотворение про каравай.

**Азалия:** Вот он, каравай душистый

С хрупкой корочкой витой,

Вот он мягкий, золотистый,

Словно солнцем налитой!

**Воспитатель:** А сейчас я предлагаю вам стать пекарями. Но прежде чем начать печь, нам нужно замесить тесто. Этим мы сейчас с вами и займемся. Давайте сделаем круг и поиграем в игру «Месим тесто»

*Проводится с детьми хоровод – «Месим тесто»*

Месим, месим, месим тесто (З раза)  
Эх, дуйся, пузырь,  
Раздувайся большой (2 раза)  
Да не лопайся.  
*Ребята стоят кругом, держась за руки. В ритм словам: «Месим, месим, месим тесто», (повторяют 3 раза) медленно сходятся.  
А припевая песенку: « Эх, дуйся пузырь...» — расходятся широким кругом, растягивая его до тех пор, пока кто-нибудь не отпустит рук и «пузырь» не лопнет.  
Кто рук не удержал, того ставят в круг.  
Снова «месят» «тесто» и «раздувают пузырь».  
И так хоровод постепенно уменьшается, т. к. ребята, не удержавшие рук при натяжении «пузыря», уходят стоять в середину круга.*

**Воспитатель:** Молодцы, тесто замесили, а теперь будем печь булочки. *(Дети подходят к столам).* Для этого Мякиш приготовил для нас замечательное тесто.

Много труда надо приложить, чтобы у людей в доме был хлеб. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное.

В старину к хлебу относились свято, бережно, ведь он доставался тяжелым трудом. Хлеб можно было брать только чистыми руками. Его нельзя было выбрасывать. А если уронят хлеб, обязательно его поднимали и целовали. А в наше время некоторые даже позволяют себе с ним играть, бросать и не уважать хлеб.

*Во время лепки проводится игра «Назови ласково»*

Хлеб-хлебушек;

Буханка – буханочка;

Блин – блинчик;

Сушка – сушечка;

Кекс – кексик;

Торт- тортик;

Печенье – печеньице;

Баранки – бараночки.