**МКДОУ Сухобузимский детский сад №3 комбинированного вида**

**Конспект открытого занятия**

**по ознакомлению с окружающим миром**

**Подготовительная группа**

**«Ручеёк»**

**Тема: «Откуда хлеб пришел?»**

**Воспитатель: Рукосуева И. Н.**

**Форма:** групповое, подгрупповое

**Вид**: занятие – путешествие.

**Цель:** Помочь иноземным существам узнать, как люди на земле выращивают хлеб.

**Программное содержание:**

**Задачи:**

**Образовательные:**

Развитие монологической речи дошкольников и творческого мышления;

Формирование навыков связных речевых высказываний, правильного звукопроизношения дошкольников на основе творческих игр;

Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека.  
Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.

**Развивающие:**

Развитие навыков целенаправленного восприятия, наглядно – образной, словесно – логической памяти дошкольников;

Развитие воссоздающего воображения на основе интеллектуальных действий: анализа и синтеза объекта.  
Расширить представления о том, как много надо затратить труда, чтобы получить  который ежедневно подается к столу. Закрепить знания детей о том, что хлеб - это ценный продукт питания, без которого не могут обходиться люди. Закрепить название профессий – тракторист, комбайнер, хлебороб, пекарь. Развивать речь детей, обогащать активный словарь. 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.

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

**Воспитательные:**

Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его, выращивающих хлеб - самое главное богатство страны, вызвать интерес к коллективному труду.

**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.

**Словарь:** Ржаной хлеб, пшеничный хлеб, комбайн, комбайнер, трактор, тракторист, элеватор, , хлебороб, агроном, хлебозавод, пекарь, зерно, хлеб, мельница, мельник, булочная, рожь, пшеница, зерно, поле, колосс, комбайн, уборка, элеватор, хлебороб, мука, пшеничный, ржаной.

**Ход занятия:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Деятельность педагога** | **Деятельность детей** |
| **1.Организационный момент.**  Ребята к нам сегодня на электронную почту детского сада пришло послание от космических пришельцев. (читаю письмо, в котором пришельцы просят рассказать. КАК ВЫРАЩИВАЮТ ХЛЕБ ЛЮДИ НА ЗЕМЛЕ.  Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый, Он и черный, он и белый, А бывает подгорелый.  (Хлеб)  **Воспитатель:** Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне сейчас и расскажете.  **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?  **Воспитатель:**  А как он попал в магазин? Но сначала, скажите - из чего делают хлеб?  **Воспитатель:**  А что такое мука, из чего её получают?  **Воспитатель:** Ребята, какие вы знаете зерновые культуры?  **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. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?  **Воспитатель:**  Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его …  **Воспитатель:**  Трактор тянет за собой … (железный плуг), который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Почему земля для посева должна быть мягкой?  **Воспитатель**: После того как землю вспашут, что с ней делают?  **Воспитатель**: Чем её боронят?  **Воспитатель**: Вот поле сборонили, теперь можно и сеять. Какие машины помогают людям сеять?  **Воспитатель:** Теперь можно начинать сеять! Что прикрепляют к трактору? 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.  И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?  **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.  Куда дальше отправляется зерно?  **Воспитатель.** А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?  **Воспитатель:**  Правильно, и там зерно мелют в муку. (Воспитатель показывает муку в тарелке) Ребята, а куда потом отправляется мука?  **Воспитатель:**  Правильно. Что там происходит дальше? На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. Какие продукты используют для приготовления теста?  В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг.  **Физкультминутка «Каравай»** (Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто)  Мешу, мешу тесто, Есть в печи место, Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку) Переваливай, валяй.(2 раза)  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?  **Воспитатель:**  А как все эти продукты называются одним словом?  **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?  **Воспитатель:**  Дети, скажите пожалуйста какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?  **Воспитатель:** Какие машины помогают хлеборобам?  **Воспитатель:** Как нужно относится к хлебу?  **Воспитатель:** Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь инопланетяне узнают, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.  **Релаксация.** Где вам могут пригодиться знания о выращивании хлеба?  Детям вручают гостинец- хлебобулочные изделия. | **Дети:** Хлеб.  **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).  **Дети:** Его покупают в магазине.(2-3 ответа детей)  **Дети:** Пекут из муки.(2-3 ответа)  **Дети:** Из зёрен.(2 ответа)  Ответы детей, рассматривание и сравнение колосьев.  **Дети:** Да хотим. Дети ищут и находят муку изготовленную из разных злаков и называют её.  **Дети:** Трактор ведёт тракторист.  **Дети:** Железный плуг.  **Дети**. Вспаханное поле боронят.  **Дети:** К трактору прицепляют борону.  **Дети:** Сеялки.  **Дети.** К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы.  Дети выполняют движения.  (Дети повторяют слово хором и индивидуально).  **Дети:** На комбайне работает комбайнер.  **Дети.** Далее машины везут зерно на элеваторы.  **Дети:** Зерно везут на мельницу.  **Дети:** Мука отправляется на хлебозавод, пекарню.  **Дети.** Замешивают тесто**.** Муку, соль, дрожжи, сахар, воду.    **Дети:** Булочки, печенье, торты, пироги, сухари и т.д.  **Дети:** Хлебобулочные изделия.  **Дети:** (Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).  «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».  **Дети:** Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.  **Дети:**  Хлеборобам помогают трактора, комбайны, грузовые машины.  **Дети:** Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.  **Дети высказывают свое мнение.** |

**Воспитатель:**   
Ребята к нам сегодня пришли гости, поздоровайтесь. Сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия, вы постарайтесь угадать:   
  
Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый.   
(Хлеб)

**Дети:**  
Хлеб.  
  
**Воспитатель:**  
Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне сейчас и расскажете.  
  
**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:**   
А как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне кто знает, 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:** Ребята, какие вы знаете зерновые культуры?

Ответы детей, рассматривание и сравнение колосьев ржи и пшеницы.

**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. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?  
  
**Дети:**  
Да хотим.  
  
**Воспитатель:**   
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. Почему земля для посева должна быть мягкой?

**Дети:** Чтобы зернам было легче прорастать.

**Воспитатель**: После того как землю вспашут, что с ней делают?

**Дети**. Вспаханное поле боронят.

**Воспитатель**: Чем её боронят?

**Дети:** К трактору прицепляют борону.

**Воспитатель**: Вот поле сборонили, теперь можно и сеять. Какие машины помогают людям сеять?

**Дети:** Сеялки.

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. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг.

**Физкультминутка «Каравай»**  
(Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто)  
  
Мешу, мешу тесто,  
Есть в печи место,  
Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)  
Переваливай, валяй.(2 раза)  
  
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 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).