Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад №83 комбинированного вида Приморского района

Санкт-Петербурга

**Конспект организованной образовательной деятельности по познавательному развитию**

**с детьми подготовительной логопедической группы**

**Тема: "Откуда хлеб пришел"**

***Технология: ИКТ(мультимедийная презентация)***

Автор: Воспитатель Липкина Надежда Андреевна

2018 г.

**Цель:** Закреплять знания о хлебе как одном из величайших богатств на земле.

**Задачи:**

"Речевое развитие"

1. Развивать умение поддерживать беседу, поощрять стремление высказывать свою точку зрения.

2. Совершенствовать навыки связной речи, развивать внимание, память, мышление; развивать интонационную выразительность речи.

3. Уточнить, расширить и активизировать словарь по теме "хлеб"

"Социально - коммуникативное развитие"

4. Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, выращивающих хлеб.

"Познавательное развитие"

5. Познакомить с действием машин и механизмов, которые облегчают труд хлебороба.

Материал: колосья, зерна пшеницы, ржи, овса; мука ржаная и пшеничная; Разные виды хлеба и хлебобулочных изделий. **Презентация: тема"Откуда хлеб пришел"**

**Содержание ООД:**

Дети сидят полукругом. Воспитатель загадывает загадку:

"Рос сперва на воле, в поле.

Летом цвел и колосился.

А когда обмолотили,

Он в зерно вдруг превратился.

Из зерна - в муку и тесто,

В магазине занял место.

Вырос он под синим небом,

А пришел на стол к нам ...?

Дети: Хлебом.

Вопросы воспитателя:

- Как вы догадались, что это хлеб?

- Какой хлеб? (душистый, ароматный, горячий, мягкий, белый, черный, румяный, пышный, хрустящий, свежий, черствый, аппетитный, ржаной, пшеничный)

- Откуда берется хлеб у нас дома?

- Чтобы узнать, кто выращивает хлеб, мы отправимся в небольшое путешествие.

**Просмотр презентации.**

1слайд. - "Из чего печется хлеб, что едим мы на обед?

Хлеб печется из муки, что дают нам колоски"

2 слайд. - "Что стучите мастера золотые руки?

- Чиним, чиним трактора, точим, точим плуги"

3 слайд. - "На дворе весна у нас.

Агроном сказал: " Пора! Заводите трактора!"

Трактора выходят в поле.

"Режьте, плуги, как ножом, сочный, жирный чернозем!" *(Трактор пашет землю глубоко, затем к трактору прикрепляют борону)*

4 слайд. - "Гребнем часто борона расчеши земельку.

Приготовим для зерна мягкую постельку" (*Землю надо разрыхлить, чтобы была мягкая, рыхлая, без комков, для посева зерна)*

5 слайд. - "Сеял сеятель старинный из лукошка - решета"

6 слайд. - "Нынче сеялка - машина, этим делом занята.

Роет борозды проворно, в них закладывает зерна" *(Сеялка уложила зерна в землю)*

7 слайд. - Зерна проросли, выросли колосья. Очень красивое поле. Что вы видите? *(Ответы детей)*

"Подползают черепашки, ох и вредные букашки.

Прогрызут росток они"

"Самолет над полем кружит, следом вьюга вьет и кружит.

Летчик сверху всюду-всюду сыплет белый порошок" *(порошок этот от*

*насекомых-вредителей)*

8 слайд. - Наступила осень. Вышел в поле агроном и решил, что урожай надо собирать.

"Выплывают в степь комбайны, словно в море корабли.

Ходят острые ножи, ну, комбайнер, покажи!"

9 слайд, 10 слайд - Стеной стоит высокая пшеница. А как ее убирали раньше, когда не было машин?

- Я вам сейчас покажу. Это серп, им жали пшеницу, рожь, ячмень, овес.

- Складывали в снопы, сушили, обмолачивали, мололи на мельницах и пекли хлеб.

11 слайд. - "Хоть и собрано зерно, но не хлеб еще оно"

Везут машины зерно в особые хранилища - элеваторы, где зерно сушат и хранят. Часть зерна везут на мельницы (мельзаводы). Там мелят зерно.

"Там такое с ним творится, в оборот его берут, в порошок его сотрут!"

На мельнице зерно превращают в муку, а человек, который работает на мельнице, называется мукомол.

12 слайд. - Везут муку машины на хлебозаводы, макаронные фабрики, в пекарни, в магазины, кондитерские.

13 слайд. - На хлебозаводах, в пекарнях все делают машины. В муку добавляют воду, яйца, сахар, соль, дрожжи - все замешивают и получается тесто.

**Пальчиковая гимнастика "Месим тесто"**

**Тесто мнем, мнем, мнем!**  *руками имитируем процесс вымешивания теста***Тесто жмем, жмем, жмем!** *очень энергично сжимаем и разжимаем руки в кулачки (одновременно и поочередно)***Пироги мы испечем.** *руками совершаем движения, как будто лепим снежки*

14 слайд. - А вот так раньше дома пекли хлеб.

15 слайд. - Сейчас дома тоже пекут хлеб, в электрической хлебопечке.

16 слайд. - Дети рассказывают стихи о хлебе.

"Вот он хлебушек душистый,

С хрупкой корочкой, витой,

Вот он теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

В каждый дом, на каждый стол,

Он пожаловал, пришел.

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!"

Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Гостя встречали всегда хлебом и солью. Даже пословицы сложили. А вы знаете пословицы  о хлебе?   
(Ответы детей)

- Хлеб - всему голова!

-Без хлеба - нет обеда!

-Будет хлеб - будет и песня.

-Без хлеба не вкусно и не сытно.

-Без хлеба куска - везде тоска.

-Хочешь есть калачи - не сиди на печи.

-Земля матушка, а хлеб батюшка.

-Плох обед, коли хлеба нет.

- Ребята, было время, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота. Во время Великой Отечественной войны хлеб пекли из шелухи, травы лебеды и т.д. И вот такой хлебушек давали по маленькому кусочку 125г на весь день. Других продуктов не было. Люди понимали, что хлеб - это их жизнь.

Сегодня в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать хлеб.  
Ведь он прошел долгий путь, прежде чем появиться на полке в магазине.

- Сколько рук к нему прикоснулось, чтобы он стал хлебом. Чьи же руки прикоснулись к хлебу?

(агронома, тракториста, пекаря, мельника, продавца и т.д.)

- Молодцы!

Ребята, а сейчас немного поиграем (физ. минутка):

Муку в тесто замесили,          (с*жимаем и разжимаем пальчики)*

А из теста мы слепили:          *(ребенок имитирует «лепку» ладошками)*

Пирожки и плюшки,                *(поочередно разгибаем пальчики, начиная с мизинца)*

Сдобные ватрушки,

Булочки, калачи –

Все теперь печем в печи.      *(обе ладошки разворачиваем вверх)*

Очень вкусно!                              *(поглаживаем животик)*

- Осень дарит урожай  
 Не ленись и собирай.  
(Появляется блюдо с хлебобулочными изделиями)

- Наше путешествие подходит к завершению. Ребята посмотрите на многообразие хлебобулочных изделий, назовите, что можно еще печь из муки?

(Ответы детей: булочки, печенье, торты, пирожные, пироги, сушки, баранки и т.д.)

Итог занятия:

- Вот как много людей работают, чтобы вырастить хлеб, который мы едим каждый день. Это и тракторист, и комбайнер, и агроном. А одним словом - хлеборобы.

Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

**- Слава тем, кто хлеб растил,  
Не жалел трудов и сил.**

- Что вам понравилось на занятии,  что нового вы узнали?

(ответы детей)

**- С огурцами или, с картошкой  
Надо хлеб съедать до крошки.**