**Конспект непосредственной образовательной деятельности в средней группе (возраст 4-5 лет) на тему: «Хлеб – всему голова».**

**Описание работы:** Предлагаю вам конспект непосредственной образовательной деятельности для детей средней группы (4-5 лет) по теме «Хлеб – всему голова» Данный материал будет полезен для воспитателя средней группы. Этот конспект познавательного характера, направленный на расширение представления детей о том, как хлеб приходит к нам на стол.

**Интеграция образовательных областей:**

Познавательно – речевое, физическое развитие.
**Цель:**
Дать детям первоначальное представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

**Задачи:**

**Образовательные:**
• дать представление о том, как хлеб приходит к нам на стол;
• познакомить детей с профессией хлебороба, тракториста, комбайнера, пекаря; с предметами их деятельности.
**Развивающие:**
• расширить представление детей о том, как выращиваю, пекут хлеб,
• формировать представление о разнообразии хлебобулочных изделий;
• формировать представление о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания.
• знакомить с трудом взрослых: хлебороб, мельник, пекарь.
**Воспитывающие:**
• воспитывать бережное отношение к хлебу,
• воспитывать бережное отношение к труду, понимание того, что труд каждого делает нашу жизнь, страну лучше и богаче.
• Показать детям, что хлеб основа жизни человека, что процесс выращивания хлеба очень длительный и трудный, поэтому все мы должны бережно относиться к хлебу, уважать труд людей, выращивающих его.
**Словарь:**хлебороб, мельница, мельник, пекарня, пекарь, жернова.
**Оборудование:** Круглый ржаной хлеб, поднос, хлебобулочные изделия: баранки, сухарики, печенье; хлебница, колосок, зерно, мука, каравай;
иллюстрации: хлебороб, комбайн, мельница, пекарь; тарелочки с зерном, мукой.
**Интеграция областей:** «Познание», «Коммуникация», «Художественное творчество».

**Ход занятия**

*Дети сидят полукругом на стульчиках.*
**Воспитатель:** Ребята, послушайте и догадайтесь, о чём я сейчас буду говорить.
Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.
Без него плохой обед,
Вкусней его на свете нет!
**Ответ детей:** Хлеб.
**Воспитатель:** Сегодня мы с вами поговорим о хлебе.
*Входит Колосок*
Ребята, в гости к нам пришёл колосок. Посмотрите, что он нам принёс.
Из чего печётся хлеб,
Что едим мы на обед?
Хлеб печётся из муки,
Что дают нам колоски
Каждый день мы едим белый и ржаной хлеб, многие из вас любят сушки, печенье, сухарики, различные пирожные. А кто знает, из чего всё это делают?
**Ответ детей:** мука, яйца…
**Воспитатель:** А колосок нам сейчас расскажет, как же он стал таким душистым караваем.
**Колосок:**
а) В колоске живут зёрнышки.
Наш колосок был таким же зёрнышком. Оно попало в землю. Солнышко его пригревало, дождик поливал. Люди о нём заботились, ухаживали. Эти люди называются хлеборобы.
И из зерна вырос колосок. Из колосков с помощью специальных машин собирают зерно.
б) Эти зёрна надо превратить в муку – белую, воздушную, нежную, послушную.
Поэтому зерно везут на мельницу, где мельник молит из них муку.
*(Воспитатель показывает иллюстрации)*.
Мельник включит жернова и перетрёт зерно в муку. А как работают жернова, я сейчас покажу.
За работу, жернова,
Зёрна перетрём сперва!
А давайте включим свои жернова. Все готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной.
*Физкультминутка*
Сначала жернова нужно
привести в движение, вот так.
(Вращательные движения руками перед собой.)
А теперь вращаем жернова.(Вращательными движениями тереть ладонью о ладонь)
Чтобы сделать каравай,
Жернова быстрей вращай!(Поменять движения рук.)
Крепче трём зерну бока,
Получается мука!
в) После мельника с мукой будет работать пекарь.
Пекарь мучицу белую
Пышным тестом сделает!
Дрожжи, ну-ка не ленитесь,
Наше тесто поднимите!
А теперь давайте поиграем.
Сейчас я буду показывать, как дрожжи тесто поднимают. Следите за мной и повторяйте все действия.
Дрожжи воздух собирали,
Дрожжи тесто раздували.
Дрожжи тесто раздували.
Вдох и выдох, вдох и выдох:
Пух! Пух! Ох! Ох!
Ну-ка, тесто, вширь и ввысь
Разрастись и поднимись!
Тесто белое пыхтело – Ох! Ох!
Тесто зрело и толстело – Ох! Ох!
Мы его слегка помяли -
И весёлкой повзбивали.
Какое пышное тесто у нас получилось! Спасибо всем за помощь.
Это тесто пекарь помещает в печку, приговаривая:
В печку жаркую садись
Порумянься, испекись!
Какое это чудо, хлебный каравай! Спасибо пекарю!
**Ребенок:**
Вот ржаной каравай
С корочкой румяной.
Никогда не забывай
На столе он главный!
Без него обед не в счёт.
В праздники и будни:
«Хлебу слава и почёт!» -
Говорят все люди.
**Воспитатель:** Как много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб! К нему нужно 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.
Итак, для того, чтобы на нашем столе всегда был душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся много людей. Давайте вспомним, кто это?
**Ответ детей:** Хлебороб, мельница (мельник), пекарь, мука, хлебобулочные изделия, хлеб, каравай, булочки и т.д.
**Воспитатель:** Вот сколько интересного рассказал нам колосок. Он говорит вам спасибо за то, что вы внимательно его слушали и выполняли все задания.
Дети, помните о том, что хлеб – самое главное богатство, создан он огромным трудом. Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку хлеба. Берегите хлеб!
Ребята, у нашего каравая есть младшие сестрёнки. Они тоже испеклись в жаркой печке. Что это?
Маленькое, сдобное, колесо съедобное.
Я одна его не съем, разделю ребятам всем.
**Ответ детей:** Баранка.
**Воспитатель:** Это угощение от колоска. Давайте скажем ему спасибо.
**Дети:** Спасибо.
**Воспитатель:** До свидания, колосок, приходи к нам ещё со своими интересными рассказами.
**Дети:** До свидания!