Конспект беседы по развитию речи в подготовительной группе

Тема: «Хлеб – наше богатство»

**Программные задачи:** учить детей употреблять существительные с обобщающим значением: хлебобулочные изделия; учить использовать в речи прилагательные, обозначающие свойства хлеба; совершенствовать речь, учить правильно отвечать на вопросы, поддерживать беседу; показать детям, как важна профессия пекаря; рассказать детям о том, как выпекают хлеб, где его выпекают; формировать положительное отношение детей к профессии пекаря; воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Методы и приемы:** рассказ воспитателя, вопросы, припоминания, оценка ответов, объяснение, поощрение, показ наглядности, чередование хоровых и индивидуальных ответов, чтение художественных произведений, обращение к личному опыту детей, повторение, художественное слово, дидактическая игра.

**Словарная работа:** пекарь, хлебобулочные изделия, стелажи, конвейер, питательный, хрустящий, ржаной, пшеничный, батоны, сдобные булочки, крендели.

**Индивидуальная работа:** вызвать желание отвечать на вопросы у детей (имена); побуждать детей (имена) к активной речевой деятельности.

**Предварительная работа:** чтение о пекаре – мастере.

**Материал и оборудование:** картины, на которых изображены мучные изделия, оборудование пекарни, схема процесса изготовления хлеба и поступления его на прилавки магазинов, готовые хлебобулочные изделия.

**Ход:**

Воспитатель рассаживает детей на коврике и начинает разговор.

**Воспитатель:** Ребята, я знаю, что вы любите играть в игру «Магазин», а также , наверное, еще больше любите ходить в магазин с родителями, так как вам там обязательно что-нибудь купят. Верно я говорю?

**Дети:** Верно.

**Воспитатель:** Ребята, а вы когда-нибудь обращали внимание на то, какой в магазине продают разный хлеб?

**Дети:** Да.

**Воспитатель:** Сережа, а какой хлеб вы покупали?

**Сережа:** Круглый, белый и темный.

**Воспитатель:** Молодец, Сережа. Вика, а что вы с мамой покупали в хлебном отделе?

**Вика:** Булочки и бублики.

**Воспитатель:** Умница. А как же называются все эти издели?

**Дети:** Хлебные.

**Воспитатель:** Молодцы. Изделия действительно называются хлебными. Наташа, как называются эти изделия?

**Наташа:** Хлебные.

**Воспитатель:** Верно, а еще их называют хлебобулочными. Давайте повторим вместе (дети повторяют).

**Воспитатель:** Но это далеко не все хлебобулочные изделия. Позже, я расскажу вам какие бывают еще. Дети, а как вы думаете, сколько надо хлеба. Чтобы накормить жителей нашего города?

**Дети:** Много

**Воспитатель:** Не просто много, а очень много! Ребята, а вы любите пирожки, которые печет ваша мама или бабушка?

**Дети:** Очень!

**Воспитатель:** А кто может мне сказать, какие продукты нужны для теста на пирожки?

**Дети:** Мука, яйца.

**Воспитатель:** Правильно, а еще, как ты думаешь, Олеся?

**Олеся:** Соль, сахар.

**Воспитатель:** Молодцы. Действительно разные продукты нужны для того, чтобы пиготовить тесто. А для того, чтобы пирогили пирожки были воздушными и хрустящими в тесто добавляют дрожжи. Ребята, а где же пекут хлеб?

**Дети:** В пекарне.

**Воспитатель:** Верно, а кто занимается выпечкой хлеба?

**Дети:** Пекарь.

**Воспитатель:** Умницы. В пекарне ни на минуту не прекращается работа. Пекари рабодают и днем и ночью, и даже в праздники. Чтобы к праздничному столу мы смогли подать гостям свежий, душистый, хрустящий хлеб. Но пекарь не один в своем деле у него есть стальные помощники. Специальные машины, с помощью которых хлеб выпекать намного быстрее. Если хотите узнать о них по-больше, то слушайте меня внимательно. Вы все занете, что в пекарне работает пекарь, а что вы мне можете рассказать об этой профессии? Саша, ты нам не расскажешь?

**Саша:** Это люди, которые выпекают хлеб, им помогают машины.

**Воспитатель:** Правильно. Но помимо хлеба они пекут….. Что же они пекут, Игорь?

**Игорь:** Булочки, батоны, бублики.

**Воспитатель:** Молодец. А, что Рита вспомнила?

**Рита:** Крендельки.

**Воспитатель:** Умница. Все ли знают, как выглядят крендельки?

**Дети:** Нет.

**Воспитатель:** Тогда смотрите. Вот так выглядят крендельки.

Воспитатель показывает детям крендельки, изображенные на картинке, а затем дети хором повторяют это слово.

**Воспитатель:** Вы все правильно назвали, но есть еще некоторые хлебобулочные изделия, которые тоже выпекают пекари – это круглые караваи, буханки ржаного и пшеничного хлеба, сдобные булочки с нчинкой и без нее. Оля, что же еще выпекают пекари?

**Оля:** сдобные булочки, караваи.

**Воспитатель:** Отлично! Ребята, а зачем надо кушать хлеб?

**Дети:** Он полезный.

**Воспитатель:** Верно. А еще, почему, Таня?

**Таня:** Он вкусный и хрустящий.

**Воспитатель:** Умница. Но хлебобулочные изделия не только вкусные и полезные. Они еще и очень питательные. Хлеб никогда нам не надоест. Вот почему мы с вами завтракаем, обедаем, полдничаем и ужинаем обязательно с хлебом. Он придает нам чувство сытости. Ребята, я знаю, что вам будет интересно узнать о роли машин в выпечке хлеба.

**Дети:** Конечно.

**Воспитатель:** Тогда слушайте и смотрите. Огромные чаши наполняются мукой и водой. Они называются дежами. А еще чем они наполняются, давайте вспомним, ведь об этом мы говорили в начале нашей беседы.

**Виталик:** В эти чаши добавляются еще яйца и соль.

**Воспитатель:** Верно. А еще, Настя?

**Настя:** Масло и сахар.

**Воспитатель:** Правильно, но вы забыли самое главное, что же это?

**Дети:** Дрожжи!

**Воспитатель:** Конечно, а для чего же они нужны?

**Дети:** Чтобы хлеб был хрустящим и воздушным.

**Воспитатель:** Верно. Слушайте, что происходит дальше: чаши с тестом ставят на специальный контейнер, который напоминает карусель. Карусель совершает один оборот за 5 часов, что позволяет тесту подняться. Ему помогают лапы месительных машин. Готовое, перемешаное тесто подается в делительную машину, а она точно отделяет ровные порции. Поэтому мы и берем хлеб ровный, аккуратный. Как только хлеб испечется его кладут на деревянные стелажи. Их загружают в машину с надписью «Хлеб», которую вы можете встретить на улице. Машина развозит хлеб в магазины, а мы его покупаем. Все люди очень любят хлеб. Так как вы думаете, важна ли профессия пекаря?

**Дети:** Очень важна!

**Воспитатель:** Но не только пекари связаны с получением хлеба. Колхожники занимают не менее важное место. Они сеют, выращивают убирают пшеницу и рожь. Затем везут на элеватор, где мукомолы превращают зерно в муку. Множство профессий участвуют в получении хлеба. Ведь это не так легко: вырастить пшеницу и выпечь хлеб. Поэтому хлеб необходимо беречь. Ведь хлеб – это наше богатство! Нельзя его бросать, ведь это труд многих людей, который нужно уважать! Давайте скажим им спасибо за их нелегкую, но такую важную работу.

**Дети:** Спасибо!

**Воспитатель:** Молодцы. А сейчас я предлагаю вам поиграть в игру «Каравай».

**Воспитатель:** Вы много нового узнали из моего рассказа сегодня. Что же вам понравилось и запомнилось?

**Андрей:** Мне понравилось как машины помогают выпекать хлеб.

**Воспитатель:** Хорошо. А кто запомнил, какие это машины?

**Маша:** Карусель, на ней стоят чаши с тестом!

**Воспитатель:** Умница. Эта карусель называется конвейер. Давайте повторим.

**Дети:** Конвейер.

**Дима:** А я запомнил месительную машину.

**Воспитатель:** Совершенно верно, есть такая машина. А еще есть делительная. Оказывается много помощников у пекаря. А какие хлебобулочные изделия вы пекают пекари? Только не перебивайте друг друга, говорите по очереди (дети перечисляют изделия). А как мы их называем?

**Дети:** Хлебобулочные.

**Воспитатель:** Молодцы. Много разных изделий выпекают пекари. Чтобы мы могли кушать хлеб трудится много людей, поэтому как надо относиться к хлебу, Юра?

**Юра:** Хлеб нужно беречь!

**Воспитатель:** Молодец. А сейчас немного поиграем. Приглашаю вас в магазин сладостей (дети подходят к столам, на которых лежат настоящие хлебобулочные и мучные изделия). Я буду читать стихотворение, а вы выберите те хлебобулочные изделия, которые больше всего любите. На мои вопросы нужно отвечать полным предложением. Например: «Я люблю пирожок» или «Я выбираю бублик». Всем понятно?

**Дети:** Да

Воспитатель: тогда слушайте стихотворение

В булочной у нас баранки,

Булки, бублики, буханки,

Пирожки, батоны, плюшки,

И плетенки и пампушки,

Курабье, бисквит, печенье,

Бутнрброды, чай с вареньем,

Много пряников, конфет,

Пастила есть и щербет,

И пирог с начинкой сладкой,

И ватрушка и помадка…

Называйте, не стесняйтесь,

Выбирайте, угощайтесь!

**Воспитатель:** Молодцы. Я надеюсь, что вам понравилась наша беседа. Я думаю, что вы расскажите родителям о том, что хлеб – это наше богатство и сколько сил и времени нужно для его производства!