ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 100 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ОРГАНИЗОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ К ШКОЛЕ ГРУППЕ

«БЕСЕДА О ХЛЕБЕ»

(речевое развитие)

Подготовила

Воспитатель

Боева Л. А.

Санкт-Петербург

2014

**Программное содержание:**

1. Воспитывать уважение к хлебу, к труду хлебороба, пекаря. Воспитывать культуру бережного отношения с хлебом;
2. Уточнить, упорядочить и обобщить опыт детей: значение хлеба в жизни людей, хлеб – наше богатство; о пути, который проходит хлеб до стола;
3. Учить логически мыслить. Развивать мыслительные процессы: анализ и сравнение;
4. Учить навыкам диалогической речи: уметь слушать ответы товарищей, доброжелательно и внимательно дополнять несказанное.

**Организация детей:** дети сидят за столами, лицом к столу воспитателя. На столе у воспитателя разные сорта хлеба, иллюстрации с изображением хлеборобов, комбайна, хлебопекарни.

**Ход беседы:**

**В.:** Послушайте и скажите, почему говорят: «Не будет хлеба, не будет и обеда»?

*Ответы детей.*

* Хлеб – наша главная пища. Почему мы всегда едим хлеб? Зачем он нам нужен? Чтобы ответить на эти вопросы, мы сейчас поговорим о хлебе.
* Я загадаю вам загадку, а вы должны отгадать ее и доказать, почему вы так думаете. «Золотист он и усат

 В ста карманах – сто ребят»

*Дети отгадывают.*

* Давайте подумаем, где растут хлебные колосья?
* Что требуется для того, чтобы хлебные колосья выросли и созрели? (Можно загадать загадку: «Один пьет, другой льет, третий зеленеет и растет»).
* Кто еще заботится о том, чтобы хлебные колосья росли и созревали? Почему людей, выращивающих хлеб, называют хлеборобами? От каких слов образовано это название профессии? Скажите, чем могут заниматься хлеборобы в поле в разные времена года? (Обрабатывают земля и сеют, поливают, пропалывают, убирают урожай). Очень сложен труд хлебороба, много хлеба нужно стране.
* Что помогает ему справиться с работой? Послушайте загадку: «Он идет, волну сечет, из трубы зерно течет». (комбайн)
* На чем и куда везут собранное зерно?

**В.:** Мы с вами выяснили, что хлеборобы много работают, выполняют большую работу по уходу за зерном, поэтому труд хлебороба почетен и важен.

* Зерно собрано. Скажите, как из зерна можно получить хлеб, который мы с вами едим?
* Как из зерен получить муку?
* Где мелют зерно?

**В.:** Правильно, на мельницах. Из полученной муки пекут много хлебобулочных изделий. Какие вы можете назвать? Почему эти изделия называются хлебобулочными? А где пекут хлеб?

* Кто выпекает хлебные изделия? Почему этих людей называют пекари? Измените это слово так, чтобы получилось название места работы пекаря. Почему в пекарнях работают круглые сутки?
* Хлеб бывает разных сортов: черный – ржаной, белый – пшеничный, серый – ржаной и пшеничный. Почему?
* Скажите, за что вы любите хлеб? Он теплый, мягкий, душистый. И недаром говорят: «Хоть черновато и ноздревато, а все его любят».
* Где можно купить хлеб? Как называются эти магазины?

**В.:** Мы с вами проследили путь хлеба до нашего стола. Увидели, сколько труда вложено в то, чтобы вырастить, собрать и спечь изделия из хлеба. Хлеб нужно беречь! Скажите, как нужно обращаться с хлебом? (бережно).

* Скажите, почему нельзя крошить хлеб, кидаться им? Если хлеб стал черствым, что можно сделать? Почему в войну люди берегли каждую крошку хлеба? И мы тоже должны бережно обращаться с хлебом. «Хлеб – всему голова» - докажите это.
* Объясните пословицу: «Обед – не обед, когда хлеба нет». Повторите её и расскажите дома родителям. После нашего разговора сходите с мамой в булочную и посмотрите, какие виды хлеба там продаются.