Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Черемшанский детский сад «Ёлочка»

**Конспект занятия по познавательному развитию в подготовительной группе**

**Тема: «От куда хлеб пришел»**

Воспитатель: Якушева Е.А.

«От куда хлеб пришел»

Конспект занятия по познавательному развитию в подготовительной группе общеразвивающей направленности.

**Цель:** Формирование представлений детей о выращивании хлеба.

**Задачи:**

**Образовательные:** познакомить детей с процессом выращивания хлеба; закрепить 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, расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека.

**Развивающие:** развивать коммуникативные способности, логическое мышление.

**Воспитательные**: воспитывать уважения к труду сельских жителей (земледельцев, механизаторов, хлеборобов). Воспитывать бережное отношение к хлебу, любви к Родине.

**Активизация словаря:** ячмень, хлебороб, комбайнер, комбайн, элеватор. рожь, пшеница, зерно, поле, колос, мука, пшеничный, ржаной, озимые, яровые.

**Методы и приемы:** показ и объяснение воспитателя, вопросы к детям, загадки, рассматривание картин, иллюстраций.

**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.

**Оборудование:** телевизор, презентация о хлебе, мяч, колосья пшеницы, ржи, тарелочка с мукой.

**Ход занятия**

***І. Вступительная часть***

Воспитатель: Здравствуйте, мои хорошие! Сегодня на улице пасмурно и сыро, а в нашей группе светло и весело! А весело от наших светлых улыбок, ведь каждая улыбка - это маленькое солнышко, от которой становится тепло и хорошо. Поэтому я предлагаю вам чаще улыбаться друг другу и дарить окружающим хорошее настроение!

Воспитатель: Ребята, я вам сейчас загадаю загадку, а вы подумайте о чем в ней речь  
Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый.  
(Хлеб)

***ІІ. Основная часть***  
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 сейчас 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)  
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? (слайд №1)  
*(ответы детей)*

Воспитатель:   
А хотите я расскажу, как он попал в магазин? Но  сначала, скажите мне кто знает, из чего делают хлеб?  
*(ответы детей)*  
Воспитатель: А что такое мука, из чего её получают? (слайд №2)

*(ответы детей)*  
Воспитатель: Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. (Рассматривание тарелочек с ржаной и пшеничной мукой) .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?  
Воспитатель: Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. (слайд № 3) Кто ведет его *… (ответы детей)*  
Воспитатель: 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. (слайд № 4). Поле в это время очень красивое. Давайте и мы свами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

*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)* (слайд № 5)  
  
Воспитатель: Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. *(Дети повторяют слово хором и индивидуально).* И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне? На комбайне работает комбайнер. (слайд № 6)  
Воспитатель: 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. (слайд № 7)  
А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов*? (ответы детей)*  
Воспитатель: Правильно, и там зерно мелют в муку.((Воспитатель показывает муку в тарелке) Ребята, а куда потом отправляется мука? (ответы детей).

Воспитатель:  Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. (слайд № 8).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.

*Физкультминутка «Каравай»  
(Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто)  
Мешу, мешу тесто,  
Есть в печи место,  
Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)  
Переваливай, валяй.(2 раза) (слайд № 9)*  
Воспитатель: И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. (слайд № 10) Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины.  
А что еще пекут из муки кроме хлеба? (ответы детей)  
Воспитатель:  А как все эти продукты называются одним словом? (ответы детей) (слайд № 10)  
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. К сожалению, иногда можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом. Люди, которые знают, как трудно растить хлеб, понимают его истинную цену и поэтому берегут его. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?  
(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».

***ІІІ. Заключительный этап***

**Вопросы:**

1**.**Какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?  
2.Какие машины помогают хлеборобам?  
3.Как нужно относится к хлебу?  
  
Воспитатель:  
Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.