Комплексное занятие по развитию речи в подготовительной группе

«Хлеб всему голова».

Воспитатель

подготовительной

группы:

Глушко Е.Ф.

***Программные задачи:***

Формировать знания детей о последовательности выращивания хлеба, учить образовывать прилагательные от существительных.

Познакомить с зерновыми культурами, из которых делают муку, какую.

Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду хлебороба.

**Оборудование:** зерна пшеницы, ржи, овса, колосья, мука ржаная и пшеничная, картинки с изображением сельскохозяйственных машин, картинки от зерна до хлеба, разные виды хлеба. Поговорки, стихи, набор слайдов с изображением этапов выращивания хлеба, медиопроектор, презентация.

**Предварительная работа:**

Рассматривание репродукции картины Шишкина "Рожь", экскурсия на хлебокомбинат, разучивание стихов и пословиц о хлебе, беседы с детьми, рассматривание иллюстраций, фотографий, чтение художественной литературы: украинская народная сказка "Колосок", чтение рассказа М.Глинской «Хлеб»,отгадывание загадок о хлебе, зерне, колосе, рассматривание и сравнение колосков ржи и пшеницы,изготовление из соленого теста хлебобулочных изделий.

**Словарная работа:**

рожь, пшеница, овес, зерно, колосья, поле, земля, посев, уборка, тракторист, сеялка, борона, агроном, хлеборобы, комбайнер, элеватор,  мука,  мельница, мукомолы, тесто, пекарь, пекарня, хлеб, Свежий, мягкий, душистый, ароматный, хрустящий, пшеничный, ржаной, черный, белый, сдобный, пышный. Выращивать, сеять, косить, убирать, жать, молотить, молоть, выпекать, печь, есть, беречь.

**Ход занятия:**

Стук в дверь. (Няня передает посылку). **Воспитатель:**  Дети, смотрите, нам принесли посылку, а что в ней, мы сейчас узнаем. - Как вы думаете? Что там может лежать?   
**Дети:** Хлеб  
**Воспитатель:**  А как вы догадались?   
**Дети:**  По запаху.  
**Воспитатель:**  Конечно, такой аромат идет от посылки.   
**Воспитатель: Чтение стихотворения С. Погореловского**

Вот он - хлебушек душистый.  
Вот он - теплый, золотистый,  
В нем - здоровье наше, сила,

В нем - чудесное тепло.  
Сколько рук его растило,   
охраняло, берегло!

**Воспитатель:**  Сегодня мы будем говорить о хлебе.  
- Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Люди понимали, что хлеб - это их жизнь. Ведь он прошел долгий путь, прежде чем появиться на полке в магазине. Чтобы узнать, кто выращивает хлеб, мы отправляемся в путешествие.

-Отгадайте  загадку, кто весной выходит в поле? «Овсом не кормят,  кнутом не гонят, а как пашет, пять плугов тащит». (слайд 3)

**Дети:** Трактор.

**Воспитатель:** Кто работает на тракторе?

**Дети:** Тракторист.

**Воспитатель:** Егор найди картинку, где весной трактор пашет землю. Он готовит землю для зерна. Ведь недаром говорят: "Весенний день год кормит". (слайд 4)  
**Воспитатель:** Что делает трактор?

**Дети:** Тащит плуг, борону, сеялку, рыхлит землю, готовит землю для посева зерна.   
**Воспитатель:** Прежде, чем продолжить путешествие, рассмотрим зерна пшеницы, ржи, овса. (слайд 5)  
- Ребятишки, эти зерна называются хлебные. Ребята, а вы знаете, почему хлеб бывает черный и белый?  Черный хлеб пекут из муки, которую получают из ржи, а белый - из пшеницы. Ржаной, темный хлеб очень полезный, его надо обязательно есть, он придает силы и здоровье. А сейчас поиграем! (Игра с мячом)

**"Назови, какой, какая, какое?"**

**(Воспитатель бросает ребенку мяч, он образовывает от существительного прилагательное)**

Хлеб из ржи - ржаной.  
Хлеб из пшеницы - пшеничный.  
Каша из пшена - пшенная.  
Каша из овса - овсяная.  
Каша из ячменя - ячневая.  
Каша из кукурузы - кукурузная.  
Каша из гречихи - гречневая.  
Поле с рожью - ржаное.  
Поле с пшеницей - пшеничное.  
Поле с овсом - овсяное.  
Поле с ячменем - ячменное.  
**Воспитатель:** Зерно маленькое, его росточек пробьется через слой земли. Когда зерно сеять решает агроном. (слайд 6)  
- Идет время, зерна прорастают, появляются всходы и вот уже поле в золотых колосьях пшеницы. (слайд 7) Теперь главная задача сберечь урожай. В этом помогает самолет. (слайд 8)

Самолет над полем кружит,   
Следом вьюга вьет и кружит.  
Летчик сверху всюду – всюду

Сыпет белый порошок.

**Воспитатель:** Порошок этот от вредителей.

**Физкультминутка.**

В землю зернышко 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.

**Воспитатель:** А теперь еще одна загадка. (слайд 9)

«Он идет волну сечет, из трубы зерно течет?»

**Дети:** Комбайн.  
**Воспитатель:** Владик найди картинку комбайна.   
**Воспитатель:** Кто работает на комбайне?

**Дети:** Комбайнер.

**Воспитатель:** А теперь продолжим свое путешествие.  
Хоть и собрано зерно,  
Да не хлеб еще оно. (слайд 10)  
- Зерно везут на элеватор. Его там высушат. Как вы думаете, зачем его нужно сушить?

**Дети:** Не сопрело, не сгнило.   
**Воспитатель:** А затем на мельницу. (слайд 11)  
Здесь такое с ним  творится,  
В  оборот его берут,  
В порошок его сотрут!

**Воспитатель:** Что это за порошок?

**Дети:** Мука.  
**Воспитатель:** Как называется человек, который работает на мельнице? (слайд 12)

**Дети:** мукомол, мельник.  
**Воспитатель:** Дальше муку  везут в пекарню.   
-Как называется человек, который работает в пекарне?

**Дети:** пекарь.

**Воспитатель:** Он из муки делает тесто.   
На большом хлебозаводе,  
Станет тестом та, мука,  
Хлебу путь теперь недолгий…

**Воспитатель:** Наконец-то хлеб попадает в булочную. Мы его покупаем и с удовольствием едим. (слайд 13)

Хлеб всегда считался главным блюдом на столе. В старину без него за стол не садились. Считалось, что если в доме есть хлеб, то голод не страшен. Не зря говорят: **"Хлеб - всему голова".**

Ребята, какие еще вы знаете пословицы и поговорки о хлебе. (слайд 14)

**Дети:** "Хлеб - наше богатство";

"Не трудиться - хлеба не добиться";

"Хочешь, есть калачи, не сиди на печи";

"Кто не работает - тот не ест"

**Воспитатель:** Да, ребята, действительно:

Хлеб ржаной, батон и булки,  
Не добудешь на прогулке.  
Люди хлеб в полях лелеют,  
Сил для хлеба не жалеют.

**Воспитатель:** Из зерен злаков люди выпекают вкусный и ароматный хлеб.

Вы знаете вкус и белого пшеничного хлеба, и черного ржаного. (слайд 15)

**Игра «Какой он – хлеб?»** ( Подберите для описания этого продукта слова, чтобы все поняли, как вы его любите).

**Дети:** Аппетитный, вкусный, свежий, ароматный, душистый, мягкий.

**Воспитатель:** Вот почему нужно к хлебу, относится с большим уважением, дорожить каждым кусочком хлеба.

-Ребята, мы с вами много говорили о хлебе.

-И сейчас мы с вами будем настоящими поварами и испечем печенье. Надо вымыть руки и надеть фартуки и колпаки. ( Дети с воспитателем моют руки, надевают фартуки и колпаки).

- Подойдите и встаньте вокруг стола. Чтобы испечь печенье, мы возьмем муку.

- Какая она? Потрогайте.

**Дети:** белая, пушистая, мягкая, легкая, воздушная.

**Воспитатель:** Добавим сахар. Какой он?

**Дети:** белый, рассыпчатый, мелкий, блестящий сладкий.

**Воспитатель:** Немного соли. Посмотрите, а соль - какая?

**Дети:** белая, рассыпчатая, а на вкус соленая.

**Воспитатель:** Немного соды. Сода - какая?

**Дети:** белая, рассыпчатая.

**Воспитатель:** Все перемешаем, сделаем горку, а в ней ямку. Добавим яйцо, посмотрите, у яйца есть белок и желток, скорлупа, какая она?

**Дети:** хрупкая, тонкая, нежная.

**Воспитатель:** Немного молока, какое оно?

**Дети:** белое, жидкое, полезное, вкусное.

**Воспитатель:** Масло, какое оно?

**Дети:** желтое, мягкое, эластичное.

**Воспитатель:** А теперь замешиваем тесто. Какое получилось тесто?

**Дети:** мягкое, белое, доброе

**Воспитатель:** Что мы положили в тесто?

**Дети:** муку, сахар, соль, соду, молоко, масло, яйцо

**Воспитатель:** Тесто готово. Сейчас нужно его раскатать, берем скалку и ровным слоем раскатываем тесто. А теперь возьмите формочки для печенья и вырезайте, обратите внимание, что один край более острый, его и нужно втыкать в тесто. Готовое печенье выкладывайте на противень. Печенье готово, какое оно получилось красивое.

- А что сейчас нужно с ним сделать? (слайд 16)

**Дети:** Испечь.

**Воспитатель:** Где мы будем их печь?

**Дети:** Отнесем наше печенье на кухню, а там наши повара поставят их в духовку и испекут.

**Воспитатель:**А сейчас поиграем в **игру "Цепочка"**  
- Откуда хлеб пришел?

**Дети:** Из магазина.  
**Воспитатель:** В магазин, откуда попал?

**Дети:** Из пекарни.  
**Воспитатель:** Что делают в пекарне?

**Дети:** Пекут хлеб.  
**Воспитатель:** Из чего пекут хлеб?

**Дети:** Из муки.  
**Воспитатель**: Из чего мука?

**Дети:** Из зерна.  
**Воспитатель:** Откуда зерно?

**Дети:**  Из колоса.  
**Воспитатель:** Откуда пшеница?

**Дети:**  Выросла в поле.  
**Воспитатель:** Кто вырастил пшеницу?

**Дети:**  Агроном.

**Воспитатель:** Вот как много людей работают, чтобы вырастить хлеб, который мы едим каждый день. Это и тракторист, и комбайнер, и агроном. А одним словом - хлеборобы.  (слайд 17)

Вот он, каравай душистый. (слайд 18, 19)  
С хрупкой корочкой витой,   
Вот он мягкий, золотистый,  
Словно солнцем налитой!  
В каждый дом, на каждый стол  
Он пожаловал-пришел.  
В нем - здоровье наше, сила,  
В нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило,  
Охраняло, берегло!  
Ведь не сразу стали зерна  
Хлебом - тем, что на столе,  
Люди долго и упорно.   
Потрудились на земле.  
В нем - земли родимой соки,  
Солнца свет веселый в нем.  
Уплетай за обе щеки -   
Вырастай богатырем!

Слава миру на земле!  
Слава хлебу на столе!