**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!