**Конспект занятия по познавательному развитию в старшей группе по теме: «Хлеб – всему голова».**

**Цель:**

Систематизация знаний о хлебе и овладение основами исследовательской деятельности на основе расширения и уточнения представлений детей о получении муки из зерна.

**Задачи:**

**1**. Сформировать представление детей о процессе выращивания хлеба. Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол, провести детское экспериментирование с зерном пшеницы.

**2**. Развивать любознательность, желание выполнять различные трудовые операции, мелкую мускулатуру рук и логическое мышление.

**3**. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, выращивающих хлеб.

- Здравствуйте, ребята. Давайте с вами познакомимся. Меня зовут Марина Ивановна. Я приехала издалека, из Горномарийского района. А как вас зовут? (ответы детей).

- Посмотрите, какие вы все красивые, на вас сегодня горномарийский национальный наряд. На мой костюм похожий?

- Я предлагаю вам сегодня отправиться в путешествие. Вы готовы? Для этого надо выполнить одно задание. У меня есть вот такой конверт. Посмотрим, что там?

Игра «Собери картинку».

- Ребята, посмотрите, все части одной картинки перемешались. Давайте соберем их правильно. Что у нас получилось?

- Молодцы! У нас получилась картинка с изображением горномарийского национального хлеба – селмагинды. С этим хлебом марийцы всегда встречают дорогих гостей. Его пекли на все праздники.

- Как вы думаете, легко ли испечь такой хлеб?

- А где выращивают хлеб? (на поле).

- Правильно, я предлагаю вам поехать в поле на машине. Встаем друг за другом, подпрыгиваем на кочке, приседаем в ямке, делаем повороты влево – вправо, объезжая дорогу.

Едем в поле.

На кочку наехали,

Горку объехали

И на поле приехали.

Сейчас сядем и отдохнем. У меня есть волшебный экран, который нам покажет, откуда берется хлеб.

Просмотр слайдов.

1 – «Откуда хлеб пришел?»

2 – это зерно. Пшеница.

3 - раньше весной пахали землю сохой и сеяли пшеницу вручную. Марийский народ очень трудолюбив. В старину на работу выходили и взрослые и даже дети все надевали национальную горномарийскую одежду, такую, как на вас, т.к. она была удобна и практична для работы в поле. (слайд) Посмотрите, как на поле растет хлеб….Обратите внимание на наш волшебный экран

4 – солнце светит, дождик идет. Вскоре на полях появятся зеленые ростки – всходы

5 – летом вырастают колоски, а в них – много-много зерен.

6 – в августе пшеница созревает и колоски жнут комбайном

7 – зернышки достают из колосков – обмолачивают. Вот сколько много получается зерна.

8 – а затем перетирают – мелят и получают муку.

9 – это мука. Сейчас ее можно купить в магазине (спросить детей )

10 – в муку добавляют воду и другие продукты и замешивают тесто.

11 – из теста лепят хлеб у нас, у горных марийцев, такой хлеб называют селмагинды и выпекают в печке.

- Как вы думаете, легко хлеб растить?

Сколько людей растит хлеб, сколько сил прилагается, чтобы у людей на столе он был каждый день. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное. Ребята, а вы знаете пословицы о хлебе? Недаром в народе говорят: «Хлеб – всему голова», «Хвала рукам, что пахнут хлебом», «И обед не обед, коли хлеба нет». Кинды – цилалан вуй. Ребята, давайте скажем, каким бывает хлеб.

Дидактическая игра «Подбери прилагательное».

- Вкусный, мягкий, пышный, душистый, свежий, аппетитный, ароматный.

- Правильно, какие вы молодцы! Наше путешествие продолжается. Садитесь в машину, поедем с вами в пекарню.

Едем в пекарню,

На кочку наехали,

В ямку заехали,

Горку объехали

И приехали.

Посмотрите внимательно, как много здесь марийских национальных блюд. (Туаткал, селмагинды, шергинды, аварцы, кравец, падкагыль). А вот мука. Ребята, как вы думаете, легко ли получается мука из зерен? Давайте вместе попробуем ее сделать. Перед вами предметы, с помощью которых мы попробуем сделать муку. Сначала попробуем в ступке. Получается? Кто перемелет на мясорубке? Что у нас получилось? Теперь посмотрим, что же получится в кофемолке? Правильно, получилась мука.

Ребята, а вы хотите на некоторое время стать пекарями и поработать в пекарне?

Давайте, слепим хлеб (показ способа лепки).

- Представьте, что мы с вами настоящие марийские пекари. Сейчас мы будем лепить пирожки из соленого теста. (Лепка пирожков под музыку).

Дети вытирают руки

- Ребята, марийский народ считал хлеб священным. У русских есть народная сказка «Колобок», а у марийского народа тоже есть сказка про хлеб. Она называется «Нунжык патыр». В переводе – богатырь из теста.

- Молодцы, хлеб у каждого из вас получился!

Этот хлеб мы унесем на кухню, там повара выпекут вам.

А наш марийский народ не только трудолюбивый, но и веселый. Обычно после тяжелой работы марийцы дружно отдыхают: поют песни, танцуют. Ребята, хотите я вас научу национальному горномарийскому танцу под веселые народные наигрыши.

показать движения.

Приглашаю вас на горномарийский танец.

Славно потанцевали!

- Ребята, наверное вы уже устали и нам уже пора возвращаться в детский сад. На чем поедем обратно? Конечно же на машине. Поехали!

Едем в садик.

На кочку наехали,

В ямку заехали,

Горку объехали

И в садик приехали.

- Понравилось вам путешествовать?

- Как вы думаете, Легко ли вырастить хлеб?

-Как нужно относиться к хлебу?

Как марийский народ, так и русский с испокон веков к хлебу относились с большим уважением и почтением.

Мне тоже понравилось с вами путешествовать. Я бы хотела вам сделать небольшие подарки. Спасибо вам за путешествие.