**«Как хлеб на стол пришел»**

**Задачи:**

-Познакомить детей с процессом выращивания пшеницы

-Расширять и обогащать знания детей о хлебе, и его изготовлении.

-Познакомить с профессией пекаря.

-Развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности.

-Способствовать формированию мыслительных операций, развитию речи.

-Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу.

-Формировать умение работать сообща. Вызывать интерес к коллективному труду.

**Интегрируемые образовательные области:**

«Познание», «Коммуникация», «Художественное творчество», «Социализация», «Труд», «Физическая культура», «Здоровье».

**Словарь:** Пекарь, трактор, комбайн, мельница, булочка, кунжут, мак, мягкое, пушистое, поддатливое, ароматный, аппетитный.

**Оборудование.**

для педагога: ИКТ, презентация «Как растят хлеб», магнитофон, запись песен о хлебе, о пирожках, каравай, мука, влажные салфетки, мак, кунжут, яйца, венчик, кисточки для смазывания теста

для детей: лоточек с землей, зерна, лейки, грабли, розетки на каждого ребенка, колосья, тесто, доски разделочные, влажные салфетки

Слайд 1

(Звучит песня «Хлеб - всему голова» в исполнении Ольги Воронец.

Заходит пекарь ( повар)

Слайд 2

**Воспитатель**: Здравствуйте, дети! Я, пекарь, я пеку хлеб. Я хочу поближе познакомится с вами «Игра Ладошки».

(Я протягиваю вам ладонь и называю свое имя, а вы поочереди каладете сверху свою ладошку и называете свое имя)

- Вот мы и познакомились.

- Посмотрите, какой красивый и ароматный я испекла для вас хлеб, он называется каравай (потому что, круглый, красивый, похожий на солнце)

**Воспитатель:**

Вот он, каравай душистый

С хрупкой корочкой витой,

Вот он мягкий, золотистый,

Словно солнцем налитой!

**Воспитатель**: Дети, вы знаете из чего пекут хлеб?

Дети: (Ответы детей)

**Воспитатель**: Я вам сейчас расскажу об этом. Присаживайтесь за столы, каравай мы поставим вот сюда и он вместе с нами тоже будет слушать.

Слайд 3

**Воспитатель:** Ребята что у вас лежит на тарелочках?

Дети: зерна пшеницы.

Воспитатель: Да ребята это зерна пшеницы. Давайте их внимательно рассмотрим. Возьмите их в руки и скажите какие они на ощупь?

Скажите, какой они формы, величины и цвета?

Дети: (Маленькое, твердое, гладкое, посерединке бороздка, как две дольки)

(А вы увидели, что зерно имеет бороздку и делит его на две половинки)

Воспитатель: Да, ребята в каждом зернышке живет росток, чтобы он проснулся зерна нужно посадить в землю.

Слайд 4

**Воспитатель**: Вот дети у нас маленькое поле. Я сделаю грабельками бороздки, а вы разложите свои зернышки в эти бороздки. Молодцы. А сейчас я прикрою зернышки землей.

- Как вы думаете, что поможет нашим зернам прорости?

Дети: (Солнце - свет, дождь - вода)

Слайд 5

Воспитатель: Правильно, возьмите лейку и обильно полейте наш посев.

- Ребята посмотрите какие росточки появятся из зерен, а из росточков вырастут колосья. Посмотрите сколько много колосьев выросло на большом поле из ростков (обращает внимание детей на экран) Какое красивое золотое поле.

- А это поле останется у вас в группе. Вы будете за ним ухаживать, наблюдать. И не забывайте поливать.

Слайд 6

**Воспитатель**: Ребята я для вас с этого поля срезала и принесла колосья. Давайте их рассмотрим. Колос состоит из стебелька..., колоска в котором живут зерна... и усиков. Вот какой колосок - «Золотист он и усат, в ста карманах сто ребят»

- А теперь ребята давайте соберем все колоски вместе. Вот какой получился сноп - это такой букет из колосьев.

**Воспитатель**: Ребята , я вам покажу сейчас и какие машины помогают людям выращивать пшеницу.

Слайд 7

**Воспитатель**: Раньше машин не было и хлеб было вырастить очень трудно. Сейчас у нас все тяжелые работы делают машины. И немало их нужно, чтобы хлеб в поле вырастить и собрать урожай. Люди придумали удивительные машины. Может быть, когда ты вырастешь, ты тоже что-то придумаешь, что будет помогать всем людям.

Главная машина – трактор. Почему главная? (Выслушайте предположения ребенка).

 Трактор может проехать, даже там, где обычная машина не проедет . У трактора вместо колёс небольшие стальные катки – по четыре с каждой стороны. На катки надеты стальные ленты. Они сделаны из отдельных звеньев, как цепь. Эти ленты называются «гусеницы».

Трактор работает в поле с ранней весны до поздней осени , он выполняет много работы. При помощи трактора люди пашут поле и сеют зерна в землю.

Посмотрите на экран, как называется эта машина (трактор)?

Слайд 8

Воспитатель: Раньше людям было трудно собирать урожай – они срезали колоски серпом, потом в снопы вязали, укладывали на телегу, везли молотить. А теперь всю эту работу на поле делают умные машины – великаны «комбайны». Может быть, у тебя на кухне тоже есть кухонный комбайн, который помогает маме? А на поле комбайн другой – не такой как кухонный. Он зерно убирает и поэтому называется «зерноуборочный»

Этот комбайн убирает колосья с поля и зерна высыпает в машины, которые отвозят зерна на мельницу и из них мелят муку.

Слайд 9

- А сейчас я предлагаю поиграть в шуточную игру «Замесим тесто». Станьте поудобнее

Физкультминутка - 2 раза

Ой, ладошки-ладушки.

 Мы печём оладушки

 /хлопки ладонями/

Замешиваем тесто,

 А тесту в миске тесно

 /имитируют помешивание по кругу/

Тесто выпало на стол,

 Тесто шлёпнулось на пол

 /присели/

Тесто убежало

 Начинай сначала.

 /лёгкий бег на месте/

Слайд 10

**Воспитатель**: Дети посмотрите сколько интересных булочек можно испечь из муки (рассматривают на экране)

- А теперь мы свами отправимся в пекарню и испечём ароматные булочки.

Слайд 11

- А давайте, мы с вами сейчас превратимся в пекарей.

(одевает фартуки и колпаки, протираете руки влажными салфетками)

Слайд 12

Воспитатель: Дети, что лежит перед вами?

- Ребята перед вами в мисках тесто, а на душечке горстка муки. Разравняйте муку по дощечке. Какая мука на ощупь?

- Возьмите кусочек теста, (оно какое, мягкое нежное легко лепится), чтобы тесто не прилипало к рукам обваляйте его в муке и будем лепить булочки.

(Дети по примеру воспитателя лепят булочки)

- Давайте смажем яйцом

- Украсить свои булочки можно маком, кунжутом.

- Противень смазан маслом, чтобы булочки не подгорали.

- Очень бережно надо относится к хлебу не бросать, не крошить его, потому что много людей вложили в него труда.

(Сопровождение - песня)

Слайд 13

Воспитатель: Готовые булочки отнесёте на кухню поварам, и они испекут их для вас в духовке. Дети вам понравилось лепить из теста.

- К сожалению наше путешествие подошло к концу ,вы все были сегодня молодцы.