**Тема: «Хлеб – наше богатство»**

**Раздел:**

Формирование целостной картины мира.

**Программное содержание:**

 Формировать первоначальное представление о процессе производства хлеба, необходимости беречь хлеб; подвести детей к пониманию того, что прежде чем попасть на стол, хлеб проходит много различных превращений, в его изготовлении принимают участие люди многих профессий; вкус хлебных изделий зависит от используемых продуктов и способов приготовления; названия хлебобулочных изделий зависят от формы выпечки и используемых продуктов и способов приготовления (дрожжевые грибки и их значение в процессе приготовления хлеба); человек должен делать все сам; развивать любознательность, интерес к разнообразным трудовым операциям, воспитывать бережное отношение к продуктам человеческого труда, мелкую моторику рук; прививать навыки поисковой деятельности, интеллектуальной инициативы; способствовать индивидуальному самовыражению детей в процессе продуктивной творческой деятельности; обогащать словарный запас.

**Предварительная работа:**

Беседа о сборе урожая хлеба;
Рассматривание иллюстраций;
Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме; Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;
Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.

**Ход занятия:**

**Воспитатель:** Ребята к нам сегодня пришли гости, поздоровайтесь. Сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия вы постарайтесь угадать:

**Загадка про хлеб**

Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый, Он и черный, он и белый, А бывает подгорелый. (Хлеб)

**Дети:** Хлеб.

**Воспитатель:** Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.

**Дидактическая игра «А какой он, хлеб?»**

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный)

**Воспитатель:** Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

 **Дети:** Его покупают в магазине.

**Воспитатель**: А хотите я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне кто знает, из чего делают хлеб?

**Дети:** Пекут из муки.

 **Воспитатель**: А что такое мука, из чего её получают?

 **Дети:** Из зёрен.

 **Воспитатель:** Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?

**Дети:** Да хотим.

 **Воспитатель**: Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его …

**Дети:** Тракторист.

 Воспитатель: Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы свами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

**Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»**

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорастать на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал, И росточек подрастал (медленно встают)

 К свету и теплу тянулся И красавцем обернулся. (2 раза)

**Воспитатель:** Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

**Дети:** Комбайнёр.

 **Воспитатель:** Что же делает комбайн?

 **Дети:** Собирает колосья.

**Воспитатель:** Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

 **Дети:** На мельницу.

**Воспитатель:** Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

**Дети:** На хлебозавод, пекарню.

 **Воспитатель**: Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг. Физкультминутка «Каравай» (Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто) Меше, мешу тесто, Есть в печи место, Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку) Переваливай, валяй.(2 раза) И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб и спечется, его грузят на машины и везут в магазины. А что еще пекут из муки кроме хлеба?

**Дети:** Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

**Воспитатель:** А как все эти продукты называются одним словом?

**Дети:** Хлебобулочные изделия.

 **Воспитатель:** Какие вы молодцы. Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

 **Дети:** (Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).

**Пословицы и поговорки про хлеб**

«Без хлеба – нет обеда». «Хлеб – батюшка, вода – матушка». «Будет хлеб – будет и песня». «Много свету – много хлеба». «Хлеба надо брать столько, сколько съешь». «Хлеб надо всегда доедать». «Хлеб нельзя бросать на пол». «Не велик кусок пирога, а стоит много труда».

**Воспитатель:** Дети, скажите пожалуйста какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?

**Дети:** Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.

**Воспитатель:** Какие машины помогают хлеборобам?

**Дети:** Трактора, комбайны, грузовые машины.

 **Воспитатель:** Как нужно относится к хлебу?

**Дети:** Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.

**Воспитатель:** Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.