Конспект непосредственной образовательной деятельности по образовательной области «познавательное развитие» в подготовительной группе.

Тема: ***«Хлеб – наше богатство»***

**Программное содержание:**  
Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;  
Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;  
Познакомить детей с процессом выращивания хлеба;  
Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;  
Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.

**Познавательно - речевое развитие**  
**Коммуникация.**

Беседы с детьми по темам: «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?», «Пшеница», «Рожь», «Какие виды бывают хлеба». Свободное общение. Составление описательных рассказов по теме: «Почему надо беречь хлеб».

**Познание.**

Обобщающая беседа о хлебе. Описательные рассказы. Сравнительно- описательные рассказы (хлеб- булочка, булочка- батон). Разучивание загадок и скороговорок о хлебе. Совершенствование навыка пересказа.

Рассматривание: фото, репродукций, иллюстраций, рисунков других детей.

Исследовательская деятельность: сравнение видов хлеба, поиск сходства и отличия.

Развивающие дидактические игры: «Разрезные картинки», «Чем похожи, чем отличаются», «Узнай по части», «Что перепутал художник?», «Найди лишнюю картинку», «Назови одним словом».

Конструктивная деятельность: «Геометрических фигур», «Головоломок».

Поисково- исследовательская деятельность: липкое- сухое.

**Чтение художественной литературы.**

Барыкин К.К. «Хлеб, который мы едим», Волобуев А.Т. 500 загадок обо всем для детей, Громова О.Е., Соломатина Г.Н. Стихи и рассказы о растительном мире.

**Социально- личностное развитие.**

**Социализация.**

Сюжетно- ролевые игры: «Поездка на хлебное поле». Игра – драматизация «Хлебороб - пекарь».

**Труд.**

Создание книги – самоделки загадок на тему «Хлебные злаки».

Просеивание крупы, разделение семян, зерён (пшеница, рожь и др.).

**Предварительная работа:**   
Беседа о сборе урожая хлеба;   
Рассматривание иллюстраций;  
Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме; Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;  
Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.  
  
**Ход занятия:**  
**I. Организационный момент.**  
**Воспитатель:**   
Ребята к нам сегодня пришли гости, поздоровайтесь. Сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия вы постарайтесь угадать:   
  
Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый.   
(Хлеб)  
  
**Дети:**  
Хлеб.  
  
**Воспитатель:**  
Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.  
  
**Дидактическая игра «Какой хлеб?»**  
Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный)  
  
**Воспитатель:**  
Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?  
  
**Дети:**  
Его покупают в магазине.  
  
**II. Беседа на тему как хлеб попал в магазин.**

**Воспитатель:**   
А хотите я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне кто знает, из чего делают хлеб?  
  
**Дети:**  
Пекут из муки.  
  
**Воспитатель:**   
А что такое мука, из чего её получают?  
  
**Дети:**  
Из зёрен.  
  
**Воспитатель:**   
Правильно. А из чего получают муку?

**Дети.**

Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?  
  
**Дети:**  
Да хотим.  
  
**Воспитатель:**   
Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его …  
  
**Дети:**  
Тракторист.  
  
**Воспитатель:**

А что делает трактор в поле?

**Дети.**  
Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое.

**Воспитатель.**

Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.  
  
**III. Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»**  
В землю зёрнышко 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. (2 раза)  
  
**Воспитатель:**  
Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?  
  
**Дети:**  
Комбайнёр.  
  
**Воспитатель:**   
Что же делает комбайн?  
  
**Дети:**  
Собирает колосья.  
Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.

Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна.  
А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?  
На мельницу.  
  
**Воспитатель:**   
Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?  
  
**Дети:**  
На хлебозавод, пекарню.   
  
**Воспитатель:**   
Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг.

**IV. Опытно экспериментальная деятельность.**  
  
Меше, мешу тесто,  
Есть в печи место,  
Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)  
Переваливай, валяй.(2 раза)  
  
И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины.  
А что еще пекут из муки кроме хлеба?  
  
**Дети:**  
Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.  
  
**Воспитатель:**   
А как все эти продукты называются одним словом?  
  
**Дети:**  
Хлебобулочные изделия.  
  
**Воспитатель:**   
Какие вы молодцы. Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?  
   
**Дети:**  
(Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).  
  
«Без хлеба – нет обеда».  
«Хлеб – батюшка, вода – матушка».  
«Будет хлеб – будет и песня».  
«Много свету – много хлеба».  
«Хлеба надо брать столько, сколько съешь».  
«Хлеб надо всегда доедать».  
«Хлеб нельзя бросать на пол».  
«Не велик кусок пирога, а стоит много труда».  
  
**Воспитатель:**   
Дети, скажите пожалуйста какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?  
  
**Дети:**  
Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.   
  
**Воспитатель:**  
Какие машины помогают хлеборобам?  
  
**Дети:**  
Трактора, комбайны, грузовые машины.  
  
**Воспитатель:**  
Как нужно относится к хлебу?  
  
**Дети:**  
Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.

**V. Задание № 1 . «Для кого что»**

*Содержание.* На бланке изображены лица хлебороба и пекаря, найти надо их орудия труда. Участникам необходимо установить соотношения между этими элементами.

*Инструкция.* Для выполнения следующего задания приготовьте 2 цветных карандаша: синий и красный. Отгадайте задание №1, которое называется «Для кого что» (воспитатель демонстрирует бланк ответа детям).

В центре наших бланков изображены портреты хлебороба и пекаря. Портрет пекаря изображен левее портрета хлебороба. Вокруг портретов изображены традиционные детали орудий труда этих героев. В задании необходимо соединить детали орудий труда с соответствующим героем. Для хлебороба используйте красный цвет, а для пекаря- синий.

Задание ясно? Если есть вопросы задайте их сейчас. Если вопросов нет, начинаем работать. Время работы 3-минуты.

**VI. Рефлексия.**

**Воспитатель:**  
Ну вот наше путешествие подошло к концу и наш хлебушек уже тоже испекся, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

Дети получают угощения.