Структурное подразделение «Детский сад № 16 комбинированного вида» МБДОО «Детский сад «Радуга» комбинированного вида».

**Конспект занятия в логопедической группе**

**«Хлеб – всему голова».**

 Воспитатель I кв. кат.

 Касьяненко Н.Н.

 2015г.

**Цели:**

***коррекционно-образовательные:***

- расширять у детей знания о значении хлеба в жизни человека;

-познакомить детей с процессом выращивания хлеба;

-донести до сознания детей что хлеб – это итог большой работы многих людей;

***коррекционно-развивающие:***

-упражнять детей в назывании хлебобулочных изделий;

-активизировать в речи слова-действия, связанные с производством хлеба;

-упражнять детей в образовании существительных с уменьшительно-ласкательным значением (словоизменение);

-развивать внимание, связную речь;

***коррекционно-воспитательная:***

-воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду.

**Подготовительная работа:** рассматривание иллюстраций с изображением сельскохозяйственных работ по выращиванию хлеба, заучивание пословиц и поговорок, экскурсия в хлебный магазин, чтение литературных произведений по теме.

**Материал:** Предметные картинки с изображением хлебобулочных изделий, картинки с изображением с/х машин, магнитофон, муляжи хлебобулочных изделий, корзинка.

**Ход занятия:**

В. Ребята, сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия, вы постарайтесь угадать:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

 (Хлеб).

Д.: Хлеб.

В.: Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажите.

**Дидактическая игра « Какой хлеб?».**

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают мяч называя определения. Например: хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, ржаний, пшеничный, витаминный, воздушный и т.д.)

В.: Дети, какой продукт был самым главным, самым почитаемым на Руси? Без него не обходился ни один праздник?

Д.: Хлеб.

Знают все, кто ест:

Хлеб не надоест!

Хлеб наша главная еда

Всегда!

Рыба – водица,

Ягода – трава,

А хлеб, как говорится

Всему голова!

В.: Правильно, хлеб – всему голова! (Воспитатель показывает белый и черный хлеб). А вы знаете, как относились к хлебу русские люди в старину?

Д.: К хлебу в старину относились свято, бережно, ведь он доставался тяжелым трудом. Хлеб брали чистыми руками. Его нельзя было выбрасывать. А если уронили хлеб, обязательно надо было поднять и поцеловать. Даже крошки со стола сгребали в ладонь и съедали.

В.: Как называли хлеб, который пекли к празднику?

Д.: Каравай. (Воспитатель показывает каравай).

В.: Дети, кто расскажет нам стихотворение про каравай?

Д.: Вот он каравай душистый

С хрупкой корочкой витой,

Вот он мягкий, золотистый,

Словно солнцем налитой!

В.: Из чего пекут хлеб?

Д.: Хлеб пекут из муки.

В.: А что еще пекут из муки?

Д.: Блины, пироги, пряники, печенье, булочки и т.д.

В.: А как одним словом можно все это назвать?

Д.: Хлебобулочные изделия.

**Физкультминутка «В землю зернышко упало».**

В землю зернышко упало, (приседают)

Прорастать на солнце стало ( руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек прорастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся. (2раза).

В.: Молодцы дети. А теперь давайте вспомним пословицы и поговорки, посвященные хлебу.

Д.: Без хлеба – нет обеда.

Много света – много хлеба.

Хлеб всегда надо доедать.

Будет хлеб – будет и песня.

Не трудиться – хлеба не добиться.

Хлеб – всему голова.

В. Люди очень ценят хлеб, часто называют его ласково – хлебушек. У нас есть полная корзинка хлебобулочных изделий, давайте назовем их ласково.

**Дидактическая игра «Назови ласково».**

(Дети выходят, берут из корзинки муляж, называют ласково, кладут на поднос).

Булка- булочка.

Батон – батончик.

Пряник – пряничек.

Пирог – пирожок.

Хлеб – хлебушек.

Сушка – сушечка.

Баранка – бараночка.

Сухарь – сухарик.

Лепешка – лепешечка.

Пышка – пышечка.

В.: Давайте поговорим с вами о том, как возделывают хлеб на полях в наши дни. Сначала хлеборобы готовят к посеву. Затем трактора вспахивают и боронят землю, рыхлят ее и начинают сев. К трактору прицепляют сеялки, и они ровным аккуратными рядами укладывают в землю зерна пшеницы и ржи. Наступают теплые жаркие деньки. Вот и взошла пшеница! За ее ростом следит агроном. Когда зерна хлебов созрели, начинается горячая пора для хлебопашцев – жатва. На поля выходят комбайны. Комбайны срезают колосья, выколачивают из них зерна, которые по специальному рукаву высыпают в грузовые машины.

В.: А как вы думаете, куда потом везут зерно?

Д.: Зерно везут на элеватор, в зернохранилище. Там его сушат и очищают, а потом на мельницу, где из зерна мелют муку.

В.: А куда доставляют муку?

Д.: Муку везут на хлебозавод, где из нее выпекают хлебобулочные изделия.

В.: Правильно, муку везут на хлебозавод, где вымешивают тесто и выпекают его. А что дальше?

Д.: Готовые изделия доставляют в магазины.

В.: Но и сейчас труд хлебороба по прежнему очень нелегкий и напряженный! А чтобы мы могли принести домой обычный батон белого или ржаного хлеба, на славу поработали и комбайнеры, и трактористы, и шоферы, и пекари. Много рук прикоснулось к зерну, что бы оно превратилось в каравай хлеба!

В.: Ребята, что нового вы сегодня узнали? (Ответы детей).

 Вы видите, как много труда надо приложить, чтобы у людей на столе был хлеб. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное.

Каждому знакомы мудрые слова:

Хлеб – хозяин дома

Всему он голова!