МБДОУ детский сад комбинированного вида «Золотой петушок» село Доброе Добровского муниципального района Липецкой области.

**Конспект**

**комплексного занятия**

**по ознакомлению с окружающим**

***Тема:***

***«Хлеб наше богатство»***

(Старшая группа «Тополек»)

***Подготовила***

***и провела:***

***воспитатель***

***Артёмова Н.А.***

Май 2015 год.

**Программное содержание.**

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

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

- Познакомить детей с процессом выращивания хлеба;

- Дать представление о том, как хлеб пришёл на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их сложность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;

- Закрепить знания детей о том, что – хлеб один из самых главных продуктов питания в России.

**Предварительная работа.**

- Беседа о сборе урожая хлеба;

- Рассматривание иллюстраций;

- Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме «Откуда хлеб пришёл».

- Изготовление хлебобулочных изделий из слоёного теста.

**Ход занятия.**

**Воспитатель:**

Отгадать легко и быстро;

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

И бывает подгорелый. (Хлеб)

**Воспитатель:** Да верно, мы с вами поговорим именно о нём. Хлеб, хлебушек с румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на нашем столе. А вот каким он может быть ещё, вы мне и расскажите.

**Дидактическая игра:** «А какой он, хлеб?» (Подбор определений к существительному).

Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения (например хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, чёрный, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный.

**Воспитатель:** Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

**Дети:** Хлеб покупают в магазине.

**Воспитатель:** А хотите я рассажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне кто знает, из чего делают хлеб? Как вы думаете?

**Дети:** Пекут из муки.

**Воспитатель:** А что такое мука, из чего её получают?

**Дети:** Муку получают из зерна.

**Воспитатель:** Правильно. Из зерна пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим занимаются хлеборобы. Ребята, а вы хотите знать, что же это за работа?

**Воспитатель:** Выращивать и убирать людям хлеб помогают, сильные машины. Весной лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто его ведёт?

**Дети:** Трактором управляет тракторист.

**Воспитатель:** Молодцы, правильно. Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зёрна пшеницы. Вот пшеница взошла. Всё лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое.

**Физкультминутка:** «Дует ветер с высоты».

Дует ветер с высоты, (Наклоны в стороны)

Гнутся травы и цветы (Наклоны в стороны)

Вправо-влево, вправо-влево (Наклоны в стороны)

Клонятся цветы и травы. (Наклоны в стороны)

А теперь давайте вместе, (Прыжки)

Все попрыгаем на месте. (Прыжки)

Выше, веселей, вот так! (Прыжки)

Переходим все на шаг, (Ходьба)

Вот и кончилась игра! (Ходьба)

Заниматься нам пора! (Ходьба)

**Воспитатель:** Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва (дети повторяют хором). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

**Дети:** На комбайне работает комбайнёр.

**Воспитатель:** Что же делает комбайн?

**Дети:** Собирает колоски.

**Воспитатель:** Правильно. Комбайн срезает колоски и вымолачивает из них зёрна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнёра. А из накопителя соломы через определённое время сходят большие жёлтые копны обмолоченной соломы. Далее машины везут зерно на элеваторы (дети повторяют слово хором) – это специальные сооружения для хранения зерна. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

**Дети:** На мельницу?

**Воспитатель:** А по другому кто знает как называется предприятие где делают муку?

**Дети:** Мукомольный завод.

**Воспитатель:** А кто мне скажет, куда с мукомольного завода везут муку?

**Дети:** На хлебозавод.

**Воспитатель:** Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «рукавами» вымешивают тесто для хлеба. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг.

**Физкультминутка «Каравай»**

(Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто).

Мешу, мешу тесто,

Есть в печи место.

Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)

Переваливай, валяй (2 раза).

**Воспитатель:** И вот тесто замешено и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечётся, его грузят на машины и везут в магазины. А что ещё пекут из муки кроме хлеба? (Дети встают передают мяч друг другу и называют продукцию).

**Воспитатель:** А теперь мы с вами сами слепим свои хлебобулочные изделия из нашего солёного теста.