**Конспект образовательной деятельности в старшей группе**

**«Хлеб всему голова»**

**Задачи:**

**Образовательные:**

- продолжать знакомить дошкольников с процессом выращивания зерновых

культур

- систематизировать знания детей старшего дошкольного возраста о машинах

участвующих в выращивании и сборе урожая зерновых культур: трактор, сеялка,комбайн и о месте хранения зерна - элеваторе;

- систематизировать знания детей о разнообразии хлебобулочных изделий (батон,ватрушка, каравай, сушка, пирожок, рогалик);

**Развивающие:**

**-**- упражнять в лепке хлебобулочных изделий с использованием ранее усвоенных приемов и способов лепки из соленого теста;

- развивать связную речь, побуждая детей отвечать на вопросы воспитателя

полными предложениями;

- активизировать в речи детей прилагательных характеризующих свойства хлеба, зерна, колосьев, муки;

- развивать мелкую моторику рук.

**Воспитательные:**

- воспитывать уважение к труду людей, участвующих в выращивании и

производстве хлеба;

- воспитывать бережное отношение к хлебу

-- Способствовать созданию атмосферы доверия, партнерства, взаимопомощи.

**Оборудование***:* поднос с предварительно разогретым хлебом  и батоном в духовке для душистого запаха,макеты поля ростками, с колосьями,элеватора, мукомольного завода. Сельскохозяйственная техника,картинки с изображением этапов выращивания зерна,мука,зерна пщеницы,тесто ,доски,стеки.

**Ход занятия:**

**В:** Ребята, вы чувствуете какой, у нас в группе запах ароматный, как вы думаете, что это? Дети высказывают свое мнение, и догадываются, что под салфеткой, что- то лежит.

*Салфетка снимается, там самовар и****хлебобулочные изделия****.*

Вот он, **хлебушек душистый**,

С хрупкой корочкой, витой.

Вот он тёплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

И в каждый дом на каждый стол

Он пожаловал, пришёл.

В нём здоровье наше, сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел на стол?

***Ответы детей***

**Воспитатель:**

А хотите я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?

***Ответы детей***

**Воспитатель:**

А что такое мука, из чего её получают?

***Ответы детей***

**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.

*Подходят к столу с макетами .*

**Воспитатель:**

Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его? …

***Ответы детей***

**Воспитатель:**

Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой.

Обратите внимание

Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях.

Поле в это время очень красивое. Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

***Ответы детей***

**Воспитатель:**

Что же делает комбайн?

***Ответы детей***

**Воспитатель:**

Правильно.Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.

Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна.
А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

***Ответы детей***

**Воспитатель:**

Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

***Ответы детей***

**Воспитатель:**

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.

*Воспитатель достает из шкафа тару с тестом и запиской.*

 ***В: Дети, смотрите, наши повара передали нам сюрприз! А здесь еще записка!***

Дорогие ребята, мы не успеваем спечь к обеду всем ребятам в саду хлебобулочные изделия. Отправляем вам тесто и просим помочь сделать заготовки .

**В:** Дети, поможем поварам?

***Дети лепят по выбору хлебобулочные изделия***

(Рассматривание и обсуждение выполненных работ детьми)