**Тема «Хлеб – всему голова»**

Цель: воспитание бережного отношения к хлебу, расширить знание детей о том, как на нашем столе появился хлеб.

**Планируемые результаты**

**Личностными результатами**является формирование следующих умений:

-   объяснять своё отношение к поступкам с позиции общечеловеческих нравственных ценностей;

- самостоятельно определять и высказывать свои чувства и ощущения, возникающие в рассуждениях, обсуждения наблюдаемых объектов, результатов трудовой деятельности человека.

**Метапредметными результатами** занятия является формирование следующих универсальных учебных действий.

**Регулятивные УУД:**

- определять цель деятельности на занятии с помощью педагога и самостоятельно;

- учиться планировать практическую деятельность;

-  работая по совместно составленному плану, использовать необходимые средства (рисунки, и др),

**Познавательные УУД**

- развивать творческие способности при работе;

- закреплять названия профессий людей, растящих хлеб: тракторист, шофер, комбайнер, мельник, пекарь, хлебороб.

**Коммуникативные УУД**

- умение выражать свои мысли;

- слушать и понимать речь других;

-формировать умение вести диалог с воспитателем, со сверстниками, быть доброжелательным и корректным собеседником, воспитывать культуру речевого общения.

**Ход:**

(У детей на партах заранее разложены картинки 3 с баранками, 3 кренделями. Они лежат картинкой вниз, чтобы дети не видели, что там изображено)

- Здравствуйте, ребята! Меня зовут Алина….

Слайд 1

Не смотря на то, что на улице сейчас зима и холодно, а нам с вами тепло и светло. Посмотрите какое ласковое солнышко сегодня нас встречает. Давайте мы возьмемся за руки и подарим нашему солнышку и друг другу свое тепло и улыбки. (дети берутся за руки и улыбаются друг другу). Какие вы теперь светлые, добрые и улыбчивые.

- Солнышко, неспроста сегодня к нам пришло. Оно подарит нам свои лучики и поведает много интересного.

(анимация появляются колоски под музыку)

В каждом зёрнышке пшеницы

Летом и зимой

Сила солнышка хранится

И земли родной.

* Что вы видите на экране? (поле, колоски)
* Для чего человек выращивает зерно? (мука, хлеб)

Давайте с помощью лучиков проверим ваши ответы.

«Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый. (хлеб)»

* А вы знаете, как появился хлеб на нашем столе?

Дети: его сеют, выращивают на полях, убирают, пекут.

- Можем мы сказать, что хлеб появляется на нашем столе благодаря труду многих людей, разных профессий. Как мы должны относиться к хлебу? Как вы думаете, о чем мы сегодня будем говорить на занятии?

- Правильно. Тема нашего занятия: Хлеб – всему голова.

- Какую цель поставим перед собой?

Следующий лучик поможет нам точнее разобраться в этом вопросе.

Слайд 2

- А теперь посмотрите на иллюстрацию. (иллюстрация с зерном).

Что это?

Дети: Это зерно пшеницы

- А для чего оно нам нужно? (зерно пшеницы нам необходимо для того, чтобы сеять.)

- Солнышко предлагает вам выполнить задание. Из отдельных слов соберите пословицу. Переверните карточки и объединитесь в одну группу те, у кого баранки, а в другую те, у кого крендельки. (работа в группах по 3 человека)

*Одно зернышко посеешь - колосок возьмешь,*

Прочитайте, что у вас получилось. Какие пословицы и поговорки вы знаете о хлебе? Наши предки (как и другие народы) относились к хлебу с огромным уважением, послушайте:

**Хлеб всему голова.**

**Покуда есть хлеб да вода, всё не беда.**

**Ржаной хлебушко калачу дедушка.**

- Посмотрите, солнышко предлагает ответить вам на вопрос:

Слайд 3

- А что же делать дальше, после того как зерно вырастет? (его нужно собирать)

- Как называют людей, которые занимаются уборкой хлеба? (хлеборобами)

Слайд 4

- А как вы думаете. Что нужно сделать с колоском, чтобы получилась мука?

(перемолоть)

Слайд 5

- А как называется профессия человека, который мелит муку? (мельник)

- Ребята, а сейчас я предлагаю вам побывать в роли тех людей, благодаря которым к нам на стол приходит хлеб (проводится физминутка).

*Мы ребята хлеборобы, трактористы, комбайнеры (шагают на месте)*

*Мы пшеницу уберем, и на мельницу пошлем ( махи руками из стороны в сторону)*

*Мельник мелит, мелит, мелит и в муку все перемелет (круговые вращения руками)*

*Пекарь булочку спечет и на стол к нам принесет (лепят руками и кланяются)*

- А что является местом работы мельника? (мельница)

- Итак, чтобы получить муку для булочек, мы соберем с вами мельницу. Работу вы будете выполнять в парах. Посмотрите, что у вас должно получиться.

**Робототехника**

1. Возьмите темно-серый кирпич 8\*16.
2. Прикрепите к нему желтые и красные кирпичики 2 на 6.
3. 1 кирпич 2 на 4
4. Прикрепите две балки с отверстиями
5. 4 кирпичика 2 на 2
6. 2 балки (кирпич с отверстием)
7. Кирпич для перекрытия
8. Зеленая пластина 2 на 4
9. Вставьте 8-ми модульную ось
10. Прикрепите к оси мотор
11. Вставьте ступицу
12. Вставьте ось, закрепите с одной стороны втулкой, с другой – ступицей.
13. Прикрепите круглы кирпич с лопастями.
14. На круглый кирпич прикрепите 2 пластины 1 на 8 и еще две крест на крест
15. Прикрепите коммутатор, соединив его с мотором.

**ИТОГ:**

- Что нового узнали?

- Как нужно относиться к хлебу?

- Почему?

- Какие правила бережного отношения к хлебу нужно помнить?

(не бросать, покупать хлеб в меру, черствый хлеб можно использовать для приготовления)

- Достигли цели занятия?