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.