**Конспект НОД в средней группе на тему:**

**Хлеб -всему голова!**

**Подготовила: Воспитатель**

**Беловского ДС1**

**Раздольева О.В.**

**Цель:** Дать детям представление о том, откуда берётся хлеб.

**Задачи:**

**Образовательные:**

- Рассказать детям о пути от маленького зернышка до готового хлеба на нашем столе; о том, как раньше выращивали хлеб;

- Познакомить с профессиями хлебороба, пекаря;

- С помощью виртуальной экскурсии продемонстрировать детям процесс выпечки хлеба в пекарне; познакомить с традицией печь домашний хлеб в семье Ярослава и Алисы Акиньшиной;

**Развивающие:**

- Развивать познавательную активность;

- Совершенствовать грамматический строй речи.

**Воспитательные:**

- Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Словарная работа:**

- Активизировать в речи детей слова : хлебороб, пекарь, молотить, молотило, мельница, названия хлебобулочных изделий.

**Предварительная работа:** Экскурсия воспитателя в пекарню, разучивание пословиц и поговорок о хлебе.

**Оборудование и материалы к НОД:** проектор, экран, компьютер, видео экскурсии на пекарню, семейное видео семьи Акиньшиной, каравай, иллюстрации на тему «Как раньше выращивали хлеб», игры -круги Луллия «Хлеб».

**Ход НОД :**

**Психогимнастика**

Дружно за руки возьмемся

И друг другу улыбнёмся!

Ты – мой друг и я – твой друг!

Стало всем теплей вокруг!

- Ребята, сегодня нас с Вами ждёт очередная интересная экскурсия. А о чем мы сегодня с Вами поговорим и куда отправимся, вы узнаете отгадав загадку:

Отгадать легко и быстро:   
Мягкий, пышный и душистый,   
Он и черный, он и белый,   
А бывает подгорелый.

(Хлеб)

- Правильно, ребята, сегодня мы с Вами поговорим о хлебе. Вы любите есть хлеб? А вы хотели бы узнать, как появляется хлебушек на нашем столе?

Открою Вам большой секрет: вкусный, душистый, любимый нами хлеб получается из маленького зернышка.(Показ зерен пшеницы)

Сейчас в поле человеку помогает техника: трактор, комбайн, грузовые машины, а раньше люди всё делали своими руками. В тяжёлом труде им помогали трудолюбивые животные -лошади. И вот как это было. (Беседа по иллюстрациям)

Вначале, ранней весной человек с помощью лошади вспахивал землю в поле.

Потом в мягкую чёрную землю человек сеял семена пшеницы. Шли дожди, семена прорастали в колосья. Затем колоски зрели на солнышке.

После того, как колоски созрели, люди их молотили. Они выбивали зёрнышки из колосков специальным приспособлением, которое называлось молотило. Потом зерна собирали в мешки и отвозили на мельницу. Мельница зёрнышки превращала в муку. Из муки хозяйки пекли хлеб и подавали его к столу.

Давайте мы весь путь хлеба от маленького зернышка и до готового хлеба покажем

**Физминутка**

**1**.Распахивают землю(руки вытягивают и сгибают перед собой и шагают на месте)

**2**Сеют зёрна пшеницы(имитируют)

**3** Садятся на корточки(зёрнышко попало землю), медленно встают( зёрнышко на солнышке прорастало и созрел колосок(встали, руки в стороны вверх)

**4**Колоски скосили(имитируют косьбу)

**5**. Обмолотили( имитируют молотило)

**6**. Собрали и повезли на мельницу(имитируют мельницу)

**7**.На мельнице из зёрен получалась мука и из неё пекли хлеб. (Имитируют лепку пирожков)

Многие женщины -хозяюшки пекут хлеб, булочки, пирожки и другие изделия из муки дома для своей семьи. Я хочу пригласить Вас в гости к Ярославу и Алисе Акиньшиным. В их семье есть традиция печь домашний хлебушек. Давайте посмотрим как они это делают.

(Показ видео, комментирование)

**Игра с мячом «Назови хлебобулочные изделия»**

Ребята, а какие изделия из муки вы знаете, кроме хлеба? (Игра с мячом) Воспитатель бросает мяч ребёнку, а он называет хлебо- булочное изделие.

Ребята! Для того, чтобы у всех нас был всегда вкусный хлеб на столе, много хлеба пекут в пекарне. В пекарне работают пекари, они пекут хлеб. Недавно я побывала на экскурсии в нашей Беловской пекарне. И я хочу показать Вам, как там пекут хлеб для всех нас.

(Просмотр видео, комментирование)

Ребята, Вам понравилась экскурсия? Вы запомнили где пекут хлеб?

Как называются люди, которые пекут хлеб?

Мы с Вами разучивали пословицы и поговорки о хлебе. Давайте проверим, хорошо ли вы их запомнили. (Дети встают)

Хлеб – всему голова!

Без хлеба нет обеда!

Хлеб – батюшка, а вода -матушка!

Без хлеба сыт не будешь!

Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой!

Хлеба ни куска, так и в доме тоска.

Хлеб да вода – богатырская еда!

Без печки холодно, а без хлебвюа голодно!

Молодцы, ребята! Всё хорошо запомнили!

**Рефлексия**

Скажите, Вам понравилось наше занятие?

Что вы узнали нового?

А мне понравилось, как вы вели себя на занятии, как отвечали. И за это я хочу Вам подарить 2 игры о хлебе. (Круги Луллия)

По старинной русской традиции дорогих гостей всегда угощали вкусным караваем. Вот и я всех Вас хочу угостить душистым и красивым караваем! А следующим занятием у нас будет лепка и лепить мы сегодня будем, как настоящие пекари настоящий хлеб из настоящего теста. Всем Спасибо! А пока Вы можете поиграть с любимыми игрушками.