

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №86
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности
по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга**

**Конспект занятия по познавательному развитию
в подготовительной группе
«Как выращивают хлеб»**

Составила:
Воспитатель
Королева А.А.

**Санкт-Петербург
2022**

Цель: Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.

Задачи:

1. Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол, обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда.
2. Совершенствовать грамматический строй речи.
3. Учить разгадывать загадки.
4. Закрепить знания детей о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания в России.
5. Воспитывать в детях чувство уважения к труду людей и к хлебу.

Методические приемы:

Рассказ воспитателя, чтение стихов, пословиц, загадок, рассматривание иллюстраций, вопросы к детям, ответы детей на вопросы.

Словарная работа.

Пахота, сев, посевная, борона, плуг, жатва, нива, комбайнер, закваска, солома, амбар, элеватор чана.

Материалы и оборудование:

Картинки, стихи, колоски пшеницы, хлеб пшеничный и ржаной, сушки, печенье.

Предварительная работа:

Чтение отрывка из произведения А. Мусатова «Вот какой, каравай»; «Кто в поле главный?», рассматривание иллюстраций, заучивание пословиц, беседа.

Литература: К.В. Назаренко «Методические рекомендации к комплекту «Как к нам приходит хлеб»

1. Организационный момент.

- Внимание, внимание! Желающим совершить увлекательное путешествие в мир труда и знаний! Прощу всех желающих занять свои места и отправимся в путь.

- Ребята, отгадайте загадку:

Бываю я черным,

Бываю я белым,

Румяным бываю

И чуть подгорелым, иногда

Да ведь это не беда!

- Что это? *Ответы детей.*

- Правильно, это хлеб.

Снимает салфетку с подноса, на котором находится выставка: хлеб белый и ржаной, сушки, печенье, пряники.

2. Беседа о хлебе.

- Все мы каждый день едим белый и черный хлеб, многие любят сушки, печенье, различные пирожные.

Дети рассматривают, делятся впечатлениями.

- А кто знает из чего все это делают? *Ответы детей.*

- А что такое мука, из чего ее получают? *Ответы детей.*

- Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зерен ржи – ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа? *Ответы детей.*

- Сначала хлеборобы готовят почву к посеву. Осенью специальными машинами-разбрасывателями вносят на поля удобрения. Потом тракторами вспахивают землю, перемешивая удобрения с землёй и одновременно боронуют – это рыхлят землю, чтобы не было комков. *(Показ иллюстраций)*

Борона – это такое приспособление, которое рыхлит землю, чтобы в неё поступала влага, воздух и тепло.

- Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттеает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его?*Ответы детей.*

- Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю.

(Воспитатель читает отрывок из стихотворения Погореловского)

Трактора выходят в степи

Тянут плуги на прицепе

Режут плуги, как ножом,

Жирный сочный чернозем.

- И вот земля становится мягкой, рыхлой, послушной. *(Показ иллюстраций)*

- Теперь можно начинать сеять!

- К трактору прикрепляют сеялки, и те равными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. *(Показ иллюстраций)*

- Вот пшеница взошла. Все лето созревают зерна в колосьях. Поле в это время все зеленое, очень красивое.

Солнце чертит в небе полосы,

Птицы песни завели...

Созревай же колос к колосу,

Сладкий хлеб моей земли.

(Показ иллюстраций)

- Хлебное поле ещё называю нивой.

(Дети повторяют слово хором и индивидуально)

(Воспитатель читает отрывок из стихотворения Ю. Ждановской)

Нива моя, нива, нива золотая!

Зреешь ты на солнце, колос наливая;

По тебе, по ветру, словно в синем море,

Волны так и ходят, ходят на просторе....

- Но вот зерна созрели. Начинается жатва. *(Дети повторяют слово хором и индивидуально)*

И на поле выходят другие машины – комбайны. *(Показ иллюстраций)*

- Он идет волну сечет, из трубы зерно течет» - это загадка про комбайн. Кто работает на комбайне?

Ответы детей. (комбайнер – новое слово, повторить слово хором и индивидуально)

- Что же делает комбайн? *Ответы детей.*

- Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны соломы. *(Показ иллюстраций)*

- Машины везут зерно на ток – это большая открытая площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем. Потом часть зерна в амбары для семян, а остальное зерно сдают государству. Это зерно везут на элеваторы – специальные сооружения для хранения зерна. *(Показ иллюстраций)*

- Чтобы получить хлеб и другие хлебные изделия, зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку.

Вот на мельнице пшеница

Здесь такое с ней творится!

В оборот её берут!

В порошок ее сотрут!

Стали зёрнышки мукою.

(Погореловский)

- Куда же потом?

Ответы детей. (на хлебозавод)

- Правильно, муку везут на хлебозавод. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. Другие машины режут тесто на одинаковые части и передают в большие печи для выпечки хлеба, батонов, булочек, баранок и всего того, что мы так любим, без чего не обходится ни один завтрак, обед и ужин.

3. Физминутка «Хлеб»

Муку в тесто замесили, (*Сжимают и разжимают кулачки*)

А из теста мы слепили: (*Прихлопывают ладошками, «лепят»*)

Пирожки и плюшки, (*Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца*)

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи –

Всё мы испечём в печи. (*Обе ладошки разворачивают вверх*)

Очень вкусно! (*Гладят живот*)

- Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относился к хлебу.

4. Прочтение пословиц

Хлеб – всему голова. Всего три слова, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята давайте повторим пословицу и запомним её.

Повторение пословицы детьми хором и индивидуально.

- Послушайте, ребята, какие ещё есть пословицы о хлебе:

«Без хлеба – нет обеда»

«Хлеб – батюшка, вода – матушка»

«Будет хлеб – будет и песня»

«Много свету – много хлеба»

«Хлеба надо брать столько – сколько съешь»

«Хлеб надо всегда доедать»

«Хлеб нельзя бросать на пол»

5. Игра с мячом «Вопрос-ответ»

Цель: развивать умение подбирать для ответов однокоренные слова со словом «хлеб».

Игровая задача: при ловле мяча сконцентрироваться и дать правильный ответ на вопрос.

Материал: мяч.

Ход:

Воспитатель задает вопрос и бросает мяч ребёнку, ребёнок отвечает и возвращает мяч взрослому.

Назови хлеб ласково (Хлебушек)

Крошки хлеба, какие? (Хлебные)

Квас из хлеба как называется? (Хлебный)

Прибор для резки хлеба (Хлеборезка)

Посуда для хранения хлеба? (Хлебница)

Кто выращивает хлеб? (Хлебороб)

Кто печёт хлеб? (Хлебопек)

Назови завод, где выпекают хлеб? (Хлебозавод)

Как называют изделия из теста? (Хлебобулочные)

6. Рефлексия

-Ребята, скажите, пожалуйста:

Какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?

Ответы детей. (пашут, боронуют, сеют, жнут)

- Какие машины помогают хлеборобом?

Ответы детей (трактора, комбайны, грузовые машины)

- Как нужно относиться к хлебу?

Ответы детей.

- Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.