Конспект НОД

составлен воспитателем

Шмелевой Т. М.

**ТЕМА**: Откуда хлеб пришел

**НАПРАВЛЕНИЕ**: Познавательно-речевое развитие

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЛАСТЬ:** интеграция образовательных областей**:** познание, коммуникация, ознакомление с художественной литературой**.**

**ПРОГРАММНОЕ СОДЕРЖАНИЕ:**

Уточнить и закрепить представление детей о выращивании хлеба.

Познакомить детей с процессом выращивания хлеба в старину

Дать представление о том, что хлеб – основной продукт питания человека

Развивать связную речь, актуализировать словарь детей по теме «Хлеб», упражнять в подборе признаков

Пополнять литературный багаж детей

Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу и уважение к людям, вырастившим его

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РАБОТА:** Разучивание стихотворений, пословиц, поговорок, чтение литературных произведений по теме, рассматривание иллюстраций.

**МАТЕРИАЛ:** Иллюстрации, колоски, камушки, кофемолка

**ХОД ЗАНЯТИЯ**

Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

*(Молочная каша, булка, чай)*

А вчера?

*(Омлет, булка с маслом, кофе)*

А что было на обед?

*(Борщ, вермишель с котлетой, компот , хлеб)*

Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером? *(хлеб)*

Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду, и дома хлеб.

И мы с вами сегодня поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко – так ласково, уважительно говорят о хлебе. Он – самый главный на каждом столе.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой он – хлеб? Подберите для описания этого продукта слова, чтобы все поняли, как вы его любите. (Аппетитный, вкусный, свежий, ароматный, душистый, мягкий.) Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение.

Вы говорили, что на завтрак вам дают батон, в обед – черный хлеб, а какие еще хлебобулочные изделия вы знаете?

*(булки, пирожки, пирожные и тортики*)

А откуда хлеб к нам приходит, не на дереве же он вырос, может есть пирожковое дерево, пряничный куст. Конечно, я пошутила. Я вижу у вас иллюстрации, как выращивают хлеб. Давайте посмотрим, правильно ли расположены.

(дети располагают иллюстрации по порядку, отвечают на вопросы )

Кто управляет трактором? Что прикреплено к трактору? Зачем вспахивают?

Что прикреплено к этому трактору? Да сеялка высевает зерна, для посева выбирают самые лучшие зерна .На следующей картинке – комбайн, но чтобы начать жатву, приходится еще потрудиться…Что необходимо для роста растений? (свет и тепло) Летом тепло, а если нет дождика, приходится поливать, бороться с сорняками, с вредителями… (картинка с самолетом)

Кто управляет комбайном? Что делает комбайн? (скашивает и обмолачивает) Зерна сыплются в машину. А что происходит дальше? Везут на элеватор, мелют в муку, а потом выпекают хлеб. Кто выпекает хлеб? (пекарь, хлебопек).

Как вы думаете, всегда ли хлеб существовал на земле? *(Дети высказывают предположения.)* Древние люди заметили, что брошенное в землю зерно возвращает несколько зерен, что на рыхлой и влажной земле вырастает больше зерен.

А как же выращивали хлеб в старину, ведь тогда машин, тракторов не было. На столе – иллюстрации, как выращивали хлеб в старину.Попробуем подобрать картинки к нашему ряду. Первое –пахота.

*У кого на столе соответствующая картинка? Что изображено на ней?*

трактор тянет металлический плуг, а в старину лошадь тащила за собой деревянный плуг,

Как сеяли зерно наши предки и как сеют в наше время?

Зерно сеют сеялками, а раньше самый опытный член семьи – дед или отец, в красной рубахе, босиком выходил в поле и разбрасывал зерно.

В какое время года начинается жатва?*(Осенью)*

какая техника помогает людям сейчас? *(на полях работают комбайны)*

В старину использовали серп, зерно выбивали цепом, а сейчас это делает комбайн

Как пекли хлеб в старые времена и как пекут сейчас?

В старые времена хлеб пекли в избе в русской печи, а сейчас пекут на хлебозаводе

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорастать на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся. (2 раза) раздаю детям колоски.

Давайте рассмотрим колоски, которые выросли на поле.

Колосок как будто дом,

Много комнат в доме том.

В каждой комнате – зерно,

Спелой зрелости полно.

У нас комбайна или цепов нет, поэтому попробуем достать зернышки из колоска.

(дети рашелушивают колоски)

Как из зерна делали муку наши предки и как делают её сейчас?

Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, Давайте попробуем превратить зерна в муку. У вас на столе есть камушки, дощечка. Положите зернышко на дощечку, попробуйте растереть ее камушком (показываю) Так появились первые жернова, первая мука .Это очень сложно, люди придумали жернова, ветряные и водяные мельницы, они помогали растирать зерна. Сейчас на помощь пришло электричество. Вот маленькая мельница – кофемолка.  *Дети рассматривают электрическую кофемолку, наблюдают за помолом зерна в ней. Рассматривают полученную муку и сравнивают с предыдущей мукой. Делают вывод, что мука получилась мельче, пышнее.*

Похожая мельница, но только очень большая – на мукомольном заводе.

Воспитатель: В наше время людям везде помогает техника.

Ребята, как вы думаете, в наше время стало легче выращивать хлеб?

*( Да. Люди придумали технику, которая облегчила труд человека).*

А скажите, почему хлеб бывает белый и черный

*Черный хлеб пекут из муки, которую получают из ржи, а белый - из пшеницы.*

*Колос пшеницы (показывает) – пшеничный колос.*

*Колос ржи – (ржаной колос).*

*Мука из зерен пшеницы – (пшеничная мука).*

*Мука из зерен ржи – (ржаная мука).*

*Хлеб из ржи - ржаной.*

*Хлеб из пшеницы - пшеничный.*

*Поле с рожью - ржаное.*

*Поле с пшеницей - пшеничное.*

*Поле с ячменем –ячменное*

*Поле с овсом – овсяное*

*Поле с кукурузой - кукурузное*

*Вспомните, в каких сказках упоминается хлеб, зерно или продукты из муки? («Колосок», «Мужик и медведь», «Колобок».)*

*Как вы думаете, из какой муки испекла бабушка румяный колобок? (Дети высказывают предположения.) Пшеничная мука всегда стоила дороже ржаной, и поэтому калачами да булками лакомились люди побогаче. А в бедный семьях пекли ржаной хлеб. В народе говорили: «Пшеничка кормит по выбору, а рожь всех сплошь». Так что колобок из русской народной сказки был выпечен скорее всего из ржаной муки. В старину на Руси рожь называли житом. Вслушайтесь в звучание этого слова – «жито». Как вы думаете, почему люди дали ржи такое название? (Дети высказывают предположения.)*

*Слово «жито» похоже на слово «жить». Хлеб – главный продукт питания, он ежедневно должен быть в рационе каждого человека, ведь «без хлеба нет обеда».*

*Какие пословицы и поговорки о хлебе вы знаете? (Где хлебно и тепло, там жить добро», «Будет хлеб – будет и песня», «Хлеб – наше богатство», «У кого хлеб родится, тот и веселится», «Без соли не вкусно, без хлеба не сытно», «Каша – мать наша, а хлеб – отец-кормилец».) –*

*Хочешь есть калачи -не сиди на печи.*

*– Сей хлеб в пору, будет хлеба горы.*

*– Хлеб на столах-счастье в домах.*

*– Хлеб,соль,вода-живая еда.*

*– Хлеб всему голова*

К сожалению, иногда можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом. Люди, которые знают, как трудно растить хлеб, понимают истинную цену и поэтому берегут его. Взял кусок хлеба – съешь его, не хочешь есть – не бери. «Хлеба к обеду в меру бери, он – драгоценность, им не сори»

Закончите предложение: «Я знаю, что хлеб – наше богатство, поэтому я…». (Дети поочередно предлагают свои варианты окончания предложения.)

*Хлеб нужен каждому человеку каждый день. Хлеб – наш достаток и богатство. Берегите хлеб!*