**Конспект**

**с детьми подготовительной группы**

**«Хлеб - всему голова».**

Задачи:

Активизировать и расширить словарный запас по темам: «Хлеб», «Хлебобулочные изделия», «Профессии», «Времена года». Развивать грамматический строй речи; проводить профилактику дисграфии; продолжить развитие навыков чтения; ЭМП. Развивать логическое внимание, мышление, память, творческое воображение. Воспитывать аккуратность и позитивное отношение к своей работе через внедрение инновационных технологий. Формировать умение работать в коллективе; воспитать уважительное отношение к труду людей, к хлебу.

Материалы и оборудование:

Иллюстрации хлебобулочных изделий и сельскохозяйственной техники. Ломтик черного хлеба. Буквы, карточки с названиями хлебобулочных изделий, цифры, фланелеграф, ноутбук, презентации, музыка. Рецепт теста. Мука, соль, вода, стеки, скалка, клеенки, поварские колпаки, фартуки.

Современные образовательные технологии:

Здоровьесберегающие, информационно – коммуникативные технологии, обучение в сотрудничестве, ТРИЗ, игровые технологии.

Ход занятия

1. Организационный момент.

*(Воспитатель читает стихотворение)*

Рос сперва на воле в поле,

Летом цвел и колосился,

А когда обмолотили

Он в зерно вдруг превратился.

Из зерна - в муку и тесто,

В магазине занял место.

Вырос он под синим небом,

А пришел на стол к нам хлебом.

- Вы догадались, о чем мы будем сегодня говорить?

- О хлебе!

- Я хочу пригласить вас в хлебобулочный магазин, который назван в честь сказочного хлебобулочного героя. Догадались, как он называется?

*(Ответы детей).*

- Верно, мы отправимся туда с веселой песней.

*(Дети под музыку идут в магазин «Колобок», а логопед встречает детей)*

1. Развитие навыков чтения.

- Ребята, у нас случилась беда. Названия хлебобулочных изделий перепутались. Помогите правильно подписать продукты.

*(Дети из букв составляют названия хлебобулочных изделий)*

Калач, кулич, хлеб, плетенка, кекс, багет, плюшка, батон, каравай.

- Каждый день в саду

меню меняется, вас кормят разнообразно и вкусно. Не меняют только один продукт - хлеб!

1. Развитие лексико - грамматического строя речи.

Логопед читает стихотворение Я. Акима «Хлеб»:

Игра: «Один - много».

- Ребята, какие еще хлебобулочные изделия вы знаете?

*(Ответы детей).*

1. Развитие связной речи.

*-* Как вы думаете из всех этих хлебобулочных изделий, какое самое главное?

*-* Хлеб!

*-* Верно, а какие пословицы, это подтверждают?

*(Дети называют пословицы)*

*«Хлеб – всему голова!»*

*«Калач приестся, а хлеб никогда»*

*«Хлеб да вода – богатырская еда»*

*«Пот на спине – так и хлеб на столе»*

*«Худой обед, если хлеба нет!» и т д*

Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют.

Сил для хлеба не жалеют!

- Ребята, легко ли вырастить хлеб?

*(ответы детей)*

- Где выращивают хлеб?

- На поле!

- Давайте и мы туда отправимся.

*(Дети встают друг за другом, «едут» в поле на машинах, подпрыгивают на кочке, приседают в яме, делают повороты влево-вправо, объезжая горку).*

Едем в поле

На кочку наехали,

В яму заехали,

Горку объехали

И на поле приехали!

*(Дети переходят к следующему столу, рассматривают картинки)*

1. Беседа о процессе выращивания хлеба.

- Как готовят поле? Какую технику возьмем в помощь?

*(Ответы детей).*

*-*Что трактор делает с землей?

*-* Пашет, боронит землю.

*-* Как называется профессия человека, который работает на тракторе?

*-* Тракторист!

- Какая техника поможет засеять поле?

*(0тветы детей)*

- Как называется профессия человека, который работает на сеялке?

- Сеяльщик!

- Какая техника поможет убрать урожай?

- Комбайн!

- Как называется профессия человека, который работает на комбайне?

- Комбайнер!

- Как можно назвать всех людей, которые помогали вырастить урожай, хлеб?

- Хлеборобы!

*-* Когда поле готово к засеванию зерном, нужно выбрать, чем будем засеивать рожью или пшеницей?

*-* Чем отличаются эти колосья?

*(Ответы детей)*

- Колос пшеницы толще, чем колос ржи.

- Зерна пшеницы круглые, а ржи удлиненные.

- Какая мука получится из пшеницы, а какая изо ржи?

(Ответы детей)

- Из пшеницы – пшеничная мука, белая.

- А изо ржи – ржаная мука, темная.

- Ребята, как узнать, что урожай созрел?

- Колоски желтые, золотые, усатые.

- Куда отправится зерно после очистки?

*(Ответы детей)*

- Становитесь, друг за другом, поехали:

Едем в город.

На кочку наехали,

В яму заехали,

Горку объехали

И на мельницу приехали.

- Кто работает на мельнице? На мукомольном комбинате?

- Мельник! Мукомол!

- Что мельник будет делать с зерном?

*(Ответы детей)*

- Куда дальше повезем муку?

*(0тветы детей)*

- Что делают с мукой в пекарне?

*(0тветы детей)*

- Как называется профессия человека, который работает в пекарне?

- Пекарь!

1. Пальчиковая игра:

Мнут и катают

В печи запекают,

А потом за столом

Нарезают ножом!

1. Беседа о блокадном хлебе.

*(Звучит тревожная, печальная музыка)*

- Ребята, было время, когда кусочек ржаного хлеба был на вес золота. И далеко не каждый день он был на столе. Велико было значение хлеба во время Великой Отечественной войны. Не было зерна, и хлеб пекли из шелухи, гидроцеллюлозы, пырея, лебеды. В блокаду, когда наш город был в кольце врагов, хлеб давали по маленькому кусочку(125г.) на весь день. Люди понимали, что хлеб-это их жизнь!

*Показ иллюстраций и кусочка хлеба в 125г.*

- Помня прошлое, какой вывод вы сделаете, как надо относиться к хлебу? Почему?

*(Ответы детей).*

*Логопед показывает презентацию «Слава хлеборобам».*

1. Работа с тестом.

- Ребята, вы хотите ненадолго превратиться в пекарей?

- Да!

- Тогда надевайте колпаки и фартуки! Сейчас мы приготовим тесто по рецепту:

*Рецепт соленого теста:*

*2 стакана муки,*

*1/2 стакана воды,*

*1 столовая ложка соли.*

*(Замешивают тесто, раскатывают 2 рулета, один делят на 8 частей, а другой на 6).*

Детям даются разные задания: одному взять 1/8 часть, другому 3/6 части рулета и так всем остальным.

*(Сравнивают части).*

Дети лепят различные изделия из теста.

1. Подведение итога.

- Ребята, что вы узнали сегодня нового, что вам понравилось?