**Конспект занятия в подготовительной группе**

**«Хлеб — всему голова»**

**Подготовил воспитатель: Черепнина Т.В.                                                             Цель:** Формировать у детей бережное отношение к хлебу.

**Задачи:** Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.

Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол.

Продолжать развивать память, внимание, мышление через игры и игровые упражнения.

Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания.

**Материал**: Плакат *«Хлеб – всему голова»*, мука, пшеница, хлеб, булочки, печенье, зерно, тесто, кекс.

**Ход занятия:**

**В:** Добрый день! Мы отправляемся в путешествие. А вот о чем мы будем говорить, вы узнаете, когда отгадаете загадку:

Есть такие слова:  
"Он всему голова"  
Хрустящей корочкой одет  
Мягкий черный, белый... *(Хлеб)*

**В:** Да, конечно, же – это хлеб. Сегодня мы будем говорить о хлебе.

**В:** А почему говорят *«Хлеб – всему голова»*? *(Ответы детей)*

Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак? *(Ответы детей)*. А вчера? *(Ответы детей)*. А что вы кушаете на обед? *(Ответы детей)*

**В:** 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 хлеб. Хлеб – это главный продукт на нашем столе.

**В:** Ребята, а вы любите хлеб? *(Ответы детей)*

**В:** Я предлагаю вам подойти по одному к столу, взять любое хлебобулочное изделие: назвать его и сказать какой оно формы. *(Например: хлеб прямоугольной формы)*.

**В:** Сейчас поиграем в интересную игру. Я буду читать вам стихотворение. Если вы услышите название продукта, который делают из муки, хлопайте в ладошки.

В булочной у нас баранки,

Булки, бублики, буханки.

Пирожки, батоны, плюшки,

И плетенки и ватрушки,

Курабье, бисквит, печенье,

Бутерброды, чай с вареньем.

Много пряников, конфет,

Пастила есть и щербет,

И пирог с начинкой сладкой,

И полено, и помадка…

Называйте, не стесняйтесь.

Выбирайте, угощайтесь!

**В:** А из чего получают муку? *(Ответы детей)* Правильно. Из зёрен. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить зерно, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы.

**Физкультминутка** «**Колоски»**

**В:** Давайте представим, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю. (*дети присаживаются*) .

 - Теплое солнышко пригрело землю, дождик полил. Зернышки росли, росли и стали колосками. (*дети встают, поднимают руки вверх*) .

 -Колоски тянутся к солнышку. (*дети протягивают руки вверх*) .

 -Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски. (*дети постепенно опускают сначала: руки, голову, плечи, туловище) .*

 -И вот полил дождик, ожили колоски. Снова тянутся они к солнышку. В поле выросли замечательные колоски.

**В:** А теперь поиграем в игру *«Мельница»*. Встаньте все в круг.

Мели, мели мельница!

Зёрнышки вертятся!

Мели, мели, мельница

Зёрна в муку превращай

И в мешок собирай.

**В:** Хорошо мы поработали! Полный мешок муки набрали.

**В:** После муку с мельницы отправляют в пекарню. Что делает пекарь? *(Ответы детей)*

**В:** Пекарь из муки делает тесто и печёт хлебобулочные изделия. Из пекарни хлеб попадает в магазины, где мы его покупаем. Вот такое путешествие совершает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол.

**3.Итог.**

**В:** Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. А теперь мы с вами побудем пекарями, и испечем свой хлеб.