**Познавательное развитие**

*Тема:* «Каждый день с хлебом».

*Ход занятия:*

* Ребята, что у нас сегодня было на завтрак? *(Каша, чай, булка с маслом).*
* А что было вчера на завтрак? *(Картофельное пюре, кофе, булка с маслом).*
* А что было на обед? *(Суп, макароны, котлета, компот, хлеб).*
* Ребята, меню все время меняется, а какой продукт постоянно на нашем столе и утром, и в обед, и вечером? *(Хлеб, булка).*



* Правильно, каждый день у нас в детском саду и дома на столе хлеб.
* Ребята, а вы любите хлеб? *(Да, любим).*

-Какой хлеб вы любите? *(Черный, белый, с изюмом, смаком и т.* б).).

* Ребята, давайте придумаем и назовем много слов, каким бывает хлеб. *(Вкусный, мягкий, черствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный и т. д.).*
* Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.
* А вы, ребята, знаете откуда к нам хлеб пришел? *(Да, из магазина,*

*его привезли на машине).*

А как он в магазин попал? Кто знает? *(Ответы детей).*

* *Кто-то знает, а кто-то и не знает. Хотите я вам про хлеб расскажу? (Хотим).*
* *В поле люди сеют в землю зерно (показываем зерна)*

**

* *специальными машинами - сеялками (показ иллюстраций).*

**

* *Потом вырастают вот такие колоски (показывает колоски).*

**

* *Из одного зернышка получается много зернышек. Зерна соберут машинами, отвезут на мельницу. Зерна перемелют в муку (показывает муку).*

**

* *Ребята, попробуйте рукой муку.*
* *Какая мука? Что вы почувствовали рукой? (Мягкая, нежная, легкая).*
* *Вот из этой муки на хлебозаводе готовят тесто и пекут хлеб.*
* *Ребята, а кто из вас видел дома, как и из чего мама делает тесто? (Дети вспоминают: мука, вода, соль, сахар, дрожжи, яйцо и т. д.).*

**

* *Тесто закладывают в формы и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазины.*
* *А что еще пекут из муки? (Булки, батоны, пряники, пирожки, бублики и т. д.).*
* *Молодцы! Вы все знаете!*
* *А теперь давайте поиграем в игру «Каравай»*
* *Мойте руки, попробуем хлеба.*

*Ах, как вкусно!*