Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

 детский сад общеразвивающего вида №392

городского округа Самара

 **КОНСПЕКТ**

**непосредственно образовательной деятельности**

**«Откуда к нам приходит хлеб»**

**в подготовительной группе**

(с использованием ИКТ)

Занятие

подготовила и провела

воспитатель:

Лямина А.И.

12 ноября 2013 г.

САМАРА

**Цель:** Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берется хлеб, как его делают, кто его растит и печёт.
**Задачи:**1. Сформировать представления о процессе выращивания и изготовления хлеба. Обогащение словарного запаса, активизация грамматических умений. Продолжать учить анализировать и делать выводы.
2. Развивать речь детей, внимание, наблюдательность, мышление, образное воображение.
3. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей выращивающих хлеб.
**Оборудование:**Проектор, ноутбук, слайд-шоу «Откуда к нам приходит хлеб», цветные картинки с изображением хлебобулочных изделий и зерновых культур, каравай, тесто в чашке, мука, соль, яйца, графин с водой, сахар в сахарнице, три цветных блюдца с нарезанными и аккуратно на них выложенными образцами пшеничного и ржаного хлеба, колоски, зерна пшеницы. Декорации деревенского дома, костюм бабушки.
**Обогащение словаря**: чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод.

**Ход занятия:**

В. - Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?
(Кашу, булку с маслом, чай)
В. - А что было на обед?
(Борщ, картофельное пюре с котлетой, компот, хлеб) .
В. - Ребята, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?
(Хлеб)
В. - Правильно, каждый день у нас на столе и детском саду и дома хлеб.
Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

(Белый, булку, каравай)

В. - Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?
(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный) .
В. - Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята в гости любите ходить? Сегодня бабушка пригласила нас в гости.

I. В этот момент в группе происходит инсценировка: Бабушка в своём доме замешивает тесто в чашке. Перед ней: мука, соль, вода и т.д. (ингредиенты для приготовления хлеба)
Бабушка: - Будет хлебушек душистый, ароматный, золотистый…
Испеку его в печи, будут деткам калачи.
Пышные, румяные, пшеничные, овсяные…
Так, тесто я поставила, пойду, отдохну и детишек подожду…

II. Раздается стук в дверь. Входит воспитатель с детьми.

В. - Здравствуй, бабушка! Бабушка, где ты? Странно, пригласила нас в гости, а самой дома нет, куда же она ушла. Посмотрите дети, она что-то оставила на столе. Что же это? (Тесто)
В. - А, кажется я догадываюсь, это, наверно, бабушка замесила тесто, а что же она собирается из него приготовить? (Ответы детей)
В. - А что ещё можно приготовить из теста? (ответы детей)

В - А как можно все эти изделия назвать одним словом? (Хлеб или хлебные продукты)
В. - Да, ребята, а из чего замешивают тесто? (Из муки)
В. - Правильно, а вы обратили внимание, какие ещё ингредиенты использовала бабушка для приготовления теста? (Яйца, вода, соль, сахар, масло)
В. - Из чего получают муку? (Из зерен)
В - Как называются колоски, из которых получают зерна для муки? (Пшеница, рожь, ячмень, овес)

Воспитатель выставляет на доске картинки с изображением зерновых культур.
- Ребята, из пшеницы какие получим зерна? (Пшеничные)

В. - А из пшеничных зерен, какая мука получится? (Пшеничная)

В. - А хлеб из муки какой будет? (Пшеничный)
Воспитатель показывает образец пшеничного хлеба.
В. - Изо ржи, какие получим зерна? (Ржаные)

В. - А из ржаных зерен, какая мука получится? (Ржаная)

В. - А хлеб из этой муки какой будет? (Ржаной)
Воспитатель показывает образец ржаного хлеба.
- Молодцы, ребята, хорошо разбираетесь в зерновых культурах.

III. Входит бабушка: - Так, так, так, где-то здесь я чашку с тестом поставила…
(Слышит звуки)

Б. - Кто это здесь? (Поправляет очки, замечает детей)

Б. – А, ребята пожаловали. Здравствуйте, здравствуйте!
Воспитатель и дети здороваются с бабушкой.
- Здравствуй, наша любимая бабушка!
Б. - Вовремя вы ребятки ко мне заглянули - я как раз каравай к чаю испечь собралась. Вот пойду его сейчас в печь поставлю, а вы пока без меня не скучайте.

В. - Хорошо, бабушка. Ребята, пока бабушка печет каравай, я предлагаю вам узнать, каким интересным способом попадает к нам хлеб.
**Показ презентации: «Откуда берется хлеб».**

Воспитатель зачитывает слайды:
**1 слайд:** Наша тема: «Откуда берется хлеб?»

Стихи про хлеб:
В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится

И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок.

**2 слайд:**
Вот он – хлебушек душистый.
Вот он – теплый, золотистый,
В нем – здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!

**3 слайд:** - Это зерно – пшеница.
**4 слайд:** -Весной специальным трактором пашут землю и сеют пшеницу в землю.
**5 слайд:** - Летом вырастают колоски, а в них много-много зерен.
**6 слайд:** - Осенью пшеница созревает и колоски убирают машинами-комбайнами.
**7 слайд:** -Зернышки достают из колосков – обмолачивают. Вот сколько много получается зерна.
**8 слайд:** -Затем зерно перетирают – перемалывают и получают муку.
**9 слайд:** -В муку добавляют воду и другие продукты и замешивают тесто. Из теста лепят хлеб, булочки, лепешки.
**10 слайд:** -А это картина Ивана Ивановича Шишкина «Рожь».
**11 слайд:** -А ещё из зерен пшеницы, овса, ржи, риса, гречихи, ячменя готовят кашу. Манную кашу делают из зерен пшеницы.

В. – А теперь давайте поиграем в игру «Хорошо быть хлеборобом».

**Игра «Хорошо быть хлеборобом»**

***Описание игры:*** Все дети садятся на ковре по кругу. Воспитатель говорит: «Хорошо хлеборобу! Бросил в землю зёрнышко-оно само и растёт. А ты сиди и жди, вырастет – будет что покушать! Так?» Дети, скорее всего согласятся: «Так». – «Побездельничаем?» «Да» - «Хорошо, только сначала давайте зёрнышко посадим. Будет у нас хлеб!». (Встали, нагнулись, руками у пола изобразили, как сажают зёрнышко, сели). «А теперь отдыхаем. Вот только полить надо». (Встали, жестом показали, как взяли воображаемую лейку, полили, лейку поставили, сели). «А теперь отдыхаем. Вот только прополоть надо». (Встали, нагнулись: выдергиваем воображаемые сорняки вокруг, выпрямились, сели). «А теперь отдыхаем. Вот только окучить надо». (Встали, изображаем движение работы с тяпкой или граблями). «А теперь отдыхаем. Вот только лишние отросточки срезать надо». (Встали, снизу до верху отстригли лишние отросточки, сели). «А теперь отдыхаем. Вот только вороны прилетели, наши зёрнышки склевать хотят! Кыш! (Встали: размахиваем руками, отгоняем ворон, сели.) «А теперь отдыхаем. Вот только зерно созрело уже, собирать пора! Хватит, насиделись, наотдыхались, за работу пора! (Встали, собрали зерно, потащили тяжёлые мешки). Если кто -то идет легко, воспитатель спрашивает: «А что же ты так мало вырастил? Плохо ухаживал?» - пусть ребенок изобразит тяжёлую ношу (донесли до стола, поставили.) Воспитатель спрашивает: «Ну, как, много ли хлебороб посидел? Хорошо ли отдохнул?» (Дети оценивают проигранную ситуацию, свои ощущения.)

-Ну, как тяжелая или легкая работа у хлебороба? (Тяжелая).

-Хлеборобы трудолюбивые, смелые, добрые, заботливые. Их труд нелегкий, но они любят его, гордятся им. И наша страна благодарит их за добросовестный труд.

-Да русская народная пословица гласит: «Не трудится –хлеба не добиться».

**12 слайд**: - Пословицы о хлебе:

 - Хлеб - всему голова

 - Зимой снег глубокий - летом хлеб высокий

- Хлеб — всему голова

- Без хлеба – нет обеда

- Хлеб – батюшка, вода – матушка

- Горька работа, да хлеб сладок

- Хочешь есть калачи, не сиди на печи

- Пироги не растут на кустах

- В землю не положишь - и с земли не возьмешь

- Пот на спине - так и хлеб на столе

- Каравай хлеба не свалится с неба

- Хлебушек ржаной – отец родной

**13 слайд:** - Загадки о хлебе:
1. Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.
В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.
В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)

2. Был крупинкой золотой,
Стал зеленою стрелой.
Солнце летнее светило,
И стрелу позолотило.
Что за стрела? (Колос)

3. Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый. (Хлеб)

**14 слайд:** - Считалки и чистоговорки о хлебе:
"Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.
Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки".

**Физкультминутка:**
Ча, ча, ча, (3 хлопка по бедрам)
Печка очень горяча (4 прыжка на двух ногах)
Чи, чи, чи (3 хлопка над головой)
Печет печка калачи (4 приседания)
Чу, чу, чу (3 хлопка за спиной)

На санях всех прокачу (поворот вокруг себя)
Щу, Щу, Щу, Щу, Щу, Щу,
Всех блинами угощу. (Руки вперед)

 Конец формыВ. - Мы с вами сегодня много узнали о хлебе, о тесте. А кто мне расскажет, какое бывает тесто? (Мягкое, пышное, ароматное, густое, жидкое, белое, дрожжевое и т. д.)
- Какие продукты из него готовят (Ответы детей)
- Давайте поиграем: я предложу вам на выбор ряд картинок, а вы выберете, только те, на которых изображены хлебные продукты. (Дети выбирают нужные картинки, воспитатель предлагает прокомментировать выбор)
- Назовите каждый продукт, как будто их много (Воспитатель обращает внимание детей на картинки с изображением хлебобулочных изделий, а дети перечисляют названия продуктов во множественном числе)

На столе у нас баранки

Булки бублики, буханки,

Пирожки, батоны, плюшки,

И плетенки, и ватрушки.

Подходите, не стесняйтесь,

Выбирайте, угощайтесь.

- А теперь назовите эти продукты ласково (дети перечисляют названия этих же продуктов в уменьшительно-ласкательной форме.)

- Молодцы ребята, о хлебушке нужно говорить ласково, его нужно беречь, уважать. Как вы думаете, почему? (Ответы детей)
- Правильно, ведь, сколько людей растило хлеб. Сколько труда было приложено, чтобы у людей в доме был хлеб. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное.

Ребята вместе с воспитателем благодарят бабушку за каравай и угощаются им.