

Конспект занятия по познавательному развитию в старшей группе

«Хлеб всему – голова»

Виды детской деятельности: игровая, коммуникативная, **познавательно-исследовательская**, продуктивная.

Образовательные задачи:

- **познакомить** детей с пословицами и поговорками русского народа о **хлебе**.
- дать детям понятие, что **хлеб** является ежедневным продуктом.
- закрепить знания детей о долгом пути **хлеба от поля до стола**.
- **познакомить** детей с разнообразием **хлебобулочных изделий**.

Развивающие задачи:

- совершенствовать навыки связного высказывания
- **развивать** умения анализировать, сравнивать
- **развивать воображение**
- **развивать** мелкую и общую моторику
- продолжать формировать обследовательские и исследовательские действия

Воспитательные задачи:

- воспитывать бережное отношение к **хлебу**, экономное его использование
- воспитывать уважение к труду взрослых

Словарная работа:

Обогащать словарь детей **словами**: меню, **хлебобулочные изделия**, **хлеборобы**, снегозадержание, поле, земля, тракторист, батон, буханка, булка, кулебяка, пирожок, сухарь, всходы, урожай, свежий, мягкий, душистый, ароматный, хрустящий, пшеничный, ржаной, черный, белый, сдобный, пышный.

Материалы и оборудование:

У воспитателя: Изображения разных **хлебобулочных изделий**; поднос с разными видами **хлебобулочных изделий**, их нарезка; салфетка; сдобное тесто; слоеное тесто; тарелочки с начинками; промытая пшеница

У детей: По кусочку изделия из какого-либо теста; чайные ложки

Ход занятия:

Воспитатель вносит поднос, на котором красиво разложены белый, серый, черный **хлеб**, булочки разной величины и формы, накрытые салфеткой. Показывает детям поднос с **хлебом**.

Воспитатель: Дети, у меня для вас сюрприз, то что спрятано под салфеткой вы узнаете, отгадав загадку.

Ай, качи -качи- качи!

Глянь, - баранки, калачи!

Глянь, - баранки, калачи!

С пылу, с жару из печи!

(Снимает салфетку) Ребята, а вы любите **хлеб**? Какой **хлеб вы любите**?

Ответы детей: (Белый, булки с изюмом, мягкий).

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

Ответы детей: (Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный).

Воспитатель: **Хлеб бывает разный**, но он обязательно вкусный и полезный. А почему говорят «**Хлеб – всему голова?**» **Хлеб** – это главный продукт на нашем столе. Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак?

Ответы детей: (Каша, булка с маслом, чай).

Воспитатель: А вчера?

Ответы детей: (омлет, булка с маслом, чай)

Воспитатель: А что вы кушаете на обед? (суп, картошка с котлетой, компот, **хлеб**)

Ребята, меню все время меняется, а какой продукт есть на столе и утром, и в обед и на ужин?

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

Назовите **хлебобулочные изделия**, которые вы знаете.

Ответы детей: (батон, баранка, буханка, каравай, булочка, кулебяка, пирожок, лаваш, сухарь, **хлебцы**, крендель)

Воспитатель: Вот сколько много есть **хлебобулочных изделий**! Когда - то в далекие времена первобытный человек попробовал жевать зерна, они показались ему очень вкусными. Он научились

размельчать зерна камнями, и получилась мука, а затем научился выпекать **хлеб**. Но он не был таким вкусным.

Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Гости встречали всегда **хлебом и солью**.

Даже пословицы сложили. А вы знаете пословицы о **хлебе**?

Ответы детей: (**Хлеб - всему голова!** Без **хлеба** - нет обеда! Будет **хлеб** - будет и песня.

Без **хлеба** не вкусно и не сытно.)

Воспитатель: Ребята, было время, когда кусочек ржаного **хлеба** был дороже золота. Во время Великой Отечественной войны **хлеб пекли из шелухи**, травы лебеды и т. д. И вот такой **хлебушек** давали по маленькому кусочку 125г на весь день (*показывает этот кусочек*) Других продуктов не было. Люди понимали, что **хлеб - это их жизнь**.

Сегодня в магазине можно купить **хлеба**, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать **хлеб**.

Ведь он прошел долгий путь, прежде чем появиться на полке в магазине.

А хотите узнать, как **хлеб оказался в магазине**? Для начала я вам загадаю загадку:

Меня бьют, колотят, режут, ворочают,

А я все терплю, и **всем добром плачу.** (*Земля*)

Уже даже зимой начинаются работы на полях. Как вы думаете, для чего **хлеборобы** проводят снегозадержание на полях? Весной снег растает и напоит землю водой. Во влажной земле будет хорошо расти зерно. Наступила весна, снег сошел.

Какие машины выходят на поля? Кто ведет эти машины?

Ответы детей.

Воспитатель: У тракториста много работы: нужно поле вспахать, разрыхлить землю – подготовить теплую постель для зерен. Готовить землю нужно быстрее.

Пословица говорит: «*Весенний день год кормит*». Какими семенами засевают поля? Ребята, посмотрите, что у меня есть! Кто знает, что это за зернышко? Ответы детей.

Воспитатель: Это – пшеница. Расскажите, какое это зернышко? Попробуйте разжевать. Разломите, отделите оболочку от сердцевины – вот это зерно и есть. А теперь каждый возьмите по зернышку пшеницы и разжуйте. Какое оно на вкус? Быстро прорастают семена, тянутся зелеными стебельками к солнышку. Если лето засушливое, плохой вырастет урожай, тогда **хлеборобы** обращаются к дождику.

Дождик, дождик, поливай

Будет славный урожай,

Будет жито и ячмень,

Долгий лен, зеленый хмель,

Будет белая пшеница,

И в амбар пшена катиться,

И веселый хоровод

Красных девиц у ворот.

Чтобы вырастить хороший урожай, **хлеборобы** внимательно следят за всходами. А кто может помешать росту колосьев? (*птицы, грызуны, насекомые*). Что тогда **хлеборобы делают**? Ответы детей.

Воспитатель: После того, как колосья вырастут, их убирают с помощью специальных машин. Как они называются? Ответы детей.

Воспитатель: Потом колосья молотят, чтобы отделить зерна от оболочки. После эти зерна везут на мельницу, чтобы перемолоть их в муку.

А теперь давайте немного поиграем. Встаньте все в круг. Вы будете кружиться вокруг себя, не сходя с места. Как только я закончу говорить слова вы должны остановиться и стоять, не шевелясь. Тот, кто не сумеет остановиться – выходит из игры и садится на стульчик.

Мели, мели мельница!

Жерновочки вертятся!

Мели, мели, засыпай

И в мешочки набивай.

Хорошо жернова поработали! Много муки намололи.

Сейчас я вам дам потрогать муку, а вы скажете, какая она на ощупь.

Да, рассыпчатая, чуть клейкая, мелкая.

После муку с мельницы отправляют в пекарню. Что делает пекарь?

Ответы детей

Воспитатель: Он знает очень много рецептов разного теста. Есть и сдобное, и песочное, слоеное, бездрожжевое тесто. Из сдобного теста делают бублики, баранки, булочки, пирожки. Изделия из песочного теста хрупкие, сыпучие, очень нежные. Из этого теста делают разные пирожные, торты. Слоеное тесто очень хрупкое, легко ломается и крошится, есть его нужно аккуратно. Из бездрожжевого теста делают лаваш, блины... Изделия из этого теста упругие, не крошатся...

Сейчас я вам дам пощупать, помять сдобное тесто, из которого делают **хлеб**, булочки, пирожки. Какое оно? Упругое, эластичное, теплое, плотное. А какой запах! Но из такого теста печь нельзя! Что ваши мамы делают? Ответы детей.

Воспитатель: Правильно, ставят кастрюлю с тестом в теплое место, чтобы тесто подошло.

Посмотрите, что я вам принесла! Какое пышное! Какое оно на ощупь? Чем дошедшее тесто отличается от недошедшего? Ответы детей.

Воспитатель: А сейчас я вам покажу еще один вид теста – слоеное. Пощупайте, какое оно? Чем оно отличается от предыдущих? Ответы детей.

Воспитатель: А вот теперь я раздам каждому по кусочку какого-либо изделия, а вы определите на вкус из какого теста оно сделано. Ответы детей.

Воспитатель: Ребята, кто знает, без чего не существует пирогов? Без начинки. Я вам предлагаю попробовать несколько видов начинок, а вы назовете, какие они.

Ответы детей.

Воспитатель: А какие начинки делают ваши мамы и бабушки? Ответы детей.

Воспитатель: Из пекарни **хлеб попадает в магазины**, где мы его покупаем. Вот такое путешествие совершают **хлеб** прежде чем попасть к нам на стол.

Слава миру на земле!

Слава **хлебу на столе!**

Слава тем, кто **хлеб растил**,

Не жалел трудов и сил!

Нужно не только благодарить за **хлеб**, но и бережно относиться к нему, ведь он – богатство нашей Родины. А сколько много людей работает, чтобы **хлеб** оказался у нас на столе!

Воспитатель: Ребята, что мы сегодня с вами узнали? Что вам понравилось?

Ответы детей.

Воспитатель:

С огурцами ли, с картошкой,

Надо **хлеб съедать до крошки**.

А сейчас я приглашаю вас на чаепитие