**Конспект ООД в старшей группе «Хлеб — всему голова»**

**Подготовила: воспитатель Олейникова Л.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.

- Развивать общительность и коммуникабельность.

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

Оснащение: демонстрационный материал: «Хлеб – всему голова», мука, пшеница, хлеб, булочки, печенье, зерно, тесто, кекс.

Форма проведения: Открытое занятие.

Возрастная категория: 5-6 лет.

Ход занятия

1. Организационный момент:

- Педагог: здравствуйте, ребята. Предлагаю нас с вами для начала сейчас познакомится. Я –Наталья Владимировна, а как зовут вас? (Дети стаят в кругу, начинается знакомство по очереди).

- Педагог: Очень приятно, ребята было познакомиться.

Ребята, чтобы понять о чем сегодня на нашем занятии пойдет речь, я прочитаю вам пословицу, а вы определите о чем она….

– Ой, ребята, посмотрите здесь что-то рассыпали (показывает детям крошки). Как вы думаете откуда они появились (ели, накрошили на пол, ветер принёс, высыпался из пакета с хлебом была дырочка, птички не доели).

– Да это хлебные крошки.

– Для чего нужен хлеб? (Чтобы есть, это пища.)

- Да, конечно, же – это хлеб. Сегодня мы будем говорить о хлебе.

- Педагог: А почему говорят «Хлеб – всему голова»? (Ответы детей)

Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак? (Каша, булка с маслом, кофе). А вчера? (плов, салат, хлеб, чай). А что вы кушаете на обед? (суп, картошка с котлетой, салат, компот, хлеб)

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

-Педагог: Сейчас я вам расскажу одну легенда, а вы внимательно послушайте ее. Это было давно, во времена каменного века. Когда на землю пришел сильный дождь и холод, человеку нечего было есть. И тогда он впервые заметил пшеничный колосок. Чтобы зерна было удобно есть, смачивали их водой. Потом человек научился растирать зерна в муку. И вот однажды в одной из каменных пещер человек оставил горшок пшеничной кашей у огня. Огонь незаметно подкрался к горшку. Горшок не выдержал жара и лопнул. Грохот разбудил человека. Он подбежал к костру увидел, что его еда превратилась в камень. Когда камень остыл, человек стал очищать его и вдруг почувствовал незнакомый запах. Положив кусочек в рот, человек зажмурился от удовольствия. Так ночной костер в пещере научил людей печь хлеб.

-Педагог: Дети, а давайте вспомним – какие продукты нужны для выпечки хлеба (мука, дрожжи, вода, соль, песок. Правильно – один из ингредиентов это дрожжи.

Дрожжи можно оживить и я знаю как оживить дрожжи). Хотите сделаем это месте?

-Дети: (да)

Эксперимент 1.

- Педагог: Давайте проведём эксперимент и посмотрим в конце нашего занятия что же будет с дрожжами.

Возьмём один пакетик сухих дрожжей, сахар, тёплую воду, пластиковую бутылку, воздушный шар.

Нальём в пластиковую бутылку тёплой воды, добавим три чайных ложки дрожжей и одну чайную ложку сахара, всё перемешаем. Затем натянем на её горлышко воздушный шарик. Поставим бутылку в миску с тёплой водой и будем ждать, что произойдёт. Ваши гипотезы (дети выдвигают гипотезы).

- Педагог: Пока наши дрожжи будут оживать, поиграем с вами в игру.

Игра «Найди лишнюю картинку»

- Педагог: На доске будут показаны картинки, а вы должны подумать- какая картинка лишняя и объяснить почему.

Рожь, пшеница, василек,

Комбайн, сеялка, трактор, пароход

Пирожок, батон, печенье, масло,

Хлебороб, пекарь, художник

Дидактическая игра: "Сложи правильно"

(На проективной доске или карточки (раздаточный материал)

Цель: разложить и объяснить карточки в правильной последовательности. «Как хлеб на

стол попадает»

Эксперимент 2.

Ход эксперимента по перемалыванию зёрен на кофемолке:

Цель: познакомить детей с процессом дробления зерна, перетирания его (ручным способом).

Сейчас на практике мы решили попробовать старинные способы перетирания пшеницы.

Вывод: в домашних условиях мука получается грубая и серая, нужна специальная обработка.

(Дать попробовать перемолоть каждому ребенку).

-Педагог: А теперь давайте посмотрим – что же произошло с нашим шариком. Чья гипотеза подтвердилась?

Шарик постепенно стал надуваться. Как вы думаете – почему? (ответы детей) Вывод: Когда дрожжи стали оживать и есть сахар, смесь наполнилась пузырьками углекислого газа. Пузырьки начали лопаться, и газ стал надувать шарик.

Вот так дрожжи могут оживать!

Практическая часть.

Дети проходят за рабочие места.

-Педагог: Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? (Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный) – Мука имеет запах.

Из стакана через ситечко высыпаем муку в тарелку. Что происходит с мукой? (Сыплется) – Мука сыпучая.

Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Мука какая? (Легкая, мягкая, пышная, воздушная) – Мука – мягкая, пушистая.

Разровняйте муку в тарелочке, слегка двигая поднос в стороны. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем. – Оказывается на муке можно писать и рисовать.

Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой? (Растворилась) – Добавьте еще две ложечки. Размешайте и определите, что получилось? (Получилось жидкое тесто) – Смесь стала тягучая, липкая, плотная, густая. Таким образом, замешивают тесто для выпечки.

Для того чтобы испечь пышные булки, в тесто добавляют разные ингредиенты: масло, соль, сахар, яйца, дрожжи. – Сейчас, в один из ваших стаканчиков добавим немножко сахара и дрожжей. И поставим на батарею один стаканчик с дрожжами и сахаром, а второй только с мукой. И немножко подождем. -O- -O- -O- -O-?7

Заключительная часть.

-Педагог: Молодцы ребята. Славно потрудились. Для того, чтобы понять, что получается в итоге смешивания муки с дрожжами, показывается испеченный карай.

А вы знаете, как в старину говорили? Кто разломил хлеб пополам, тот станет друзьями навек. Давайте мы с вами тоже станем такими друзьями.

Как это сделать? (Детям предлагаются круги из бумаги, которые надо согнуть пополам и разрезать). А чтобы у нас ещё больше друзей стало, давайте разделим наши кружочки-хлебушки на 4 части.

(Дети выполняют задание) После этого предлагается детям поделиться, поменяться половинками и четвертинками хлебушков – кружочков.

Вот теперь мы с вами стали настоящими друзьями.

Рефлексия. (продумать!

-Педагог: Ребята, нам пора прощаться, была рада с вами познакомиться. Вы все сегодня были большие молодцы. Досвидания.

Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Мы с Вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба. Многие из Вас любят кушать сушки, печения, баранки, пироги, и пирожки. А Вы знаете, из чего делают эти продукты питания? (Ответы детей) Правильно из муки. А что такое мука? Из чего ее получают? (Ответы детей)

Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе.

Когда то очень давно первобытный человек заметил, что созревшие семена диких растений разносятся с помощью ветра или птиц, и попадают в почву, дают всходы, вырастает новое растение со множеством семян.

Древний человек попробовал на вкус семена диких растений, и они ему понравились. С тех пор человек начал сам не только собирать эти семена, но и сеять их в обработанную землю. Первой мотыгой для обрабатывания земли, стала деревянная палка, потом человек догадался насадить на палку отесанный камень. С помощью таких приспособлений люди разрыхляли почву, затем сажали в нее семена. Собранные семена человек молотил с помощью камня, превращая их в муку. Затем из муки он выпекал на огне хлеб.