**Готовимся к беседе**

**(авторы: учитель – логопед Ступаченко В.Г., воспитатель Турешова А.Т.)**

Беседа- это форма общения двух и более людей. В процессе беседы происходит обмен и получение информации.

Общаясь со взрослыми, ребёнок учится выражать свои мысли, правильно строить высказывания, получает знания о явлениях общественной жизни, расширяет свой кругозор, пополняет и активизирует свой словарный запас, перенимает у взрослых культуру общения, учится быть хорошим собеседником.

Попробуем построить беседу с детьми по теме «Хлеб – наше богатство».

Готовясь к проведению беседы, воспитатели обычно ставят перед собой три группы задач: образовательные, развивающие и воспитательные. Например:

* образовательные: учить детей употреблять существительные с обобщающим значением (хлебобулочные изделия); закреплять в речи прилагательные, обозначающие свойства хлеба; совершенствовать речь; рассказать детям о том, как выпекают хлеб, где его выпекают;
* развивающие: развивать диалогическую речь, умение поддерживать беседу;
* воспитательные: показать детям, как важна профессия пекаря; формировать положительное отношение детей к профессии пекаря; воспитывать бережное отношение к хлебу.

Следующий шаг - выбор методов и приемов**.** Например,таких как:  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.

Перед беседой нужно провести словарную работу. В нашем случае, уточнить значения слов*: пекарь, хлебобулочные изделия, стеллажи, конвейер, питательный, хрустящий, ржаной, пшеничный, батоны, сдобные булочки*.Можно ещё прочитать детям художественные произведения, и даже коротенькие статьи на тему предстоящей беседы.

А так же необходимо продумать индивидуальную работу с детьми на занятии: вызвать желание отвечать на вопросы, побуждать детей к активной речевой деятельности.

Важным и необходимым условием для проведения хорошего занятия с детьми, является выбор дидактического материала и оборудования.Это могут быть картины, на которых изображены мучные изделия, макеты оборудования пекарни, схема процесса изготовления хлеба и поступления его на прилавки магазинов, готовые хлебобулочные изделия.

Ну вот, мы и подготовились. А теперь приступим к беседе. В структуре беседы выделяют:

1.Организующее начало занятия.

Таким началом может послужить появление гостя, сказочного персонажа или постановка проблемного вопроса, ответ на который дети могут получить в результате беседы. Организационный момент можно провести и рассадив детей на ковре. Таким образом, вы окажитесь на одном с ними уровне, что явно оптимизирует процесс общения.

2.Основная часть беседы. Куда можно включить такие вопросы как:

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

*2) А какой  хлеб вы покупали?*

*3) А что ещё продаётся в хлебном отделе?*

*4) Как же одним словом назвать все эти изделия?*

*5)Дети, а как вы думаете, сколько надо хлеба, чтобы накормить жителей нашего города?*

*6) Вы любите пирожки, которые печет ваша мама или бабушка?*

*7)Кто может мне сказать, какие продукты нужны для теста, чтобы приготовить пирожки?*

*8)Ребята, а где же пекут хлеб?*

*9) Кто занимается выпечкой хлеба?*

*10) Что же ещё пекут в пекарне?*

*11)Зачем человеку есть хлеб?*

*12) Какие профессии нужны, чтобы хлеб попал к нам на стол?*

Внимательно слушайте ответы детей, обязательно дайте им выразить свою мысль до конца. И только после этого дополните сказанное или подтвердите правильность ответа.

Рассказывая о чём либо, старайтесь, чтобы ваша речь была выразительной и эмоциональной.Тогда дети лучше запомнят её**.** Например**:** *«Хлебобулочные изделия не только вкусные и полезные, он 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. В пекарне ни на минуту не прекращается работа. Пекари работают 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 больше, то слушайте меня и друг друга внимательнее. Вы все знаете, что в пекарне работает пекарь. Смотрите и слушайте, что происходит в пекарне. Огромные чаши наполняются мукой и водой. Они называются дежами. Давайте вспомним, что еще в них добавляют, ведь об этом мы говорили в начале нашей беседы. 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 смесительных машин. Готовое, перемешанное 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 стеллажи. 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?**Но не только пекари связаны с получением хлеба. Колхозники занимают не менее важное место. Они сеют, выращивают, убирают пшеницу и рожь. Затем везут на элеватор, где мукомолы превращают зерно в муку. Множество 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 скажем им спасибо за их нелегкую, но такую важную работу»*.

3.Закрепление материала. Этот этап можно провести в форме игры, составления детьми собственного рассказа, чтения стихотворения или отгадывания загадок. Например, воспитатель может пригласить детей в магазин (в качестве которого выступает игровой уголок и столы- прилавки с выставленными муляжами хлебобулочных и мучных изделий), прочитать им стихотворение:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *В булочной у нас баранки,*  *Булки, бублики, буханки,*  *Пирожки, батоны, плюшки,*  *И плетенки и пампушки,* | *Курабье, бисквит, печенье,*  *Бутерброды, чай с вареньем*  *Много пряников, конфет,*  *Пастила есть и щербет,* | *И пирог с начинкой сладкой,*  *И ватрушка и помадка…*  *Называйте, не стесняйтесь,*  *Выбирайте, угощайтесь!* |

Можно предложить выбрать те хлебобулочные изделия, которые больше всего они любят, при этом объяснив свой выбор.

4.Подведение итога занятия (беседы). Этот этап не простая формальность, а смысловой заключительный аккорд всей беседы Он так же должен быть эмоциональным, оптимистичным и справедливым. Например, «Молодцы! Я надеюсь, что вам понравилась наша беседа. Я думаю, что вы расскажите друзьям и родителям о том, что хлеб – это наше богатство и сколько сил и времени нужно для его производства!»