**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 тянулсяИ 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).