**Конспект занятия в старшей группе**

**Тема: «Как хлеб растёт»**

**Программные задачи:** дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Оборудование:** Иллюстрации этапов выращивания хлеба, тарелки с мукой, колоски и зёрна пшеницы.

**Обогащение словаря:** чёрствый, ароматный, аппетитный.

**Ход занятия**

**Воспитатель:** Здравствуйте ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

*Ответы детей*

**Воспитатель:** А вчера?

*Ответы детей*

**Воспитатель:** А что было на обед?

*Ответы детей*

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

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

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

*Ответы детей*

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

*Ответы детей*

**Воспитатель:** А, как он в магазин попал, хотите, расскажу? *(Рассказ воспитателя сопровождается иллюстрациями)* Весной, когда снег растает, на поля выходят трактора, которые пашут землю, чтобы она стала рыхлая, мягкая. Затем зёрнышки хлеба сажают в землю. Посмотрите, какие они маленькие, жёлтые, пузатые.Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю.Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. В колосках зерно, не одно, а много. Зёрна

собирают машины и отвозят на мельницу.Там зёрна перемелют в муку. Сейчас мы с вами рассмотрим её. Я предлагаю вам взять свои стульчики и пройти к столам, на которых находятся тарелочки с мукой.

*Дети занимают места за столами*

**Воспитатель:**  Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она по цвету?

*Ответы детей:* Белая.

**Воспитатель:** Потрогайте её руками. Какая она на ощупь?

*Ответы детей:* Мягка, пушистая.

**Воспитатель:** Пересыпьте её из одной ладони в другую. Легко мука пересыпается?

*Ответы детей*

**Воспитатель:** Мука сухая, рассыпчатая. Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку. Теперь аккуратно очистите ваши руки от муки, затем вытрите их влажными салфетками. Посмотрите внимательно на таблицу и давайте все вместе назовём все свойства муки при её помощи (мнемотаблица). Мука белая по цвету, на ощупь мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, мука сухая, лёгкая. Из этой муки ребята, на пекарне, пекут хлеб, булки. Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

**Воспитатель:** Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе. Мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца.

*(Воспитатель приглашает детей сделать пальчиковую гимнастику, стоя возле стульчиков)*

**Пальчиковая гимнастика «Тесто».**

Тесто замесили мы, *Сжимаем, разжимаем кулачки*

Сахар не забыли мы, *Имитация посыпания*

Пироги пшеничные *Соединили ладошки вместе*

В печку посадили мы.  *Руки вперед, вверх ладонями*

Мы печем пшеничные *Имитация стряпни пирожков*

Пироги отличные.

Кто придет к нам пробовать *Поднимание, опускание плеч*

Пироги пшеничные?

Мама, папа, брат, сестра, *Показать ладонь, загибать пальцы*

Пес лохматый со двора

И другие, все кто может,

Пусть приходят с ними тоже.

Наша мама говорит:

- Крошки, что останутся, воробьям достанутся.

**Воспитатель:**  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*

**Воспитатель:** Сегодня мы с вами узнали, сколько людей выращивают хлеб и заботятся о том, чтобы у нас с вами каждый день на столе был свежий хлеб. Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят: «Хлеб- всему голова».