**"Откуда к нам хлеб пришёл"**

**Конспект занятия по познавательному развитию в старшей группе**

**Автор: Воспитатель Соломатина М.В.**

**Программное содержание:** Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Оборудование**: картинки, тарелка с мукой.

**Обогащение словаря**: чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод

**Ход занятия**

Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

(Молочная каша, булка, чай)

А вчера?

(Омлет, булка с маслом, кофе)

А что было на обед?

(Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)

Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

(Белый, булки с изюмом, мягкий).

Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)

Хлеб бывает разный, но он обязательно вусный и полезный.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

(Мама купила в магазине)

А, как он в магазин попал, хотите расскажу?

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю.

Специальными машинами, сеялками.

Потом вырастают вот такие колоски

Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу

Там зёрна перемелют в муку. Посмотрите вот у меня мука в тарелке. Попробуйте её руками. Какая она на ощупь?

(мягкая, рассыпчатая).

Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, булки.

**Физкультминутка:**

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. (Наклоны в стороны).

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте (прыжки)

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг (ходьба на месте)

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

(Мука, вода)

Посмотрите, какие нужны компоненты

Давайте их назовём. **(Ответы детей).**

Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин.

Ребята, а что ещё пекут из муки?

Ответы детей (булки, батоны, пирожки, пирожные).

Молодцы!

На тарелке лежат кусочки булки. Возьмите каждый и попробуйте.

**Дидактическая игра: "Сложи правильно"**

Цель: разложить и объяснить карточки в правильной последовательности. "Как хлеб на стол попадает"