**Конспект открытого занятия в старшей группе на тему:**

**Хлеб всему голова.**

**Цель:** Формирование представлений о пользе хлеба для здоровья человека.

**Задачи:**

**-** Познакомить детей с историей появления хлеба, процессом выращивания хлеба.   
- Дать первичные представления о назначении различных машин, работающих в поле ( трактор, сеялка, комбайн); о специальных учреждениях ( элеватор, мукомольный завод, хлебопекарный завод, о профессиях ( тракторист, комбайнер, агроном, мельник, пекарь).

**-**Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и производстве.

**Предварительная работа:** чтение сказки « Колосок», разучивание пословиц, стихов про хлеб, дидактическая игра «Кто чем управляет», разучивание игры «Каравай приехал к детям».

**Материалы и оборудование:** проектор, хлебобулочные изделия, для опыта лотки с землей, пророщенные зёрна, стаканчики с водой, деревянная палочка. Набор продуктов для замешивания теста (мука, яйца, подсолнечное масло, соль, сахар, молоко, дрожжи).

**Ход занятия.**

В группу под музыку заходит воспитатель с хлебом-солью, Маша и Матвей, рассказывают стихи о хлебе (**для создания положительного настроя на занятие)**

**1 ребенок.**

*В каждом зёрнышке пшеницы*

*Летом и зимой*

*Сила солнышка хранится*

*И земли родной.*

*Самый вкусный, несравненный,*

*Всем знакомый с детских лет-*

*Это наш обыкновенный*

*И любимый русский хлеб.*

**2 ребенок.**

*Вот он-хлебушек душистый*

*Вот он-тёплый, золотистый,*

*В нем- здоровье наше, сила*

*В нем- чудесное тепло*

*Много рук его растило,*

*Охраняло, берегло.*

**Дети встают в круг.**

**Воспитатель.** Вышли дети на лужок, получается кружок. На место сядет тот, кто назовет что можно испечь из муки. (Дети называют и садятся на стулья).

**Воспитатель подходит к столу, на котором стоит поднос, накрытый скатертью.**

Ребята, как вы думаете, что лежит у меня на подносе? Как вкусно пахнет! (ответы детей).

Рос сперва, на воле в поле

Летом цвел и колосился

А когда обмолотили,

Он в зерно вдруг превратился.

Из зерна в муку и тесто,

В магазине занял место. (ХЛЕБ)

**Воспитатель снимает салфетку с подноса и говорит:**

Посмотрите здесь и плюшки, и ватрушки,

Куличи да калачи, сладкие коврижки,

Сушки, да баранки, кексы и печенье,

Будут нашим детям-славным УГОЩЬЕМ!

Ребята, а как можно назвать все это одним словом? (ответы детей).

Это Хлебобулочные изделия

Сегодня наше занятие будет посвящено важному продукту, для всех людей- ХЛЕБУ.

Хлеб - всей жизни голова.

Славится он первым на земле.

Ставится он первым на столе!

Ребята, а вы знаете, что много тысяч лет назад хлеба не было, о нём просто не знали, пока однажды первобытные люди не заметили, что маленькие зёрнышки прорастают и возвращаются ещё большим количеством зёрен.

Первобытные люди, долгое время употребляли в пищу сырые зернышки, затем научились растирать их между камнями, получать крупу и варить её. (слайд 1).

Камни, которыми растирали зерно, были жерновами. Крупа, являлась первой мукой. (слайд 2).

Так, появился первый хлеб, похожий на жидкую кашу. Первобытные люди ели такую кашу, пока не научились печь пресный хлеб.

Со временем люди научились делать простейшие орудия труда, для того, чтобы пахать землю. Труд хлеборобов всегда был очень тяжёлым. Особенно трудно было выращивать хлеб, когда не было тракторов, ни машин, ни комбайнов. Землю пахали деревянной сохой, в которую впрягали лошадь. За сохой шёл пахарь.

- Как вы думаете, труд пахаря и лошади тяжелый или легкий? (Слайд 3).

Когда поле было подготовлено, его засевали в ручную на шею вешали лукошко с зерном, брали горсть зерна и размашистым, плавным движением руки бросали его в землю. (слайд 4).

Когда хлеб созревал, его везли на мельницу, где его переламывали в муку. Мельницы были водяные и ветряные. (слайды 5).

Ребята, как вы думаете, почему мельницы так назывались? (Водяные мельницы, работали с помощью воды. А ветряные, с помощью ветра)

Потом из муки пекли хлеб в русской печи. (слайд 6). К печи на Руси тоже всегда было особое отношение. Печь согревает, кормит, лечит, утешает, учит, именно возле печи старики рассказывали детям сказки. И называли её ласково « матушка», «кормилица». (слайд 7).

С печью связан и хранитель дома, его дух домовой (запечник). ( слайд 9).

А продавали хлеб булочники в хлебных лавках. (слайд 10).

- Ну вот мы и узнали как добывали хлеб первобытные люди, как в старину пахали, сеяли, убирали урожай, какое отношение было у людей, к русской печи.

А сейчас, давайте отдохнем

Физкультминутка.

Ой ладушки, ладушки.

Мы печем оладушки (Хлопаем в ладоши)

Замешиваем тесто

А тесту в миске тесно (Имитируем руками помешивание).

Тесто выпало на стол

Тесто шлепнулось на пол

Тесто убежало ( Лёгкий бег на месте)

Начинай сначала.

Молодцы! Ребята, а вы знаете, что нужно для того, чтобы вырастить хлеб? ( Ответы детей). Молодцы.

А давайте мы с вами тоже попробуем посадить зёрнышки. Проходите к столу, на котором стоит подставка, вставайте вкруг, чтобы всем было удобно сажать свои зёрнышки. (на столе лоток с землей, стаканчики с водой, палочки, пророщенные зерна пшеницы).

Перед нами земля.

Что же здесь нужно посадить? Из чего вырастает хлеб? ( из зёрнышек).

Правильно, возьмите зёрнышки и посадите их в землю.

А что нужно, чтобы зернышко взошло? ( Дождик). Правильно возьмите стаканчики и полейте землю.

**Дождик, дождик! Лей, лей!**

**Не жалей пузырей!**

А что нужно, чтобы колосок созрел? ( Правильно солнышко).

**Солнышко пригреет, колосок созреет.**

Но прежде чем колосок созреет, пройдет много времени. Сейчас, мы с вами посадили зёрна для будущего урожая, а я вам покажу колоски, которые уже созрели.

Ребята, а вы знаете, что колоски по другому называют ЗЕРНОВЫМИ растениями, как вы думаете почему?( ответы детей). Потому что они дают зерно. А какие зерновые растения вы знаете? Правильно. Пшеница, рожь, овёс, ячмень. ( слайд 11).

На первый взгляд все колоски похожи друг на друга, но если посмотреть на их зернышки, то окажется что все они разные. Давайте подойдем к столу ( на столе 4 подноса, на каждом по 2 блюдца в одном зёрна, в другом мука).

Посмотрите какие разные зёрнышки:

У пшеницы маленькие, круглые

У ржи вытянутые, овальные.

У овса длинные, тонкие

У ячменя крупные, круглые.

А теперь, посмотрите на муку, чем она отличается друг от друга? ( ответы детей).

Как вы думаете, из какой муки пекут **черный** хлеб? Почему? Правильно потому что она самая тёмная.

А белый хлеб из какой муки пекут? Правильно, это мука самая белая.

Ребята, скажите пожалуйста, из зерен овса какая получится мука? ( овсяная). А из ячменя ( ячменная). А из зерен пшеницы? ( пшеничная). А из зерен ржи? ( ржаная). Молодцы! А сколько сил и энергии тратят люди для того, чтобы мы могли есть вкусный хлеб! Сейчас я расскажу вам, как в наше время выращивают хлеб и какие машины помогают людям. Садитесь на свои места мы начинаем…

Весной выезжают в поле трактора. ( слайд 12). Трактора пашут землю. К трактору прикрепляют плуг, трактор тянет его, а плуг переворачивает землю. Она ложится большими крупными комками. Кто управляет трактором? Правильно трактористы.

**Трактора выходят в поле,**

**Тянут плуги на прицепе.**

**Режьте плуги,**

**Как ножом,**

**Сочный, чёрный чернозём.**

Но бросать в такую землю зерно нельзя! Нужно сначала её разрыхлить, или взбороновать ( слайд 13). Борона похожа на грабли, только на очень большие, с острыми зубьями. Трактор тянет борону, она рыхлит землю.

Дальше можем сеять зерно. Помните, как это делали раньше? Правильно вручную. Сейчас зерно сеют машины. ( слайд 14). Кто знает, как они называются? Правильно это сеялки. ( дать возможность ответить самим детям).

Наконец зерно посеяли, теперь за ростом и развитием ростков, наблюдает агроном, человек знающий, как правильно выращивать хлеб, как уберечь растение от болезней и вредителей. ( Слайд 15).

Если требуется уничтожить вредителей полей, агроном просит помочь в этом лётчиков. Самолёт над полем разбрызгивает специальный лекарственный состав для растений. ( слайд 16).

Наступила осень, хлеб созрел. ( Слайд 17). Пора косить. Убирают хлеб специальные машины они называются- комбайны. Люди работающие на этих машинах, называются комбайнерами. ( Слайд 18).

Комбайн выполняет много работ: острыми ножами он срезает колоски, внутри есть молотилка, освобождающая зёрна от колосьев. Зерно, через специальный рукав, сыпется в грузовик ( слайд 19).

А солома упаковывается в брикеты и остается на поле ( слайд 20).

Затем зерно везут на элеваторы. Это огромное сооружение, где зерно сушится, и на время остается на хранение. ( слайд 21).

Дальше зерно отправляется на мукомольный завод, где делают муку. Работают там люди о профессии мукомолы или мельники. ( слайд 22).

Далее муку отвозят на хлебозавод, где из муки делают тесто ( слайды 23, 24).

На хлебозаводе хлеб вымешивают с помощью машин, а другие машины-автоматы делят его на порции.

Дальше эти порции отправляют в огромные электрические печи. ( слайд 27). Затем хлеб укладывают в специальные лотки. ( слайд 28). Грузят в хлебный фургон ( слайд 29) и отправляют в магазин ( 30). **Покупайте и кушайте на здоровье!**

Давайте вспомним, где мы были? ( на поле)

Что мы там видели? ( разные машины).

Как назывались эти машины? ( трактор, сеялка, комбайн).

Что делал трактор? ( пахал землю).

Кто управляет трактором? ( тракторист).

Что делал комбайн? ( убирал колоски)

Кто управлял комбайном? ( комбайнер)

Где хранится зерно? ( на элеваторе).

Где делают муку? ( на мукомольном заводе)

Где мука превращается в хлеб? ( на хлебозаводе).

Куда потом везут готовый хлеб? ( в магазин).

Молодцы! А теперь давайте отдохнем и поиграем в интересную игру « Каравай приехал к детям».

Становитесь в круг. Мария будет караваем.

*"Каравай приехал к детям" (игра)*

Каравай приехал к детям.  
Как его, ребята, встретим?  
Пышной коркой  
Похрустим.  
Всех на свете угостим.  
В круг вставай,  
Каравай,  
Кого хочешь  
Выбирай!

Молодцы, хорошо поиграли, отдохнули! Ребята, кто знает что нужно добавить в муку, чтобы получить тесто? ( ответы детей). Давайте подойдем к столу, на котором стоит табличка с номером 3.

**Игра « Замесим тесто».**

Посмотрите, на столе лежат разные продукты, нужно выбрать те, которые нужны для приготовления теста. ( мука, молоко, подсолнечное масло, яйцо, соль, сахар, дрожжи, яблоко, лук, морковь). Как вы думаете, что нужно сначала положить в нашу большую миску?

Правильно муку. Высыпай…..( Кто называет, тот и насыпает). А сейчас, я всё это хорошенько размешаю. Ну вот, у нас получилось тесто. Сейчас я раздам вам по кусочку теста и вы слепите хлеб любой формы, которая вам понравится.

Занимайте свои места. Наденьте фартуки, вытрите руки салфеткой. Приступайте к работе. Дети начинают работать с тестом, воспитатель индивидуально-помогает каждому ребенку.

Молодцы. Давайте посмотрим, что же вылепил каждый из вас? (обсуждение работ детей с показом, отмечая положительные аспекты).

Что ж вы вылепили хорошие хлебобулочные изделия. Вы все сегодня славно потрудились, много узнали, на вопросы отвечали, гостей дорогих хлебом-солью встречали, молодцы. Я надеюсь, что вы всегда будете помнить о том, как много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб, что к нему надо бережно относиться. Не крошить хлеб во время еды, не оставлять недоеденные кусочки, не выбрасывать их. Когда будете есть хлеб, вспомните, сколько труда вложено в каждый кусочек. А дома, вы можете помогать мамам, бабушкам, выпекать хлеб, вы так много знаете об этом.

Спасибо. Занятие окончено. Я приглашаю Вас на чаепитие.

**Список использованной литературы:**

Федеральная государственная образовательная программа ФГОС

Федеральная образовательная программа ФОП

Образовательная программа «От рождения до школы»

А. Владимиров «Земля на зернышке стоит». Москва «Детская литература», 1984г.

А. Митяев «Ржаной хлебушко – калачу дедушка». Москва «Детская литература», 1990г.

Б. Алмазов «Наш хлеб». Москва «Детская литература», 1985г.

В.А. Патт «Наш хлеб». Москва «Легкая и пищевая промышленность», 1984г.

К. Паустовский «Теплый хлеб». Ленинград «Художник РСФСР», 1987г.

М. Ивин «Хлеб сегодня, хлеб завтра». Детская литература, 1980г.

М.А. Федоров «Юному хлеборобу». Москва «Россельхозиздат», 1984г.

Н. Верещагин «Золотой колосок». Москва «Малыш», 1984г.

Интернет-ресурсы:

[https://ru.wikipedia.org/wiki/%D5%EB%E5%E1](https://www.google.com/url?q=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D5%25EB%25E5%25E1&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNHsL8cPfRxhikX7hWVIGkOuz7dCWg)

[http://www.playroom.ru/content/view/1169/18/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.playroom.ru%2Fcontent%2Fview%2F1169%2F18%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNE7Oh0fvqHo6gObjj1BsUA2o4l_UQ)

[http://www.eda-server.ru/cook-book/muchnye/raznoe/st00228.htm](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.eda-server.ru%2Fcook-book%2Fmuchnye%2Fraznoe%2Fst00228.htm&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG2_UQNorb2Y51cDVSH96hhrNKkWA)

[http://kedem.ru/history/20090114-bread/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fkedem.ru%2Fhistory%2F20090114-bread%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNEwQBbn8G0nEAd5lh22NnZfCkCGfA)