**Конспект НОД по познавательному развитию в подготовительной группе «Как хлеб на стол пришел»**

**Воспитатель: Петренко О.А.**

**Цель:** Формирование первичных представлений о рождении хлеба, его ценности.

**Обучающие задачи:**

- познакомить детей с процессом выращивания пшеницы;

- расширять и обогащать знания детей о хлебе, его изготовлении;

- познакомить с профессией пекаря.

**Развивающие задачи:**

**-** развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности;

- способствовать формированию мыслительных операций, развитию речи.

**Воспитательные задачи:**

- воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу;

- формировать умение работать в команде;

- вызывать интерес к коллективному труду;

**Интегрируемые образовательные области:**

«Познание», «Коммуникация», «Художественное творчество», «Социализация», «Труд», «Физическая культура», «Здоровье».

**Словарь:** Пекарь, трактор, комбайн, мельница, булочка, кунжут, мак, мягкое, пушистое, податливое, ароматный, аппетитный.

**Оборудование для:**

**Педагога:** ИКТ, презентация «Как растят хлеб», запись песен о хлебе, о пирожках, каравай, мука, влажные салфетки, мак, кунжут, тесто, лейка, грабли, дощечки, контейнеры для муки, зерна, теста, фартук и колпак. *яйца,* *венчик, кисточки для смазывания теста*

**Детей:** лоточек с землей, зерна, розетки на каждого ребенка, тесто, доски разделочные, влажные салфетки, фартуки и колпаки.

Ход НОД

*(Звучит песня «Хлеб - всему голова» в исполнении Ольги Воронец.)*

На фоне музыки в группу заходит воспитатель.

Воспитатель: Здравствуйте, дети! Меня зовут Ольга Александровна. А свои имена вы указали на бейджиках. Кто из вас Маша? А где Света? Вот мы и познакомились.

Воспитатель: Ребята, я к вам пришла не с пустыми руками. А что это - вы узнаете, если отгадаете загадку.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Дети: Хлеб.

Воспитатель: Верно. Посмотрите, это *тоже* хлеб. Чем он отличается от того, который вы едите каждый день? (Украшен, красив) Как мы называет такой красиво украшенный хлеб? (Каравай). А знаете ли вы, в каких случаях мы используем каравай? (Встречаем дорогих гостей, во время свадьбы) Я рада встрече с вами, вы для меня дорогие гости, поэтому я принесла каравай.

*(приветствует детей караваем, отставляет)*

Воспитатель:

Вот он, каравай душистый

С хрупкой корочкой витой,

Вот он мягкий, золотистый,

Словно солнцем налитой!

Воспитатель: Кроме того мне хотелось бы поговорить с вами на очень важную и серьёзную тему. Как вы думаете, о чём будет наша беседа? (о хлебе) Почему я захотела поговорить с вами именно о хлебе? ( потому что хлеб – наше богатство, хлеб – всему голова, хлеб – основной продукт питания)

Вы всё правильно говорите. Я предлагаю вместе исследовать, откуда берется хлеб, который мы каждый день покупаем в магазине и познакомиться с трудом людей, которые его выращивают.

Мне интересно, что вы об этом знаете? Посмотрите на эти картинки и попробуйте расположить их так, как вы считаете, хлеб приходит к нам на стол. (пшеничное поле – комбайн - зерно – мука – хлеб). Я попрошу выйти …… Возьмите картинки. Встаньте в нужном порядке. Молодцы, ребята. Но, на самом деле, процесс выращивания хлеба гораздо сложнее*.*

 Посмотрите, что изображено на этой картинке? (Трактор)

 Как называется профессия человека, который работает на тракторе? (Тракторист)

 Какую работу выполняет трактор? (Пашет землю)

 Зачем нужно пахать землю? (Чтобы земля стала рыхлой и мягкой)

 Как называется техника изображенная на второй картинке? (сеялка)

 Какую работу выполняет сеялка? (Рассеивает зерно по полю)

 С помощью чего убирают урожай пшеницы? (Урожай убирают при помощи комбайна)

 Как называется профессия человека, который работает на комбайне? (Комбайнер)

 Собранное на поле зерно отвозят на элеватор. Элеватор – это зернохранилище для очистки и сушки зерна. (Весёловский элеватор)

 После того как зерно очистят просушат его везут на мельницу, где перемалывают зерно.

 Ребята для чего нужно перемалывать зерно? (Для того чтобы получилась мука) (Мельница Вес района)

 Ребята, а где пекут хлеб? (На пекарне)

 Кто их печет? (Пекарь)

 Куда затем везут хлеб? (Хлеб везут в магазины) (Вес. «Магнит»)

Воспитатель: Видите, какой долгий путь проделывает хлеб, прежде чем попадает к нам с вами на стол. Как много людей разных профессий, хлеборобов, вкладывают в него свой труд. Поэтому необходимо бережно относиться к хлебу.

Воспитатель: *Ребята, а сейчас я предлагаю немного вам выйти ко мне и показать, как пекут хлеб. Повторяйте за мной.*

Ча-ча-ча – наша печка горяча (разводят руки в стороны)

Чи-чи-чи – печет печка калачи (приседание)

Чу-чу-чу – будет всем по калачу (лепят ладошками калачи)

Чо-чо-чо – осторожно горячо (хлопки перед собой)

Воспитатель: А теперь проходите за столы и присаживайтесь.

*Перед вами две розетки. Закройте глаза и попробуйте на ощупь определить, что лежит в розетках? (семена) Это одинаковые семена?* *(нет) Пощупайте семена в левой розетке и скажите какие они на ощупь? Скажите, какой они формы, величины?*

 *(левой рукой). Опишите, какое оно (ячмень: острое с концов, продолговатое, шершавое). Скажите, какое зерно лежит в правой розетке (правой рукой): (пшеница: овальное, гладкое, с продольной бороздкой).*

Перед вами две розетки. Закройте глаза и попробуйте на ощупь определить, что лежит в розетках? (зёрна) Это одинаковое зерно? (нет) Пощупайте зёрна в левой розетке и скажите какие они на ощупь? Скажите, какой они формы, величины?

 (левой рукой). Опишите, какое оно (ячмень: острое с концов, продолговатое, шершавое). Скажите, какое зерно лежит в правой розетке (правой рукой): (пшеница: овальное, гладкое, с продольной бороздкой).

Воспитатель: В ваших розетках лежат зёрна ячменя и пшеницы. Я зачитаю вам статью из толкового словаря о пшенице. Определите, в какой розетке находится пшеница. Статья (в правой)

Воспитатель: Ребята в каждом зернышке живет росток, чтобы он проснулся, зерна нужно посадить в землю.

Воспитатель: Вот, дети, у нас маленькое поле. Я сделаю грабельками бороздки, а вы разложите свои зернышки в эти бороздки. (как выйти детям? Сначала мальчики, потом девочки или… И взять с собой розетки с оставшимся зерном и поставить на стол к воспитателю или….) Молодцы. А сейчас я прикрою зернышки землей.

- Как вы думаете, что поможет нашим зернам прорасти?

Дети: *(Солнце - свет, дождь - вода)*

Воспитатель: Правильно, возьмите лейку и обильно полейте наш посев. Петя, кому ты доверишь полить землю? (Маше)

- Ребята, посмотрите, какие росточки появятся из зерен, а из росточков вырастут колосья. Посмотрите, как много колосьев выросло на большом поле из ростков *(обращает внимание детей на экран)* Какое красивое золотое поле.

- А это поле останется у вас в группе. Вы будете за ним ухаживать, наблюдать. И не забывайте поливать. А процесс всхожести семян и роста вы будете записывать вместе с воспитателем в этот дневник наблюдений. (продумать, самодельный или…)

- *А сейчас я предлагаю поиграть в шуточную игру «Замесим тесто». Станьте поудобнее*

*Физкультминутка - 2 раза*

*Ой, ладошки-ладушки.*

*Мы печѐм оладушки (хлопки ладонями)*

*Замешиваем тесто,*

*А тесту в миске тесно (имитируют помешивание по кругу)*

*Тесто выпало на стол,*

*Тесто шлѐпнулось на пол (присели)*

*Тесто убежало (лѐгкий бег на месте)*

*Начинай сначала.*

Воспитатель: Дети, посмотрите, сколько интересных изделий можно испечь из муки *(показываю разную выпечку)* Что это?(*в корзинке бублик, ватрушка, булочка, слойка, кекс…)*

*-* А теперь мы с вами отправимся в пекарню и испечѐм ароматные булочки. А давайте, мы с вами сейчас превратимся в пекарей.

*(Фартуки уже одеты к началу занятия, одеть только колпаки, протираете руки влажными салфетками)*

Воспитатель: Дети, что лежит перед вами?

- Ребята, перед вами в мисках тесто, а на тарелочке горстка муки. Разровняйте муку по дощечке (салфетке). Какая мука на ощупь? (мягкая, рассыпчатая)

- Возьмите кусочек теста, *(оно какое, мягкое, нежное легко лепится)*, чтобы тесто не прилипало к рукам, обваляйте его в муке и будем лепить булочки.

*(Дети по примеру воспитателя лепят булочки, можно рассказать пословицы )*

- *Давайте смажем яйцом*

*- Украсить свои булочки можно маком, кунжутом.*

- Противень смазан маслом, чтобы булочки не подгорали.

- Очень бережно надо относится к хлебу, не бросать, не крошить его, потому что много людей вложили в него труда.

*(Сопровождение - песня)*

Воспитатель: Готовые булочки отнесѐте на кухню поварам, и они испекут их для вас в духовке. Дети, вам понравилось лепить из теста.

- К сожалению, наше путешествие подошло к концу и мне пора уходить. Вы все были такие молодцы.

- Спасибо, дети, в память о себе я вам оставляю этот душистый и ароматный каравай.

- До свидания, ребята!

**Пшеница**

пшеница

*-ы*, *ж.*

Хлебный злак, из зерен которого изготовляется мука, идущая на выпечку белого хлеба и других хлебных изделий.

*Яровая пшеница. Озимая пшеница.*

||

Зерна этого злака.

*Мешок пшеницы. Кормить кур пшеницей. Торговать пшеницей.*

Малый академический словарь. — М.: Институт русского языка Академии наук СССР Евгеньева А. П. 1957—1984

**Пшеница**

Пшеница

Высокая, густая, желтая, зернистая, золотая, золотистая, зыбкая, колосистая, наливная, налитая, намолотистая, обильная, обломная, полновесная, сочная, тучная, тучноколосая, янтарная. Солнечная. Безостая, ветвистая, долголетняя, зимостойкая, кустистая, озимая, остролистая, полбяная, яровая и т. п.