

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Романовский детский сад №1»  
Романовского района Алтайского края

*Конспект НОД по познавательно – речевому развитию  
в подготовительной к школе группе  
«От зернышка до хлеба»*

Разработала: **Даричава Светлана Васильевна,**  
воспитатель высшей квалификационной категории

с. Романово

2019г

**Цель:** Уточнить представления детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом; познакомить с профессией агронома, хлебороба, тракториста, комбайнера, пекаря; с предметами их деятельности. Формировать представления детей о том, как выращивают, пекут хлеб. Воспитывать уважение к труду взрослых и бережное отношение к хлебу.

**Оборудование:** Хлеб на подносе (пшеничный и ржаной); колоски ржи, пшеницы; мука; хлебобулочные изделия для игры «Узнай по вкусу»; презентация, проектор.

**Словарь:** тракторист, плуг, борона, агроном, сеялки, пшеница, рожь, колос, жатва, комбайн, комбайнер, хлебороб, пекарь, каравай, ржаной хлеб.

### Ход занятия

#### Слайд №1

Воспитатель:

Отгадайте, ребята, что лежит у меня на подносе под салфеткой.

*Он и черный, он и белый,  
И всегда он загорелый.  
Мы как кушать захотим,  
То всегда садимся с ним. (Хлеб)*

А вот и отгадка (убирает салфетку). Это хлеб. Какой хлеб? (ароматный, запашистый, душистый, аппетитный, вкусный). А почему, говорят, что хлеб - всему голова? Правильно, потому что без хлеба человеку трудно прожить; он не сможет полноценно завтракать, обедать, ужинать, если не будет хлеба. «Хочешь есть калачи – не сиди на печи», - гласит русская народная пословица. Вы догадались, о чем идет речь? Правильно, хочешь калачей – трудись! Как вы думаете, легко ли вырастить хлеб? Давайте проследим путь хлеба к нашему столу с самого начала.

#### Слайд №2

*Трактора выходят в степи,  
Тянут плуги на прицепе.*

В какое время года сеют зерно? (весной). Кто готовит землю к посеву? (трактористы). Что они делают? (пашут плугами землю). Затем в поле выходит борона. Она разбивает комья земли, чтобы маленьким росточкам легче было пробиться.

*Гребнем частым, борона,  
Расчеши земельку,  
Приготовим для зерна  
Мягкую постельку.*

Затем агроном проверяет землю. Как вы думаете, какой должна быть земля? (Прогретой солнышком и достаточно влажной). С помощью каких машин засевают зерно? (сеялки)

#### Слайд №3

*Роет борозды проворно,  
В них укладывает зерна.  
Уж ты семечко – зерно,*

*Ляжешь в борозду на дно,  
Ты не бойся, золотое,  
Ничего что там темно.*

Семенами каких зерновых засевают поля? (пшеница, рожь). Быстро проросли семена из теплой и влажной земли.

#### Слайд №4

Ребята, отгадайте загадку, что вырастает из зернышка?

*Весь из золота отлит,  
На соломинке стоит (колос).*

#### Слайд №5

За лето вырастают колосья, в них созревают новые зерна. Чтобы вырастить урожай, хлеборобы все время внимательно следят за ростом колосков, пропалывают землю от сорняков. Вокруг полей сажают деревья, чтобы защитить посевы от сильных ветров.

*Сколько в это зернышко вложено труда,  
Знает только солнышко, ветер, да вода.*

#### **Динамическая пауза с элементами психогимнастики.**

*Представьте себе, что вы маленькие зерна, брошенные в землю. Лежит зернышко в земле – темно, сыро, мягко. Пригрело солнышко, прошел дождь, зерно набухло, лопнуло, и появился первый росток. Пробил росток землю и потянулся к солнцу. Качается на ветру, тянется. Прошло время, росток окреп, и появился колосок. Колоски золотые на ветру качаются. На ветру качаются, низко наклоняются.*

#### Слайд №6

В конце лета у хлеборобов начинается ответственная пора – жатва, уборка урожая.

*Поле хлебное созрело,  
Жатва жаркая близка,  
И комбайн берется смело  
Все собрать до колоска.*

Кто убирает хлеб? (комбайнеры). Комбайны скашивают и обмолачивают пшеницу, загружают ее в кузова машин.

#### Слайд №7

*Время он беречь умеет,  
Хлеб пожнет и в тот же миг  
Обмолотит, и провеет,  
И нагрузит в грузовик.*

#### Слайд №8

*С поля даже в магазины ехать хлебу рановато,  
Он уселся на машину и спешит на эlevator.*

Куда же отвезят собранное зерно? (на эlevator).

*В элеваторе для нас  
Хлеб хранится про запас.  
Здесь ему тепло, удобно.  
Сможет он, как будто дома,  
Сколько нужно отдохнуть  
И опять собраться в путь.*

Хоть и собрано зерно, но еще не хлеб оно. Оправляемся дальше. Что потом с зерном творится?

Слайд №9

*Едет хлеб на мельницу, мельницу-чудесницу  
Здесь пышней чем облака получается ...мука*

Далее воспитатель просит детей рассмотреть пшеничные зерна и муку. Есть между ними разница? Значит, чтобы получить муку зерна надо размолоть.

С мельницы мука поступает на хлебозаводы или пекарни. Ребята, для чего нужна мука? (чтобы делать тесто).

Слайд №10

*Из муки замесим тесто,  
Это очень интересно!*

А как делают тесто? (ответы детей). Его вымешивают с помощью машин, другие машины - автоматы делят тесто на порции, из которых выпекают различные хлебобулочные изделия. Какие изделия получаются из теста? (баранки, печенье, хлеб). Какие продукты нужны, чтобы замесить тесто?

Слайд №11

Дети называют продукты. Ребята, а вы любите пироги? С какой начинкой можно испечь пирог? (с изюмом, курагой, повидлом).

Слайд №12

*Хлеб, батоны, калачи  
Мастера пекут в печи.*

Назовите профессию человека, который занимается выпечкой хлеба (пекарь). Я вам предлагаю побыть пекарями, замесить тесто и испечь вкусные пироги.

**Игра «Испечем пирог».**

Дети встают в круг. Круг – это миска, где смешивают продукты для теста. Воспитатель назначает детей на роли продуктов, которые понадобятся для приготовления пирога. Спрашивает, кто хочет быть, например, мукой, молоком, сахаром, изюмом. Когда роли распределились, начинается игра. Воспитатель по очереди называет продукты, дети выходят в круг, замешивают тесто. Те, кто присоединяются к тесту, должны позаботиться о том, чтобы все продукты были хорошо перемешаны. Когда тесто готово, дети-продукты берутся за руки, становясь в плотный круг, присаживаются (тесто поставили в духовку выпекаться). Постепенно дети приподнимаются, встают на ноги, произнося звук «ш-ш-ш» (пирог печется). Пирог готов. Дети, оставшиеся в кругу, говорят: «Приятного аппетита».

### Слайд №13

С пекарни хлеб отправляется в магазины.

*На прилавках хлеб любой,  
Пшеничный хлеб и хлеб ржаной.*

Как получается такой разный по виду и вкусу хлеб? Правильно, его выпекают из разной муки. Белый пшеничный хлеб - из пшеничной муки, а ржаной хлеб – из ржаной. А пшеничная и ржаная мука, получается из зерен пшеницы и ржи. (Рассматривание разных колосков).

### Слайд №14

*Батон, душистый каравай –  
Все что угодно выбирай!*

Ребята, назовите ваше любимое хлебобулочное изделие. Чтобы вы купили, отправляясь в магазин? Что такое каравай? (круглый хлеб).

**Игра «Узнай по вкусу».** Воспитатель предлагает детям угадать по вкусу различные изделия (пшеничный хлеб, сушка, пряник, ржаной хлеб, булочка и др.).

### Слайд №15

*У народа есть слова: «Хлеб всей жизни голова»*

Почему о хлебе так говорят? Сможем ли мы прожить без хлеба? Правильно, хлебом питаются люди, это самый главный и ценный продукт. Он составляет основу всего питания человека. Он проходит длинный путь, чтобы попасть к нам на стол. Это огромный труд людей. Недаром говорят: "Хлеб - всему голова", "Хлеба ни куска, так и в доме тоска".

### Слайд №16

Русская пословица гласит: «Нет хлеба, так нет и обеда».

### Слайд №17

Много людей трудится, чтобы на нашем столе всегда был свежий душистый хлеб с хрустящей корочкой. Труд их нелегкий, но очень важный и почетный. Я надеюсь, что вы, ребята, будете бережно относиться к хлебу, беречь его, ценить.

Литература:

1. В.В. Гербова. «Занятия по развитию речи», Москва, «Просвещение».
2. Л.Г.Селихова «Интегрированные занятия ознакомление с природой и развитие речи», Москва, «Мозаика – Синтез, 2005
3. Клаус Фопель «Привет, ручки!», Москва, «Генезис», 2005
4. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»:  
*Сагитова Г.Г. «Хлеб всему голова»*  
*Павлова Н.Р. «Здравствуй, хлебушек душистый»*