**Познавательно-исследовательская деятельность**

 **«От зернышка до каравая»**

Подготовительная группа

**Цель:** формировать представление о процессе выращивания хлеба.

**Задачи:**

*Образовательные:*

- Расширить знания и представления об особенностях внешнего вида злаков и способов получения муки.

- Закреплять знания детей о том, что хлеб – один из самых главных продуктов питания в России.

*Развивающие:*

- Активизировать словарь детей по теме «Хлеб»

- Совершенствовать навыки составления и использования сложносочиненных предложений с противопоставлением.

- Развивать связную речь, общие речевые навыки.

- Развивать интерес к труду, желание трудиться.

*Воспитательные:*

*-* Воспитывать уважительное отношение к труду людей, к хлебу.

- Воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу.

- Воспитывать уважение к хлебу, как к продукту, особо почитаемому людьми.

**Предварительная работа:** чтение сказок и рассказов о хлебе; рассматривание злаковых культур, заучивание пословиц о хлебе; рассматривание подборки картин на тему «Хлебобулочные изделия»; беседы на тему: «Как выращивают хлеб», «Хлеб - всему голова».

**Материалы и оборудование:** каравай; ноутбук, мультимедийная презентация или дидактические карточки «Как в наше время выращивали хлеб», «Как наши предки выращивали хлеб». Электрическая кофемолка. Разрезные картинки с изображением хлебобулочных изделий на каждого ребенка. Чудо – дерево. Колосья пшеницы; зерна пшеницы, овса, гречки; мука пшеничная. Дощечки, камни, ступки и пестик, лупы - по количеству детей. Сито; влажные салфетки; песочные часы; клей, кисточки для клея; шаблоны зайчика.

***Содержание***

**Воспитатель:** Здравствуйте, дети! Вы готовы отправиться со мной в увлекательное путешествие? (да) Сначала нужно построиться в цепочку. Будьте внимательны!

Первым выходит Максим. Перед Максимом встанет Тая. За Максимом встанет Настя. Артем встанет за Таей. Перед Настей – Жора. За Настей встанет Юра. Ира – за Юрой. Нина – между Максимом и Жорой. Вадик – за Ирой.

Готовы? А теперь ответьте: кто, где стоит?

**Дети:** *Тая – «я первая, за мной стоит Артем». Артем – «я второй. Я стою за Таей, а за мной Нина …….. Вадик – «я десятый, последний в цепочке».*

**Выполняют упражнение «Шагалочка»**

Мы шагаем, мы шагаем, и колени поднимаем (*идут, высоко поднимают колени)*

А сейчас мы приседаем, и колени опускаем *(передвигаются на полусогнутых)*

Вот крадется кот царапка

Он неслышно ставит лапки *(передвигаются крадучись, бесшумно)*

Вот бредет мохнатый мишка

Раздавил он лапой шишку *(идут на внешней стороне стоп)*

А зайчата прыг да скок,

Скачут в школу на урок (*прыгают на двух ногах, руки на поясе)*

*Подходят к дереву*

**Воспитатель:**

- Как у наших, у ворот чудо-дерево растёт,

Не листочки на нём, не цветочки на нём,

А интересные задания и картинки на нём.

Вы все к дереву идите, что в конвертах посмотрите.

*Дети подходят к чудо - дереву, снимают конверты, смотрят и собирают разрезные картинки.*

- Давайте мы с вами соберём разрезные картинки и посмотрим, что у нас получится.

-Назовите, что у вас изображено на картинках? *(называют)* Как одним словом всё это можно назвать? *(Хлебобулочные изделия)*

- Вы догадались, о чём мы с вами сегодня будем говорить? *(О хлебе)*

А сейчас давайте, присядем, послушайте стихотворение **С. Михалкова «Булка»**

Три паренька по переулку, играя, будто бы в футбол,

Туда - сюда гоняли булку, и забивали ею гол.

Шел мимо незнакомый дядя, остановился и вздохнул.

И на ребят почти не глядя, к той булке руку протянул.

«Ты кто такой? » – спросили дети, забыв на время про футбол.

«Я - пекарь»- человек ответил и с булкой медленно ушел.

**Воспитатель:** Скажите, ребята, почему пекарь отобрал у детей булку?

*(ответы детей)*

Вот сегодня мы с вами и узнаем, сколько труда вложено в булку, будем сравнивать способы выращивания хлеба в старину и в наше время, составлять предложения с союзом "а", проводить исследования как настоящие учёные, рассматривая и сравнивая зерно хлебных растений, молоть зерно старинным и современным способами.

А теперь давайте вспомним, в какое время года колхозники начинают готовиться к севу? (весной)

Как подготавливали землю? *(боронили, вспахивали, удобряли)*

 **Игра "Сравни"**

Давайте сравним, как было в старые времена и как сейчас.

*Перед детьми ноутбук.*

**Воспитатель:** Чем вспахивали поле в старину и чем пашут сейчас?

**Дети:** В старину лошадь тащила за собой деревянный плуг, а сейчас трактор тянет металлический плуг *(слайд "Пахота")*

**Воспитатель:** Как сеяли зерно наши предки и как сеют в наше время?

**Дети:** Раньше самый опытный член семьи - дед или отец, в красной рубахе, босиком выходил в поле и разбрасывал зерно, а в наше время зерно сеют сеялками *(слайд "Посев")*

**Воспитатель:** В какое время года начинается жатва?

**Дети:** Осенью *(слайд "Время года - осень")*

**Воспитатель:** Каким орудием труда пользовались в старину во время жатвы, а какая техника помогает людям сейчас?

**Дети:** В старину использовали серп, а сейчас на полях работают комбайны *(слайд "Жатва")*

**Воспитатель:** Как из зерна делали муку наши предки и как делают её сейчас?

**Дети:** Наши предки мололи муку на ветряной или водяной мельнице, а сейчас на мукомольном заводе *(слайд «Мельница", "Мукомольный завод").*

**Воспитатель:**  Как пекли хлеб в старые времена и как пекут сейчас?

**Дети:** В старые времена хлеб пекли в избе в русской печи, а сейчас пекут на хлебозаводе *(слайд "Изба с русской печью", "Хлебозавод").*

**Воспитатель**: Ребята, а в какое время было легче выращивать хлеб в прошлом времени или сейчас? Почему?

**Дети:** Люди придумали технику, которая облегчила труд человека.

**Воспитатель:** А сейчас на мельнице поработают наши ладони.

**Пальчиковая гимнастика «Мельница»**

Мельница, мельница мелет зерно *(потирают ладони круговыми движениями)*

Ветер дует посильнее: с с с с с….(*дуют на поднесенные ко рту ладони)*

Мелет мельница быстрей! *(потирают ладони, ускоряя темп)*

Ветер дует все сильнее: с с с с с...(*дуют на поднесенные ко рту ладони, ещё*

 *ускоряя темп)*

Мельница еще быстрее (*потирают ладони, еще ускоряя темп)*

Из муки, из муки *(соединяют пальцы в щепоть, потирают их)*

Напекли мы пирожки *(лепят пирожки)*

Ладушки, ладушки *(хлопают)*

Напекли оладушки *(хлопают правой ладонью по левой)*

**Экспериментальная деятельность**

**Воспитатель:** Я вам обещала, что мы будем проводить исследования как настоящие учёные. Представьте, что мы с вами находимся в научной лаборатории, вы учёные. Садитесь за столы и отгадайте, что вы сейчас будете исследовать.

Из меня пекут ватрушки,

И оладьи, и блины.

Если делаете тесто,

Положить меня должны. *(Мука)*

**Воспитатель:** Ребята, посмотрите у вас на столах лежат колоски пшеницы, давайте рассмотрим их.

Сколько зерна в колоске? Какого цвета?

*(ответы детей: в колоске много зерен, есть усики, стебель - соломка, хрупкий)*

А теперь посмотрите, на тарелочках у вас лежат зерна.

(*на тарелочках лежат зерна пшеницы, овса, гречки)*

Возьмите одно зерно пшеницы и одно зерно овса.

А почему никто из вас не взял вот эти зерна? *(потому, что это зерна гречки и из неё варят гречневую кашу)*

Рассмотрите внимательно зёрнышки через лупы. Чем отличается зерна пшеницы и овса?

*(зерно пшеницы крупнее, у зерен нет шелухи, на зернышке можно заметить продольную полоску; овес – зернышко длинное, покрытое шелухой)*

**Воспитатель:** А какая мука получится из пшеницы? (*пшеничная мука, белая)*

А что пекут из пшеничной муки? *(из пшеничной муки пекут белый хлеб, пироги, булочки, блинчики)*

А какая мука получится из овса? *(овсяная мука)* А что пекут из овсяной муки? *(из овсяной муки пекут овсяное печенье, из крупы варят овсяную кашу)*

**Воспитатель:** Теперь сравните зерно и муку.

*( Зерно - крупное и твёрдое, а мука - мелкая и мягкая, белая, рассыпчатая)*

**Воспитатель:** давайте мы с вами попробуем растереть зерно пшеницы, как это делали в старину. А я поставлю часы и понаблюдаю получиться ли у вас мука за 2 минуты.

*Дети растирают зерно пшеницы с помощью дощечек и камней***)**

Получилась у вас мука? *(ответы детей)*

Спустя какое-то время люди придумали ступку и пестик.

А теперь, давайте мы с вами попробуем растереть зерно пшеницы пестиком в ступке. А я поставлю часы и понаблюдаю получиться ли у вас мука за 1 минуту.

*Дети толкут зерно с помощью пестика*

Получилась мука? *(нет. Тяжело)*

Скажите ребята, а сколько времени мы потратили на помол муки ручными приспособлениями *(3 минуты)*

 Потом, чтобы облегчить труд появились ручные жернова, а после них мельница. В наше время людям везде помогает техника.

*Дети рассматривают электрическую кофемолку*

Я сейчас засыплю зерна пшеницы в кофемолку и включу её, а вы понаблюдайте, сколько времени понадобится, чтобы получилась мука.

Сколько времени прошло? *(меньше минуты)*

Посмотрите, ребята, получилась у нас мука? *(воспитатель просеивает муку)*

А теперь скажите, каким способом людям легче молоть муку ручными или с помощью техники? (*ответы детей)*

**Воспитатель:** Ну, что мельники мои, устали, давайте немножко отдохнём. Представьте, как в поле из зёрнышка появляется колосок.

**Пластический этюд «Колосок»** *(звучит лирическая музыка)*

В поле зернышко сидит,

Словно дремлет, словно спит *(приседают, прижимают голову к коленям,*

 *обхватывают плечи руками)*

Его солнце пригревает, *(потирают предплечья)*

Теплый дождик поливает. *(постукивают пальцами по полу)*

Из зерна в короткий срок

Появляется росток. *(медленно встают)*

К небу тянется, высок,

На верхушке колосок. *(встают на цыпочки, тянут руки вверх)*

Колосок качается,

Солнцу улыбается. *(улыбаются, покачивая поднятыми вверх руками0*

**Воспитатель:** Хлеб ребята – это пищевой продукт, хлебом – солью угощают дорого гостя. Хлеб считается самым дорогим подарком, иногда люди шутят, что хлеб передал зайчик. Так вот сегодня мы с вами нарисуем такого зайчика не красками, а мукой.

*Дети под музыку рисуют контур зайчика мукой с клеем*

**Воспитатель:** вы сегодня на славу потрудились, скажите, если бы вы увидели, что на улице кто-то играет хлебом, чтобы вы ему сказали.

***(****хлеб нужно беречь, нельзя играть хлебом, в него вложено много труда.)*

**Воспитатель:** Правильно, хлеб надо беречь, он - наше богатство. Русский народ испокон веков с уважением относился к хлебу.

Давайте расскажем **«Какой хлеб?»**

*проводится* **ресурсный круг***, дети сидят в кругу, в руках воспитателя каравай, его передают по кругу и называют определения*

 Хлеб - румяный, свежий, мягкий, пышный, ароматный, душистый, пахучий, душистый, пахучий, пшеничный, аппетитный, самый главный на столе.

**Воспитатель:** Наше путешествие подошло к концу. Ребята, что вы узнали сегодня нового, что вам понравилось? *(ответы детей)*

Вы сегодня молодцы, все старались, а завтра мы будет с вами сеять пшеницу и овёс. А сейчас давайте угостим наших гостей хлебом.

**Человек привык трудиться-**

**Люди пашут, сеют, жнут.**

**В каждом зернышке пшеницы**

**В каждой крошке хлеба – ТРУД**!

Угощаем хлебом