**Познавательно – игровое занятие «Откуда хлеб пришел?»**

**Цель:**

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

**Задачи:**

* расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
* познакомить детей с процессом выращивания хлеба;
* воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;
* способствовать коррекции внимания и памяти.

**Предварительная работа:**

Беседа о сборе урожая хлеба, рассматривание иллюстраций.
 **Ход занятия:**

**(1 слайд)** Внимание, ребята, сегодня у нас с вами необычное занятие, к нам пришли гости. Давайте поздороваемся с ними. А чтобы у нас всех было замечательное настроение, улыбнемся друг другу. Садимся удобнее, ведем себя хорошо и слушаем меня.

**Воспитатель:**

 Дорогие ребята, сегодня я вас приглашаю в путешествие. А на чем мы с вами можем отправиться? Выбирайте: на поезде, на самолете, на ковре – самолете, на воздушном шаре, на машине…

**Дети выбирают понравившийся вариант:**На поезде, на самолете, на ковре – самолете, на воздушном шаре, на машине…

А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия, вы постарайтесь угадать:
Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый.
**Дети:** Хлеб.

**Воспитатель:**
 **(2 слайд)** Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем, и откуда он к нам пришел. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Интересно, а как же узнали люди о хлебе? Ведь не сразу хлеб появился на столе, каким сейчас мы его знаем, хотите узнать его историю.

**Дети:** Да.

 Было это давным-давно. Так давно, что не было на свете даже ваших прапрабабушек. Людям тогда жилось очень трудно, они не умели приручать животных, выращивать растения. Чтобы не умереть с голоду, они бродили по дремучим лесам и полям в поисках съедобных трав, кореньев, плодов.

 **(3 слайд)** И вот однажды они нашли незнакомую траву, один человек сорвал ее, положил в рот снятые семена и радостно закричал: «О, вкусно!». К нему подбежали другие люди и тоже стали пробовать семена, Люди радовались, что нашли новую еду, это был дикорастущий ячмень. Прошло время, человек научился добывать огонь и применять его для приготовления пищи. Он стал поджаривать раздробленные зерна, смешивать их с водой. Плотные подгорелые лепешки из зерновой массы выпекали на горячих камнях и углях, а позднее человек научился выпекать хлеб из кислого теста. Это было 5000 лет назад в Древнем Египте и мало напоминало наши румяные караваи, но так и началось хлебопечение. А наше путешествие продолжается!

**(4 слайд)** ***Воспитанник читает стихотворение:***

Вот он теплый, золотистый,

В каждый дом, на каждый стол -

Он пожаловал – пришел.

В нем здоровье, наша сила,

В нем чудесное тепло,

Сколько рук его растило

Охраняло, берегло!

**Воспитатель:**  Хлеб – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, нам напомнит **игра** «Мой хлебушек». Встаем в круг. Я беру мяч и говорю, какой у меня хлебушек: «Мой хлебушек ароматный», передаю мяч следующему игроку, и он говорит, какой у него хлебушек. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный)

**Воспитатель:**
 Молодцы ребята, вспомнили, какой хлеб бывает. А хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?
**Дети:** Его покупают в магазине.(2-3 ответа детей)

**Воспитатель:**  А хотите, я расскажу, как он попал в магазин? Но  сначала, скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?
**Дети:** Пекут из муки.(2-3 ответа)

**Воспитатель:** А что такое мука, из чего её получают?
**Дети:** Из зёрен, которые находятся в колосьях. (2 ответа)

**Воспитатель:** Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?
**Дети:** Да хотим.
**Воспитатель:** Посмотрите на экран.

Да не сразу стали зёрна хлебом, тем, что на столе. Люди долго и упорно потрудились на земле.

 Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его …
**Дети:** Трактор ведёт тракторист.

**Воспитатель:**
 **(5 слайд)** Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы.

**(6 слайд)** Вот пшеница взошла. Все  лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

**(7 слайд)** **Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»**
В землю зёрнышко попало, (приседают)
Прорастать на солнце стало (руки над головой)
Дождик землю поливал,
И росточек подрастал (медленно встают)
К свету и теплу тянулся
И красавцем обернулся. (2 раза)

**Воспитатель:** **(8 слайд)** Ну, вот зёрна созрели ***(Показать колосья и зёрна)*** Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?
**Дети:** На комбайне работает комбайнер.

**Воспитатель:** **(9 слайд)** Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины и их везут на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально).

**(10 слайд)** Элеваторы – это специальные сооружения для хранения зерна. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

**Дети:** Зерно везут на мельницу.

**Воспитатель:** Правильно, и там зерно мелют в муку. ***(Показать муку в тарелке)*** Ребята, а куда потом отправляется мука?
**Дети:** Мука отправляется на хлебозавод, в пекарню.

**Воспитатель:** **(11, 12 слайд)** Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду,дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба.

**(13 слайд)** И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь.

 Сейчас мы с вами на нашем транспорте перемещаемся в пекарню и превращаемся в пекарей. Сидим на стульях и повторяем движения за мной.

**(14 слайд)** **Пальчиковая гимнастика *«Хлеб».***

- Муку в тесто замесили    *(показываем, как месим тесто)*.

А из теста мы слепили      *(показываем, как лепим пироги)*

Пирожки и плюшки          *(поочередно сгибаем пальцы)*

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи -

Все мы испечем в печи     *(хлопаем в ладоши)*.

Очень вкусно!                    *(вытягиваем руки вперед).*

**Воспитатель:** Молодцы, ребята! Хлеб выпекают пекари в двух формах – формового кирпичика и подового каравая. Хлеб в форме кирпичика мы чаще всего покупаем в магазине, и в школьной столовой мы такой хлеб кушаем.

**(15 слайд)** А вот каравай – это хлеб особенный, праздничный, круглый и выпекают его в каравайнике, круглой форме. Подают на стол его в торжественные дни - на свадьбу и в день рождения.

 А еще есть русская игра для именинников «Каравай», у наших девочек Ксюши и Ники вчера был день рождения - юбилей, им исполнилось 10 лет, и для них мы тоже испечем каравай.

**Воспитатель:** Ребята! Именинный каравай для девочек испекли и садимся на свои места!

**(16 слайд)** Итак, когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины. Но ведь из муки выпекают не только хлеб. Обратите внимание на стену, чем вы занимались, когда готовились к занятию?

**Дети:** Мы раскрашивали рисунки, которые расположены на стене.

**Воспитатель:** А что изображено на рисунках? **Дети:** Хлеб.

**Воспитатель:** Изделия из муки называются хлебобулочными.

 Для того чтобы узнать, какие хлебобулочные изделия  **вы знаете, мы поиграем в игру «Достань и назови»,** у меня в мешочке они самые разные. Обращаю ваше внимание, все продукты находятся в индивидуальных упаковках, так же как в магазине. А почему они должны быть в упаковках?

**Дети:** Чтобы на них не попали микробы. (***Дети по очереди достают изделия из мешочка, называют их и кладут на поднос)***

**Воспитатель:** Кушать с чаем их будем после занятия. Еще раз повторим названия, как все эти продукты называются одним словом? Какие еще вы знаете хлебобулочные изделия? **Дети:** Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

**Воспитатель:** Какие вы молодцы! Вот видите, ребята, нелегко хлебу прийти в наш дом, как много труда надо затратить, чтобы получить хлебобулочные изделия. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слова, но как точно говорится в этой пословице о важности хлеба.

 **(17 слайд)** К сожалению, иногда можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом, так делать не надо! Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь! Ведь были очень тяжелые времена у нашего государства, период Великой Отечественной войны, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота. Не было зерна, и хлеб пекли из шелухи, травы и лебеды. Вспомните фильмы, которые мы смотрели в школе, про блокаду Ленинграда, как эти фильмы назывались?

**Дети:** «Африка»,«Ленинград. Дорога к жизни».

 Люди умирали от голода, а спасали их маленькие кусочки хлеба по 125 граммов из соевой и ржаной муки, целлюлозы и обойной пыли. Люди понимали, что хлеб это их жизнь. Об этом никогда не нужно забывать!

 Итак, а наше путешествие на виртуальном транспорте подошло к концу. На каком транспорте мы сегодня путешествовали, и о чем же мы сегодня узнали? ***(Дети читают название занятия)***

Какой же путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин? Я вам задаю вопрос, а вы быстро даете полный ответ, называется -

**Игра «Цепочка».**
Где хлеб купили? - … (В магазине.)
В магазин, откуда попал? - … (Из пекарни.)
Что делают в пекарне? - … (Пекут хлеб.)

Кто хлеб печет? -… (Пекари.)
Из чего пекут хлеб? - … (Из муки.)
Из чего мука? - … (Из зерна.)
Откуда зерно?  - … (Из колоса.)
Откуда колос? - … (Вырос в поле.)

Кто его посеял? - … (Хлеборобы.)

Какие машины помогают хлеборобам? -… (Трактора, комбайны, грузовые машины.)

Как нужно относиться к хлебу? -… (Бережно)

**(18 слайд)** ***Воспитанники читают правила.***

**Воспитатель:**

Вырос в поле колосок

Из земли вбирая сок,

Сжатый бережно рукой

Стал на мельнице мукой.

Из муки той хлебопек,

Хлеба мягкого испек.

Столько вложено в нем сил,

А ты разок лишь откусил.

 **(19 слайд)** Ребята, вот какой длинный путь проходит хлеб, чтоб попасть к нам на стол. Много людей трудятся для этого! Поэтому хлеб нужно беречь!

А сейчас позвольте мне угостить хлебобулочными изделиями наших гостей, как они называются?

**Дети:** Сушки.

**Воспитатель:** А мы с вами полакомимся чаем с хлебобулочными изделиями, когда придем в групповую комнату. Занятие окончено.