**НОД по социально-коммуникативному развитию на тему: "Откуда к нам хлеб пришел?"**

**Программное содержание:**

**1.Образовательные задачи:** Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт.

**2.Развивающие задачи:** Развивать речь, мыслительную деятельность.

**3.Воспитательные задачи:** Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Используемая литература:** Программа «Детство», интернет-ресурсы.

**Оборудование:** сюжетные картинки, тарелка с мукой.

**Предварительная работа:** рассматривание картин, чтение рассказов и пословиц о хлебе.

**Словарная работа:** чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод.

**Ход занятия:**

Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

*(Молочная каша, булка, чай)*

А вчера?

*(Омлет, булка с маслом, какао)*

А что было на обед?

*(Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)*

Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

*(Белый, булки с изюмом, мягкий)*.

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

*(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)*

Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

*(Мама купила в магазине)*

А, как он в магазин попал, хотите расскажу?

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю.



Специальными машинами, сеялками.



Потом вырастают вот такие колоски.



Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу



Там зёрна перемелют в муку. Посмотрите вот у меня мука в тарелке. Попробуйте её руками. Какая она на ощупь?

*(мягкая, рассыпчатая)*.

 

Из этой муки на хлебозаводе *(завод, где пекут хлеб)* пекут хлеб, булки.

**Физкультминутка:**

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. *(Наклоны в стороны)*.

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте *(прыжки)*

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг *(ходьба на месте)*

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

*(Мука, вода)*

Посмотрите, какие нужны компоненты

 

 

 

Давайте их назовём. *(Ответы детей)*.

Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин.

Ребята, а что ещё пекут из муки?

Ответы детей *(булки, батоны, пирожки, пирожные)*.

Молодцы!

На тарелке лежат кусочки булки. Возьмите каждый и попробуйте.

**Дидактическая игра:** Сложи правильно.

**Цель:** разложить и объяснить карточки в правильной последовательности. «Как хлеб на стол попадает».