### Конспект занятия по познавательному развитию в подготовительной группе

**“Хлеб на стол - и стол престол, а хлеба ни куска - и стол доска”**

*Цель:* расширить представление **детей о труде взрослых**; показывать результаты труда и его общественную значимость; закрепить знания о хлебе, как одном из величайших богатств на земле.

*Образовательные задачи:*

- знакомить детей с профессиями, связанными с получением хлеба: тракторист, комбайнёр, агроном, мукомол, пекарь

- сформировать у детей понятие о том, что хлеб является ежедневным продуктом питания;

- познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий;

- дать новые знания о компонентах приготовления дрожжевого теста;

- закрепить знания о долгом пути хлеба от поля до стола,

*Развивающие задачи:*

- развивать связную речь детей, умения слушать товарищей, обогащать словарный запас;

- создать условия для проведения экспериментальной деятельности;

- развивать у детей умения пользоваться приборами и продуктами при проведении экспериментов;

- способствовать развитию умственных способностей: анализ, синтез, классификация, обобщение, сравнение;

- обобщать и систематизироватьзнания у детей о хлебе, названия профессий людей, выращивающих хлеб.

*Воспитательные задачи:*

- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду взрослых, любовь к близким.

*Словарная работа:*

*Словообразование:* хлеб-хлебороб, трактор-тракторист, комбайн-комбайнёр, пшеница-пшеничный хлеб, рожь-ржаной хлеб.

*Обогащение словарного запаса:* хлебосольные, хлебозавод, хлебопекарня, земледелец, комбайнёр, механизатор, агроном, страда, урожай, поджаристый, тесто ноздрястое, пузырчатое.

*Актуальность:*

В наше время дети имеют в недостаточной степени представления о труде хлебороба, хлебе, как он к нам приходит на стол, как его выращивают и кто. Дети имеют не точные знания о хлебе и его полезных свойствах. Дети плохо употребляют в пищу хлеб, небрежно относятся к нему.

*Предполагаемый результат:*

В итоге ожидаем получить следующие результаты:

1. Знакомятся с названиями основных профессий, связанных с получением **хлеба, о тружениках села.**

2. Знания детьми информации о процессе получения хлеба, злаковых культурах.

3. Пополнится словарный словарь: (тракторист, сеяльщица, комбайнер, пекарь, технолог – лаборант, сельскохозяйственная техника (трактор, комбайн, сеялка, борона).

4. Понимание детьми о пользе хлеба, бережного отношения к нему.

5. Умение организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении.

6. Проявление заботы и уважение к людям, выращивающим хлеб.

***Интеграция образовательных областей****:* «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Социально-коммуникативное развитие», «Физическое развитие», «Художественно-эстетическое развитие».

***Виды детской деятельности:*** Игровая, коммуникативная, познавательно-исследовательская, двигательная, восприятие художественной литературы, музыкальная.

*Предварительная работа:*

- чтение и рассматривание иллюстрации к стихотворению С. Погореловский «Урожай»;

- рассматривание иллюстрации сельскохозяйственной техники (трактор, комбайн, сеялка, борона).

- чтение В. Серова «Золотая рожь»;

- К. Паустовский «Тёплый хлеб»;

- Я. Дягути «Руки человека»;

- М. Володина «Тракторист»

- развивающая игра «Что сначала, что потом»;

- беседа о пользе хлеба;

- заучивание стихов о хлебе;

- пословицы, поговорки;

- рисование «Каравай»;

- лепка «Бублики для друга»

- экскурсия в детсадовскую столовую;

- экскурсия в магазин «Хлеб» *(совместно с родителями)*

***Методические приемы:*** просмотр презентации, художественное слово, беседа, вопрос-ответ, сюрприз, игры.

*Оборудование к ОД:* компьютер, экран, проектор, образцы хлебобулочных изделий, сюжетные картинки из серии «Путь хлеба», репродукции: И. Шишкин «Рожь», мини-лаборатория для проведения опытов, миска, форма для выпекания, ложка, скалка, дрожжи, вода, мука, сахар, фартуки, шапочки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Образовательные области*** | ***Задачи*** | ***Последовательная деятельность*** | ***Предполагаемые ответы детей*** |
| *Социально-коммуникативное развитие.*  *Познавательное развитие.*  *Речевое развитие.* | - Сформировать у детей понятие о том, что хлеб является ежедневным продуктом питания.  - Познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий.  - Обогащать словарный запас: пшеница - хлеб пшеничный, рожь – хлеб ржаной. | Эмоциональный настрой на работу. | Дети встают в полукруг. Рассматривают хлебобулочные изделия, называют их. |
| *Познавательное развитие.*  *Речевое развитие.* | - Обогащать словарный запас: хлебосольные. | Сообщение темы.  Развитие речевого слуха, внимания.  Чтение стихотворения  С. Погореловский **«Урожай».** | Слушают стихотворение, рассматривают иллюстрации к стихотворению  С. Погореловский **«Урожай**». |
| *Речевое развитие.* | - Развивать связную речь детей, обогащать словарный запас: поджаристый. | *Дидактическая игра* **«Угадай на вкус».**  Как можно сказать о хлебе, который вы попробовали? | Отвечают: вкусный, аппетитный, ароматный, мягкий, пышный, поджаристый, хрустящий. |
| *Познавательное развитие.* | - Обогащать словарный запас: хлебозавод, хлебопекарня. | Просмотр презентации о хлебе *(первая часть)* | Смотрят презентацию, слушают словесное сопровождение педагога. |
| *Познавательное развитие.*  *Социально-коммуникативное развитие.* | - Создать условия для проведения экспериментальной деятельности.  - Дать новые знания о компонентах приготовления дрожжевого теста. | Экспериментальная деятельность – дети замешивают тесто *(вторая часть).* | Дети надевают фартуки, шапочки. Берут миску, наливают воду, насыпают муку и соль. Тесто делят на две части. Одну часть накрывают салфеткой и убирают в тёплое место. На вторую часть теста воспитатель предлагает добавить сахар и дрожжи. Дети выполняют опыт. |
| *Познавательное развитие.* | - Обобщать и систематизировать знания у детей о хлебе.  - Знакомить детей с профессиями, связанными с получением хлеба: тракторист, комбайнёр, агроном, мукомол, пекарь | **«Предание о хлебе».** Рассказ педагога. | Слушают рассказ. Задают и отвечают на вопросы. |
| *Речевое развитие.* | - Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду взрослых | Пословицы и поговорки. | Самостоятельно рассказывают пословицы и поговорки. |
| *Познавательное развитие.* | - Знакомить детей с профессиями, связанными с получением хлеба: тракторист, комбайнёр, агроном, мукомол, пекарь.  - Способствовать развитию умственных способностей: анализ, синтез, классификация, обобщение, сравнение. | Просмотр презентации **«Как хлеб приходит к нам на стол?»**  *(третья часть).* | Вопросы-ответы. |
| *Физическое развитие.*  *Речевое развитие.* | - Развитие координации и речи  с движением. | Физкультминутка **«Пекари»** | Дети показывают движения соответствующие словам физкультминутки. |
| *Познавательное развитие.*  *Социально-коммуникативное развитие.* | - Закрепить знания о долгом пути хлеба от поля до стола | *Дидактическая игра* **«Что сначала, что потом»** | Дети делятся на группы, и каждая группа раскладывает картинки с последовательностью выращивания хлеба и рассказывают. |
| *Речевое развитие.* | - Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду взрослых. | Стихи о хлебе, труде, людях, выращивающих хлеб. | Выразительно наизусть читают стихи. |
| *Речевое развитие.* | - Обогащать словарный запас: хлебушек, хлебный, хлеб-хлебороб, хлебосольные, хлебозавод, хлебопекарня. | *Дидактическая игра* **«Слово рассыпалось»** | Собирают цепочку из карточек, на которых изображены картинки. Повторяют за педагогом слова и словосочетания: хлебушек, хлебный, хлеб-хлебороб, хлебосольные, хлебозавод, хлебопекарня. |
| *Познавательное развитие.*  *Социально-коммуникативное развитие.* | - Развивать у детей умения пользоваться приборами и продуктами при проведении экспериментов. | Экспериментальная деятельность. Приготовление и выпекание булочек *(вторая часть).* | Лепят из дрожжевого теста пирожки. Потом все вместе относят в детсадовскую кухню печься. |
| *Речевое развитие.*  *Познавательное развитие.*  *Социально-коммуникативное развитие.* | - Обобщать и систематизировать знания у детей о хлебе, названия профессий людей, выращивающих хлеб. | ***И. Токмаковой***  **«Что такое хлеб?»** | Отвечают на вопросы педагога. |

Ход занятия:

*Педагог предлагает детям подойти к столу, где представлены образцы хлебобулочных изделий.*

*Педагог:* Ребята! Посмотрите, какой богатый ассортимент. Назовите их.

Эти хлебобулочные изделия сделаны на хлебокомбинате. В нашем городе есть предприятия по выпечке хлеба. Это хлебопекарни и хлебозаводы. Выпускаемая продукция отличается высокими вкусовыми качествами.

*На рушнике лежит каравай. Зачитывается стихотворение:*

Вот он - хлебушко душистый

С хрусткой корочкой витой,

Вот он – тёплый, золотистый,

Словно солнцем налитой!

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал – пришел.

В нём – здоровье наше, сила,

В нём - чудесное тепло;

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло! *С. Погореловский*

*Педагог:* Дети, есть такая традиция у нашего народа встречать дорогих гостей приветливо хлебом и солью. Про таких хозяев говорят хлебосольные. Вот и я рада вашему приходу и предлагаю вам отведать хлеба *(педагог отламывает хлеб и угощает детей. Хлеб испекли родители).* Давайте поиграем в игру:

*Дидактическая игра* **«Угадай на вкус».**

*Педагог:* Как можно сказать о хлебе, который вы попробовали?

*(вкусный, аппетитный, ароматный, мягкий, пышный, поджаристый, хрустящий).*

- Мы знаем, что хлеб полезный и вкусный.

*Педагог:* Посмотрите пожалуйста на экран.

- Что вы видите? *(Людей в белых халатах, много хлеба, печи, листы для выпекания хлеба)*

*Педагог:* Ребята, это хлебозавод. Ещё его называют хлебопекарня. Там работают технологи - лаборанты, которые разрабатывают рецепты приготовления новых видов хлебобулочных изделий, операторы, которые замешивают тесто, пекари, которые пекут хлеб.

- Вы хотите поучаствовать? Предлагаю провести эксперимент. Мы с вами попробуем замешивать тесто.

- Какие продукты нам необходимы для теста? *(вода, мука, соль).*

*Дети надевают фартуки, шапочки. Берут миску, наливают воду, насыпают муку и соль. Тесто делят на две части. Одну часть накрывают салфеткой и убирают в тёплое место. На вторую часть теста педагог предлагает добавить сахар и дрожжи. Дети выполняют опыт.*

*Педагог:* Теперь поставим наше тесто в тёплое место, т. к. дрожжи работают в тепле.

*Педагог:* Пока подходит тесто, мы продолжим разговор о хлебе. А вы хотите послушать предание о том, как пришел к людям хлеб? Тогда усаживайтесь поудобнее и внимательно слушайте.

Было это давным-давно, так, давно, что не было на свете ни бабушек, ни прабабушек. Людям тогда жилось очень тяжело. Они не умели приручать животных, выращивать растения. Чтобы не умереть с голоду, они бродили по дремучим лесам и полянам в поисках, съедобных, трав, и кореньев. И вот однажды…

Какими вкусными показались семена людям! Ученые предполагают, что это был дикорастущий ячмень. Затем люди научились растирать зерна камнями и получать муку, из муки месить тесто. Хлеб был грубым и тяжелым, не таким как сегодня. Затем стали печь хлеб из заквашенного теста. Без хлеба на Руси не обходился ни один праздник. Пекли пироги со всевозможными начинками, блины, оладьи, ватрушки. Поэтому уместно сказать почёт и уважение хлебу, вспомнив русские пословицы: *(дети рассказывают пословицы и поясняют, что это значит).*

1. «Худой обед коли, хлеба нет».

2. «Будет хлеб, будет и обед».

3. «Хлеб не падает нам с неба,появляется не вдруг».

4. «Чтобы вырос колос хлеба*,* нужен труд десятков рук».

*Педагог:* Дети, расскажите, как хлеб приходит к нам на стол? *(рассказ сопровождается презентацией о хлебе)*

- Прежде чем из семян будет получено зерно, надо землю подкормить удобрениями, вспахать, пробороновать, затем засеять ее с помощью тракторов и машин. А того кто управляет трактором, называют трактористом.

Отдохнувшая земля

После спячки зимней

Ждёт, что на её поля

Выйдет трактор сильный.

Знает он, что нужно ей –

Трактор всё умеет;

Он весной всего нужней –

Вспашет и засеет.

Тракторист им управляет;

К трактору прицеп меняет.

Он работает с душой –

Урожай растит большой. *Маргарита Володина*

- После посева надо постоянно обрабатывать почву, подкармливать ее, бороться с сорняками.

- Появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца и растут все лето.

- Но вот налились колосья, стали крепкими и желтыми. Новые заботы у хлебороба, как бы не сломились и не полегли. Затем зерно обмолачивают комбайнёры на комбайнах.

- После его надо проверять, рассортировав, просушить и перевезти на зерносклады.

- Затем оттуда берут зерно, перемалывают его в мельницах мукомолы и превращают в муку. Из муки пекари готовят тесто и выпекают хлеб.

**Физкультминутка** (дети показывают движения соответствующие словам физкультминутки)

Представьте, что вы пекари:

Пекарь, пекарь

Из муки испеки нам колобки

Дa сушки - Ванюшке,

Дa баранки - Танюшке,

Дa бублики - Гришке,

Дa пирог - Маришке

Вот он -Хлебушко душистый,

С хрусткой корочкой витой

Вот он - тёплый, золотистый

Словно солнцем залитой.

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришёл!

В нем здоровье наше, сила

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило

Охраняло, берегло.

В нем земли родимой соки

Солнца свет веселый в нем,

Уплетай за обе щеки

Вырастай богатырем.

*Дидактическая игра* **«Что сначала, что потом»**

*(Дети делятся на группы, и каждая группа раскладывает картинки с последовательностью выращивания хлеба и рассказывают).*

*Педагог:* Хлеб всегда считали главным богатством народа. В давние времена зерном рассчитывались за купленный на базарах товар. Государство тем считалось богаче, чем больше имело запас зерна. «Золотой колос», «золотое зерно» - говорили не только из-за золотистого цвета зерна, а из-за высокой цены.

*Педагог:* Чтобы на наших столах всегда был хлеб, трудилось много людей. Мы каждый день можем купить в магазине свежий вкусный хлеб.

Но на земле есть страны, где люди не могут, есть досыта хлеба. Поэтому как мы должны относиться к хлебу? *(ответы детей о правильном обращении с хлебом).*

Хлеб ржаной, батон и булки

Не добудешь на прогулке,

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют. *П.Качанов*

*Педагог:* Правда, красивые слова? Труд хлеборобов важный и почетный. Его прославляют в стихах, песнях, пословицах. Кто хочет рассказать стихи? *(дети читают стихи)*

На Руси хлеб называли «каравай». Про каравай сочиняли песни, хороводные игры не только на русском языке, но и на других языках.

*Педагог:* Мы говорим хлеб, ласково - хлебушек. Какие еще слова можно образовать от слова «хлеб»? В этом нам поможет игра.

*Дидактическая игра* **«Слово рассыпалось»**

*(Хлебушек, хлебный, хлеб-хлебороб, хлебосольные, хлебозавод, хлебопекарня)*

*Педагог:* Вы узнали много новых слов, которые образуются от слова «хлеб». Эти слова можно назвать родственными т. к. у них одна общая основа «хлеб».

Теперь предлагаю вам посмотреть, как изменилось тесто. Оно стало пышное, ноздрястое, пузырчатое, ароматное. Помогли в этом нам дрожжи. Дрожжи - это полезные грибки, бактерии. Если их размешать в тёплой воде или молоке, добавить немного сахара, они начинают активно действовать. При этом выделяется газ, который и надувает в тесте пузыри. Тесто становится воздушное и имеет кисловатый запах. А теперь посмотрите на тесто без дрожжей. Что вы можете сказать про него? Из дрожжевого теста пекут хлеб, булочки, пирожки.

*Дети под руководством воспитателя лепят из дрожжевого теста пирожки. После занятия все вместе относят в детсадовскую кухню печься.*

Дети помните всегда, что хлеб — это труд человеческий, надежды на будущее, мерка по которой будет измеряться ваша совесть. Издавна говорилось, что если наступишь на хлеб, провалишься от стыда сквозь землю.

Длинный путь хлеба от поля до нашего стола, действительно, сколько рук, к нему прикоснулось, чтобы он стал хлебом.

- Чьи же руки прикасались к хлебу?*(Ответы детей).*

- Знаете, почему бабушки и дедушки знают цену каждой крошке хлеба?

- Сегодня в магазине можно купить хлеба сколько хочешь.

- Скажите, как нужно относиться к хлебу?

Нужно с уважением относиться к каждому кусочку. Не покупать лишнего хлеба.Не выбрасывать хлеб.

Закончить нашу беседу мне хотелось бы **стихотворением**

***И. Токмаковой* «Что такое хлеб?»**

Только снег сошел в апреле

Как поля зазеленели

Мы говорим - ХЛЕБ!

Золотой простор бескрайний

Там работают комбайны

Мы говорим - ХЛЕБ!

Вот зерно течёт рекою

Чтобы сделаться мукою

Мы говорим - ХЛЕБ!

Ешь его, расти и помни

В мире нет труда огромней

Чтоб на стол к тебе явился

Свежий ХЛЕБ!

*Использованная литература:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | З.М.Зарипова | «Татарча сөйләшәбез» | Издательство «Хәтер», Казан-2012 |
| 2. | С. Погореловский | «Урожай» | Издательство «Малыш», Москва-1984 |
| 3. | **И. Токмаковай** | **«Что такое хлеб?»** |  |
| <http://kraushka.ru/poslovici.html> | | | |
| <http://rodnaya-tropinka.ru/detyam-o-hlebe/> | | | |
| <http://hlebopechka.ru/index.php?Itemid=126&option=com_smf&topic=15567.0> | | | |