

## Развлечение «Хлеб - всему голова»

для детей старшей группы



**Цель:** создать у детей атмосферу радости и эмоционального благополучия.

**Задачи:**

- формировать у детей знания об особенностях выращивания зерновых растений;
- закрепить представление о труде хлебороба, о машинах-помощниках;
- развивать ловкость, быстроту, быстроту реакции;
- воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Предварительная работа:** разучивание загадок, пословиц, поговорок о хлебе; чтение стихов, рассказов о том, как выращивают хлеб, чтение сказки «Круть и Верть», просмотр иллюстраций о хлебе, игра «Волшебный мешочек», игра «Расставь по порядку».

**Материалы:** мультимедиа; презентации «Дорога хлеба», иллюстрации хлеба и хлебобулочных изделий, фартуки и колпачки для детей, емкости с мукой; сахаром, солью, дрожжи, вода, кухонная посуда, электрическая хлебопечка,

## Ход мероприятия:

**Воспитатель:** Здравствуйте, дети. Рада вас приветствовать! А чему посвящено наше мероприятие, вы ответите, отгадав загадку.

Он у нас такой душистый,  
Вот он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол,  
Он пожаловал, пришел,  
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

**Дети:** Хлеб.

**Воспитатель:** Дети, что вы сегодня ели на завтрак?

**Дети:** Молочная каша, булка, чай.

**Воспитатель:** А вчера?

**Дети:** Омлет, булка с маслом, кофе.

**Воспитатель:** А что было на обед?

**Дети:** Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб.

**Воспитатель:** Дети, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

**Ответы детей.**

**Воспитатель:** Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб. Дети, а вы любите хлеб?

**Ответы детей.**

**Воспитатель:** Какой хлеб вы любите?

**Дети:** Белый, булки с изюмом, мягкий.

**Воспитатель:** Давайте с вами подумаем и назовём, каким бывает хлеб?

**Дети:** Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.

**Воспитатель:** Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

**Дети:** Мама купила в магазине.

**Воспитатель:** А, как он в магазин попал, хотите – расскажу и покажу ? (*мультимедиа*).

Сначала зёрнышко пшеницы сажают в землю, специальными машинами-сеялками.

Потом вырастают колоски *пшеницы!!*

Пшеницу и рожь собирают комбайны, обмолачивают и машины увозят зерна на элеватор. Там зерно хранят и потом отвозят на мельницу.

Зёрна перемелют в муку. Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, хлебобулочные изделия (булочки, пирожки и т.д.). И сегодня мы с вами превратимся в ПЕКАРЕЙ!! Надеваем шапочки и фартучки!!!

Раздается стук, входит Бабушка Меланья из деревни Пирогово.

**Воспитатель:** Ребята, посмотрите на нашу гостью!!! Она пришла с большой корзинкой и чему-то хочет нас научить??!!

**Бабушка Маланья:** Ребята я принесла вам муку, воду, дрожжи, чтобы сегодня вместе с вами испечь ХЛЕБ!! Будите мне помогать?

**Дети:** Да!!

**Бабушка Маланья:** Тогда я буду вызывать вас по одному, и мы с вами вместе приготовим тесто для хлеба!!!

По ходу действия каждый ребенок выходит и совершает одно из действий (просеивание муки, добавление дрожжей и тд.) Все вместе готовят тесто.

**Бабушка Маланья:** А посмотрите какая волшебная хлебопечка у меня есть! Мы поставим наше тесто в нее и будем ждать вкусного хлебушка! Согласны?

Далее, тесто помещается в электрическую хлебопечку и включается режим «выпекание».

**Бабушка Маланья:** Я оставлю вам свою хлебопечку, а вы последите за хлебом! Через три часа встретимся и посмотрим, что же у нас получилось!! Спасибо всем за работу!!

**Дети :** Спасибо. Бабушка!

После выпекания хлеба, хлеб достается из хлебопечки, делится на части и дети уносят его домой, угостить своих родных!







Подготовили и провели: воспитатели Корепанова И.А, Зеленкова Е.В.