Тема классного часа: **«Как колосок хлебом стал»**

**Цель:** формирование знания у детей о значении хлеба в жизни человека**.**

**Задачи:**

*Образовательные:*

- дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол;

-закреплять знание детей о процессе выращивания и производства хлеба;  
  
 - закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.

*Развивающие:*

- развивать  внимание, мышление, память, умение рассуждать;

- развивать эмоциональную сферу ребёнка;

- развивать общительность и коммуникабельность.

*Воспитательные:*

- воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям труда;

- воспитывать доброжелательное отношение друг к другу, умение договариваться.

**Интеграция образовательных областей:**

социально-коммуникативное развитие, познавательное развитие, речевое развитие, художественно-эстетическое развитие, физическое развитие.

**Оборудование**: проектор для показа презентации “ Как колосок хлебом стал”; ножницы , клей, картон, тыквенные семечки.

**Предварительная работа:**

Рассматривание колосьев, отгадывание загадок.

**Ход мероприятия:**

**1.Оргмомент**

- Ребята ,сложив разрезную картинку, вы узнаете о чем мы с вами сегодня будем говорить. Что получилось?

Ответ детей:  Хлеб

- Сегодня мы с вами будем говорить о хлебе. Хлеб - это наше богатство, мы и представить себе не можем стол без хлеба.

**2. Основной этап**

**Слайд (Пшеничное поле)**

-Посмотрите- поле колосится, золото пшеница. Какого цвета это поле? Это что на нем растет?

- Ребята, что у меня в руках?

Ответ детей: колоски.

- Правильно, это колоски. Посмотрите, одинаковые ли колоски, или чем-то отличаются, что находится внутри колоска?

Ответ детей.

**Слайд (рассматривание колосков пшеницы, ржи и овса)**

- Вырастить хлеб тяжелая работа, чтобы получить из зерна муку, нужно затратить много труда и сил. Сначала нужно вырастить рожь, пшеницу и овес, потом собрать урожай. Этим занимаются хлеборобы.

Хлеб ржаной, батон и булки,

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

- Выращивать и убирать хлеб помогают сильные машины. Весной лишь только оттает и просохнет земля, в поле выходят трактора.

**Слайд ( трактор в поле)**

- Трактор тянет за собой тяжелый плуг, который глубокого вспахивает землю. И вот земля стала мягкой и рыхлой. Можно сеять. Ровными, аккуратными рядами укладывают зерна в почву сеялки. Вот пшеница взошла, все лето созревают зерна в колосьях.

**Физкультминутка:** « В землю зернышко попало»

В землу зернышко попало ( приседают)

Прорастать на солнце стало ( руки над головой)

Дождик землю поливал, и росточек подрастал ( медленно встают)

К свету и теплу тянулся,  и красавцем обернулся ( руки над головой)

- Ну вот зерна созрели и начинается жатва. В поле выходят другие машины- комбайны.

**Слайд номер (уборка хлеба)**

- Кто работает на комбайне?

Ответ детей.

- Правильно. Комбайнер. Комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна, которые по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины

**Слайд ( элеватор)**

- Далее машины везут зерно элеватор- специальное сооружение для хранения зерна. А куда везут зерно из элеватора?

Ответ детей.

- Верно, на мукомольный завод, где зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом везут муку?

**Слайд ( хлебозавод)**

- Правильно. На хлебозавод, где стоят огромные чаны с закваской. В эти чаны с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи. Специальная машина механическими рукавами вымешивает тесто для хлеба. Вот тесто замешано и пришла пора класть его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечется его везут в магазины. А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Ответ детей.

**Дидактическая игра: «Собери картинку в логическую цепочку»**

**Слайд ( хлебобулочные изделия)**

- Сейчас ребята мы с вами сделаем аппликацию « Колосок». Нам понадобится ( клей, картон, ножницы, тыквенные семечки)

Ребята, у вас получились замечательные колоски!

**3. Итог мероприятия:**

**- С**егодня мы с вами узнали, какой долгий путь проходит хлебное зернышко, до того как окажется у нас на столе.  Я думаю теперь каждый из вас будет бережно относиться к хлебу.