**qwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnm**

|  |
| --- |
| **Конспект занятия по познавательному развитию в средней группе**  *«Как хлеб на стол попал»*  31.10.2014  Каушнян Екатерина |

Конспект занятия по познавательному развитию в средней группе «Как хлеб на стол попал»

Интегрированное занятие НОД в средней группе

«Как хлеб на стол попал»

Программное содержание:

Цель: воспитать в детях бережное отношение к хлебу, уважение к человеческому труду.

1. Образовательные задачи: Закреплять знания детей о процессе «выращивания» хлеба. О том, как хлеб попал на наш стол.

2. Развивающие задачи: Развивать связную речь детей, внимание, мышление, образное воображение.

3. Воспитательные задачи: Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей «выращивающих» хлеб, закрепить знания детей о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания в России.

Словарная работа:

Пшеница, трактор, тракторист, комбайн, комбайнер, мельница, молотить, молоть, замесить, хлебозавод.

Предварительная работа:

1. Чтение сказки «Колосок».

2. Рассматривание колоска.

3. Заучивание пословиц «Без труда хлеба не вырастишь», «Хлеб всему голова», «Захочешь есть - о хлебе заговоришь», «Будет хлеб - будет и обед».

4. Лепка хлебобулочных изделий .

Оборудование:

Посылка с хлебом, колосок, иллюстрированные картинки.

Ход занятия:

Воспитатель: Ребята посмотрите к нам сегодня пришли гости, давайте поздороваемся (гости приносят посылку, адресованную нам) .Спасибо большое! Ребята, а вы хотите посмотреть что в посылке (открываем посылку, а в ней хлеб) .Ребята, что это?

Ответы детей…

Воспитатель: Он самый главный на нашем столе. Ребята а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

Ответы детей…

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

Ответы детей: Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.

Воспитатель: Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает как хлеб к нам на стол попал? (ответы детей) А, как он в магазин попал, хотите узнать? Но я принесла вам волшебный мешочек. А что же в мешочке? Вы узнаете, когда отгадаете загадку:

Весь из золота отлит

На соломке стоит?

Ответы детей…

Достает колосок…

Воспитатель: Именно колосок поведет нас в путешествие и поможет нам узнать откуда берется хлеб. А сначала не хотите поиграть?

-Едем в поле хлеб растить (дети встают друг за другом и «едут» на машине)

-Кочки будем обходить (подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево)

-С горки в яму - бух! (сесть на корточки)

-Веселее друг (машет рукой)

-Ехали мы ехали (едут на машине)

-И в поле приехали!

Детям предлагается рассмотреть серию иллюстрированных картинок «Работа в поле»

Воспитатель: Весной, когда на полях тает снег, в поле выходят трактора. Они пашут землю, чтоб она стала рыхлая и мягкая. Потом специальными машинами – сеялками зерно сажают в землю. При теплом солнышке и летних дождях появляются первые всходы. А в начале осени поле стоит в красивом золотом убранстве – все в золотых наливных колосьях.

И осенью в поле выходят комбайны. Они собирают зерно, отвозят его на сушилку и сушат. Сухое зерно поступает на мельницу. Вот как выглядит современная мельница. Здесь зерно перемалывается и получается мука.

После мельницы мука поступает на хлебозаводы. Где из муки получаются булки, батоны, крендельки, караваи, сушки, баранки и плюшки. А потом хлеб развозят по магазинам, где мы уже покупаем готовый продукт.

Воспитатель: Видите, какой долгий путь проделывает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол. Как много людей разных профессий вкладывают в него свой труд. Ребята люди каких профессии выращивают хлеб?

Ответы детей: комбайнеры, трактористы, мельники, пекари, продавцы. Поэтому необходимо бережно относиться к хлебу.

Ребята, а давайте расскажем колоску пословицы и поговорки о хлебе?

1ребенок: «Будет хлеб - будет и обед».

2ребенок: «Захочешь есть - о хлебе заговоришь».

3ребенок: «Хлеб всему голова».

4 ребенок: «Без труда хлеба не вырастишь».

Воспитатель: Колосок привел нас в русскую избу. Вы хотите узнать как раньше в старину пекли хлеб. В каждом доме была печка (воспитатель предлагает рассмотреть детям макет русской избы, которая не только давала тепло, но в ней еще пекли хлеб. Этот хлеб был всегда круглым и поэтому его называли каравай.

Заключительная часть:

Воспитатель: Колосок благодарит вас за интересное путешествие, вы все молодцы. Теперь я думаю, вы будете бережно относиться к хлебу, не бросать его и доедать все кусочки до конца.

Ребята про что мы сегодня с вами говорили?

Ребята что же вы сегодня запомнили? А что вам понравилось?

Как нужно относиться к хлебу? Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

Правильно ребята, молодцы!





