**Конспект по познавательному занятию в подготовительной группе**

**« Откуда хлеб пришел?»**

**Программное содержание:**

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

3.Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;  
Познакомить детей с процессом выращивания хлеба;  
4.Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;  
Словарь:

- рожь, пшеница, зерно, поле, колос , комбайн, уборка, элеватор, хлебороб, мука, пшеничный, ржаной, озимые, яровые.  
**Предварительная работа:**  
Беседа о сборе урожая хлеба;  
Рассматривание иллюстраций;  
Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме; Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;  
Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.  
**Ход занятия:**  
**Воспитатель:** Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый. **Дети:** Хлеб.  
**Воспитатель:**  
Да, верно, мы с вами поговорим именно о хлебе. Назовите его ласково .

- Хлеб, хлебушек, хлебушко.   
 **Дидактическая игра «Какой хлеб?»**  
Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, 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 пришел?  
**Дети:** Его покупают в магазине.(2-3 ответа детей)  
**Воспитатель:** Из чего делают хлеб?  
**Дети:** Пекут из муки.(2-3 ответа)  
**Воспитатель:** А что такое мука, из чего её получают?  
**Дети:** Из зёрен.(2 ответа)  
**Воспитатель:** Правильно. Из зёрен 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 и занимаются хлеборобы.   
Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его **Дети:** Трактор ведёт тракторист.  
**Воспитатель:** 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 зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все  лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы свами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле. **Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»**  
В землю зёрнышко попало, (приседают)  
Прорастать на солнце стало (руки над головой)  
Дождик землю поливал,  
И росточек подрастал (медленно встают)  
К свету и теплу тянулся  
И красавцем обернулся. (2 раза)  
**Воспитатель:** Ну вот зёрна созрели(Показывает зёрна) Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

**Дети:** На комбайне работает комбайнер.  
**Воспитатель:** 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 обмолоченной соломы.

Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна.  
А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?  
  
**Дети:** зерно везут на мельницу.  
**Воспитатель:** Правильно, и там зерно мелют в муку.((Воспитатель показывает муку в тарелке) Ребята, а куда потом отправляется мука?  
**Дети:** мука отправляется на хлебозавод, пекарню.  
**Воспитатель:** Правильно. 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.

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины.  
А что еще пекут из муки кроме хлеба?  
**Дети:** Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.  
**Воспитатель:** А как все эти продукты называются одним словом?  
**Дети:** Хлебобулочные изделия.  
**Воспитатель:** Какие вы молодцы. Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. К сожалению, иногда можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом.

Люди, которые знают, как трудно растить хлеб, понимают его истинную цену и поэтому берегут его. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

**Дети:**(Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).  
« Без соли -не вкусно, без хлеба- не сытно»  
«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».  
«Не велик кусок пирога, а стоит много труда».  
**Воспитатель:** Дети, скажите пожалуйста какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?  
**Дети:** Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.  
**Воспитатель:** Какие машины помогают хлеборобам?  
**Дети:** Хлеборобам помогают трактора, комбайны, грузовые машины.  
**Воспитатель:** Как нужно относится к хлебу?  
**Дети:** Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.  
**Воспитатель:** Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

А теперь давайте угостим наших гостей хлебобулочными изделиями!(Дети угощают гостей баранками и пряниками).