

**Конспект занятия по познавательному  
развитию в старшей группе  
«Откуда к нам хлеб пришёл»**

**Программное содержание:** Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Оборудование:** картинки, тарелка с мукой.

Обогащение словаря: чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод

**Ход занятия**

Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

*(Молочная каша, булка, чай)*

А вчера?

*(Омлет, булка с маслом, кофе)*

А что было на обед?

*(Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)*

Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

*(Белый, булки с изюмом, мягкий).*

Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

*(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)*

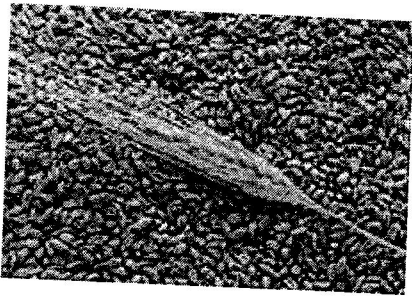
Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

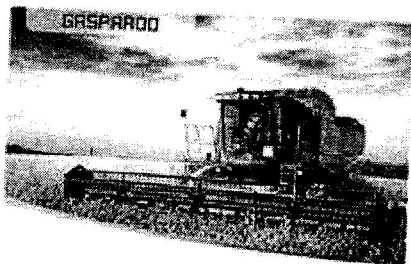
*(Мама купила в магазине)*

А, как он в магазин попал, хотите расскажу?

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю.



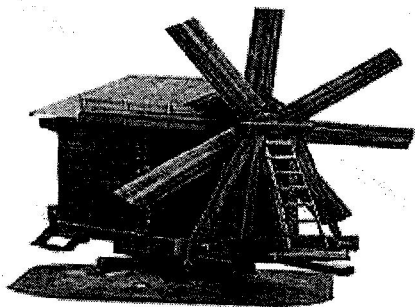
Специальными машинами, сеялками.



Потом вырастают вот такие колоски

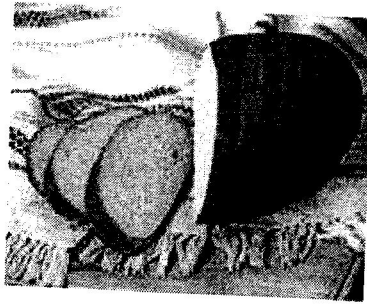
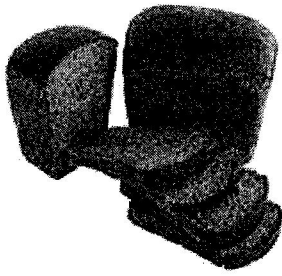


Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу



Там зёрна перемелют в муку. Посмотрите вот у меня мука в тарелке.  
Попробуйте её руками. Какая она на ощуп?

*(мягкая, рассыпчатая).*



Из этой муки на хлебозаводе (*завод, где пекут хлеб*) пекут хлеб, булки.

Физкультминутка:

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. (*Наклоны в стороны*).

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте (*прыжки*)

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг (*ходьба на месте*)

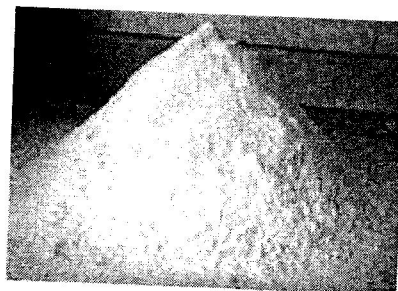
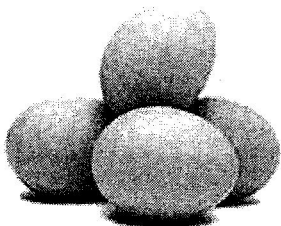
Вот и кончилась игра.

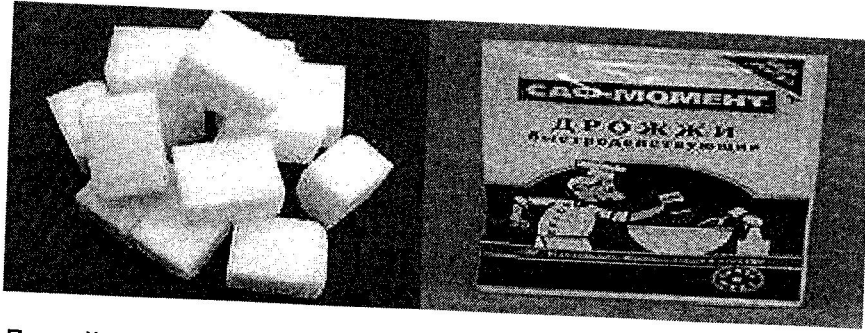
Заниматься нам пора.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

(*Мука, вода*)

Посмотрите, какие нужны компоненты





Давайте их назовём. *(Ответы детей).*

Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин.

Ребята, а что ещё пекут из муки?

Ответы детей *(булки, батоны, пирожки, пирожные).*

Молодцы!

На тарелке лежат кусочки булки. Возьмите каждый и попробуйте.

Дидактическая игра: Сложи правильно

Цель: разложить и объяснить карточки в правильной последовательности.  
«Как хлеб на стол попадает»