Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 22 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением

деятельности по познавательно-речевому развитию детей Кировского района

Санкт-Петербурга

**Совместная образовательная деятельность по развитию речи**

**в подготовительной к школе группе группе**

тема: «Жатва»

Составила и провела

Погребенко Екатерина Сергеевна

2014 год

Предварительная работа

Беседы: «Хлеб – всему голова», «Культура поведения за столом», «Интересные сведения о злаках», «Что делают из муки?»;

Наблюдения: наблюдение за всходами пшеницы в помещении, наблюдения за изменениями в погоде, наблюдение за ростом злаков на огороде (  в теч.. лета), Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;

Заучивание пословиц;

Чтение литературных произведений по теме;

Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста;

Программное содержание

* Закрепить  знания детей о хлебе как одном из величайших богатств на земле. Рассказать как на нашем столе появляется хлеб , какой длинный путь он проходит , прежде чем мы его съедим. Закрепить названия профессий людей, производящих хлеб
* Словообразование : хлеб – хлебороб, , трактор – тракторист, комбайн – комбайнёр  … Упражнять детей в согласовании прилагательных  с существительными в роде, числе и падеже. Активизация и обогащение словаря : земледелец, механизатор, хлебороб, комбайнёр, агроном , селекционер, страда, урожай.
* Развивать воображение и творческое мышление .Обучать составлению рассказу по картинке
* Воспитывать бережное отношение к хлебу , уважение к труду людей , работающих на земле, которые выращивают и изготавливают хлеб
* Воспитывать умение работать в подгруппе.
* Познакомить с картинами русских художников. Научить получать эстетическое наслаждение от произведений искусства

Материалы для занятия

Хлебобулочные изделия, ноутбук, музыка, презентация, репродукции Брейгель «Жатва», Т. Яблонская «Хлеб» ,З.Серебрякова «Уборка хлеба», Шишкин «Косцы»; иллюстрации хлебобулочных изделий;

Ход Занятия

**Воспитатель:**

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)

На этой неделе мы с вами беседуем о том, какой длинный путь проделывает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол.

Знаете ребята, издавна богатый хороший урожай хлеба был для людей радостью, счастьем. Потому что хлеб давал жизнь. И на сбор хлебного урожая – на жатву – люди выходили с песнями. Конечно, работа эта была нелегкой, утомительной, но все же радостной.

Посмотрите на эти картины.

Здесь изображены хлебные поля – большие, просторные, почти бескрайние. По каким признакам мы понимаем, что урожай действительно большой богатый?

Обратите внимание, как художники изображают хлебное поле: одним цветовым пятном, видны только некоторые колосья. Почему? Потому что хлебные колосья растут так густо, что отдельный колосок различить трудно.

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 «А какой он, 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).

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.

**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. 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:**

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. 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)

**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.

**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.
А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

**Дети:**

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*.*

*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)

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб и спечется, 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.

*Просмотр презентации «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).

*Пословицы и поговорки про хлеб*

«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.

**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.