**Конспект мероприятия ко дню хлеба**

**в старшей группе**

**«Что такое колобок» или  «путешествие от поля до стола?»**

**Цели:**

Рассказать, как на столах появляется  хлеб, какой он путь проходит, прежде чем мы его съедаем.

**Задачи**: Закреплять знания о  детей, о том, что хлеб – один из самых главных продуктов питания в России, как одном из величайших богатств на земле.

Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, выращивающих хлеб.

**Предварительная работа:**

Рассматривание альбома «Как выращивают хлеб»,  иллюстраций.

Заучивание пословиц, чтение произведений по теме.

Рассматривание колосьев пшеницы и ржи.

Изготовление хлебобулочных изделий из солёного теста.

**Материалы и оборудования:**мягкая игрушка  Колобок; семена гороха, фасоли, ржи, пшеницы, подсолнуха на тарелочках; чёрный и белый хлеб, ИКТ, презентация «Как хлеб на стол пришёл?», мяч резиновый.

**ХОД ЗАНЯТИЯ:**

-Здравствуйте, ребята. К нам сегодня заглянул  необычный гость. А имя гостя я предлагаю разгадать:

Из муки, сметаны он
В жаркой печке был печён.
На окошке полежал
Да из дома убежал.
Он румян и круглобок
Кто же это? (**Колобок**).

Посмотрите какой он хорошенький, кругленький и румяненький. (показываю мягкую игрушку Колобок)

Колобок пришёл с проблемой, почему его все хотят съесть, говорят, что он из муки (Что это такое?)

Предлагаем Колобку отправиться в путешествие и познакомить с его  собратьями (хлебобулочными изделиями)

 . А о чем  мы будем сейчас с вами разговаривать, предлагаю вам самим разгадать.

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый. (Хлеб)

- Правильно, это хлеб. Вы наверное замечали, что без хлеба не обходится ни один завтрак, ни один обед, ни один ужин. Недаром говорят: «Хлеб всему голова». И не зря: ни один человек не может без него прожить ни дня.

**Д/и «Какой хлеб?»**

Дети встают в круг и передают по кругу мяч и называют определения: ржаной, мягкий, свежий, ароматный, вкусный, витаминный, горячий…

- Хлеб бывает разный. Кто мне скажет, откуда  берется у нас дома хлеб? Правильно, из магазина! А откуда он берется в магазине? (ответы детей)

- А хотите узнать, как хлеб пришёл к нам на стол?

**(Рассказ воспитателя сопровождается презентацией)**

**1 слайд**

Как только весной растает снег, начинается посевная пора для хлеборобов. На поля выходят тракторы, которые пашут землю.

А кто управляет трактором? (тракторист)

**2 слайд**

Затем трактор разрыхляет землю с помощью больших грабель – борона. У них большие острые зубья, которые делают землю мягкой, рыхлой.
      **3 слайд**

К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зёрна пшеницы и ржи.

**И/у «Выбери зёрнышко»**

Ребята, я приглашаю  2 желающих к столу. На столе у меня разложены семена: гороха, фасоли, ржи, пшеницы, подсолнуха. Задание: выберите семена, из которых вырастут колосья ржи и пшеницы? (ответ ребёнка).
Молодцы, из пшеницы пекут пшеничный (или белый), изо ржи – ржаной (ли чёрный) хлеб. Наше путешествие продолжается.

**4 слайд**

Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы с вами превратимся в зёрнышки, которые посеяли в поле.

**Физкультминутка.** (дети встают в круг)

В землю зёрнышко попало (приседают)

Подрастать на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся . (2 раза)

**5 слайд**

К концу лета зёрна в колосьях созревают.

- Посмотрите внимательно, какого цвета становятся колосья? (жёлтого)

**6 слайд**

Начинается жатва. (Дети повторяют слово «жатва» хором и индивидуально).

И на поле выходят другие машины – комбайны.

- Кто работает на комбайне? (Комбайнёр)

- Что делает комбайнёр? (собирает колосья)

**7 слайд**

Комбайн срезает  колосья и вымолачивает из них зёрна. Эти зёрна по специальному рукаву высыпаются в грузовые машины. А из другого рукава комбайна выходят копна соломы.

- А где используется солома? (на фермах, для домашних животных)

**8 слайд**

Далее зерна машины везут в особые хранилища – элеваторы. Здесь хранят зерно по нескольку месяцев и ещё сохраняют от холода и сырости, отчищают от всякого мусора.

**9 слайд**

Из элеваторов чистое зерно машины везут на мельницу или в  мукомольный завод, где из него сделают муку. Там зёрна перемелют в муку.

- Ребята, а куда потом отправляется мука? (на хлебозавод, пекарню)
**10 слайд**

Правильно. На хлебозаводах месят тесто и пекут хлеб. А из каких продуктов получается тесто? (соль, сахар, дрожжи, вода, масло, яйца, мука).

**11 слайд**

-А что ещё пекут из муки кроме хлеба? (печенье, пряники, кексы, торты, пирожные).

- А как эти продукты называют одним словом? (хлебобулочные изделия)

**12 слайд**

 И наконец, ребята, после всей проделанной работы хлеб
попадает в магазины, а затем к нам на стол.

- Как много людей трудится  для того, чтобы мы с вами ели свежий и душистый хлеб. А вот в старые времена, когда тракторов и машин ещё не было, люди пахали и сеяли с помощью лошадей. А собирали урожай вручную косами и серпами. Русский народ всегда очень бережно относился к хлебу. Хлеб – всему голова. Ребята, а какие ещё вы знаете пословицы о хлебе?

**Пословицы про хлеб**

«Хлеб - батюшка, водица - матушка».

«Хлеб в пути не тягость».

«Не будет хлеба, не будет и обеда».

«Хлеба надо брать столько, сколько съешь».

«Хлеб нельзя бросать на пол».

«Не велик кусок пирога, а стоит много труда».

**Подведение итогов**

- Скажите, пожалуйста, какие работы выполняют хлеборобы? (боронят, пашут, сеют, жнут)

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

- Скажите мне, пожалуйста, как же надо обращаться с хлебом? (ответы детей). Ребята, а как вы обращаетесь с хлебом? (ответы детей).

**Заключение**

Ну вот, наше путешествие подошло к концу. И теперь вы знаете какой долгий путь прошёл наш хлеб, чтобы попасть на наш стол. Сколько людей трудились, чтобы мы с вами кушали хлеб. Обращайтесь с хлебом бережно, никогда не выбрасывайте его.

А наш гость Колобок приглашает всех за стол на чаепитие с баранками.