**Структурное подразделение «Детский сад № 16 комбинированного вида»**

**МБДОУ «Детский сад «Радуга» комбинированного вида»**

 **Рузаевского муниципального района**

***КОНСПЕКТ НОД***

***НА ТЕМУ: «Как выращивают хлеб»***

***(Старшая группа)***

 **Воспитатель: Мазанова Е.Б.**

**Рузаевка, 2017г.**

**Интеграция образовательных областей**: "Речевое развитие", "Познавательное развитие", "Социально-коммуникативное развитие", "Физическое развитие".

**Цель:** Дать детям представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом в прежние времена и современное время.

**Задачи:**

* Расширить представления, знания детей о том, как растет хлеб, о значении хлеба;
* Познакомить детей с процессом выращивания хлеба в разное время;
* Обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность, на механизацию труда;
* Воспитывать уважение к людям труда, бережное отношение к хлебу;
* Закреплять знания детей о сельскохозяйственных профессиях и техники;
* Формировать представление о разнообразных хлебобулочных изделиях;

**Материал к занятию:** Колосья пшеницы, ржи; несколько кусочков ржаного и пшеничного хлеба; картинки с изображением хлебобулочных изделий;

**Ход занятия**

***В-ль:*** Ребята, к нам в группу пожаловал гость, а вот кто это, вы должны угадать:

Он сыплет в мельницу зерно.

Ты назови скорей его.

(Дети отвечают)

***В-ль:*** Правильно, к нам в гости пожаловал наш друг Мельник, встречайте его.

***Мельник:*** Здравствуйте ребята, как я рад вас видеть. Посмотрите, я пришел к вам не с пустыми руками. Я принес для вас интересную историю о маленьком кусочке хлеба. Давайте посмотрим ее.

*(Мельник рассказывает как выращивают хлеб.)*

Ребята, а как вы думаете, что нужно для того, чтобы вырастить хлеб?

***(****Дети отвечают)*

***Мельник:*** Молодцы, вы все правильно сказали. А сейчас мы отправимся в путешествие на поле, где увидим, как же люди раньше выращивали хлеб и как это делают сейчас.

Перед вами земля. Как вы думаете, что же сначала надо сделать?

(Дети отвечают)

***Мельник:*** Правильно. В давние времена люди это делали с помощью лошадей и плуга, а сейчас им в этом помогают машины.

Что же здесь нужно посадить? Из чего вырастит хлеб?

( Дети отвечают)

***Мельник:*** *(достает пшеничные и ржаные колоски и показывает детям)*

В землю теплую уйду,

К солнцу колосом взойду.

В нем тогда таких как я

Будет целая семья.

 Посмотрите на эти колоски, давайте их сравним. У ржи колосок длинный, тонкий, у него длинные усики, а у пшеницы колосок короче и толще, а усики у него длиннее. Зерна пшеницы круглые, а зерна ржи – продолговатые.

 Раньше люди садили хлеб в ручную. А теперь хлеб сажают с помощь специальной техники.

По земле сырой и жесткой,

Там где тракторы прошли,

Не глубокие бороздки

В черной пашне пролегли.

Идо вечера и позже,

До полночи с темнотой

Зерна, сыпались как дождик,

Точно дождик золотой.

Как вы думаете, почему говорится, что зерна сыпались до полночи?

(Дети отвечают)

***Мельник:*** Правильно. Работали допоздна, чтобы успеть посадить все, потому что растениям нужно сажать в определенный срок, а если посеять их раньше или позже, то они могут не взойти.

Хлеб созрел.

В полях моторы

Песню жатвы завели.

В степь выводят комбайнеры

Полевые корабли.

**Мельник:** Что же делает комбайн?

 Он срезает колосья и вымолачивает из них зерна. Эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины. Но так было не всегда. Когда не было таких чудо-машин, люди собирали урожай вручную, а потом обмалывали колосья.

Затем зёрна надо превратить в муку – белую, воздушную, нежную, послушную. Поэтому зерно везли на мельницу. Посмотрите, сколько разных мельниц люди придумали. Вот это – ветряная мельница. Ей помогает работать ветер. Он заставляет крутиться крылья, которые крутят тяжелые жернова, а они мелят муку.

**Физминутка : « Жернова»**

 **Мельник:** Давайте включим свои жернова. Все готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной. Сначала жернова нужно привести в движение, вот так.

*(Вращательные движения руками перед собой.)*

А теперь вращаем жернова.

Чтобы сделать каравай, *(вращательным движением тереть*
Жернова быстрей вращай! *ладонью о ладонь).*
Крепче трём зерну бока*, (поменять движения рук).*
Получается мука!

*(Показ муки на тарелочке).*

**Мельник:** А что же теперь делать с мукой? Куда ее везти? Опять на помощь людям приходят машины.

Богатырь–муковоз

На завод муку привез.

 **Проводится дидактическая игра «Что можно приготовить из муки?»**

Дети встают в круг. Мельник по очереди кидает им мяч. Ребенок, поймавший мяч, называет, что можно приготовить из муки.

***Мельник:*** Молодцы, хорошо поиграли, а теперь продолжим. Что же сначала надо сделать, чтобы приготовить хлеб, булочки, кренделя?

*(Ответы детей)*

***Мельник:*** Правильно. Надо замесить тесто. А какие нужны продукты, чтобы замесить тесто?

(Дети отвечают)

***Мельник:*** Посмотрите, как замешивали тесто раньше.

**Физминутка: « Как Дрожжи тесто поднимают»**

 **Мельник:** Сейчас я буду показывать, как дрожжи тесто поднимают. Следите за мной и повторяйте все действия.

Дрожжи воздух собирали*, (дети раздувают щёки, выпускают*
Дрожжи тесто раздували*. воздух).*

Вдох и выдох, вдох и выдох: *(глубокий вдох, выдох через рот)*
Пух! Пух! Ох! Ох! *(руки на пояс, наклоны вправо, влево)*
Ну-ка, тесто, вширь и ввысь *(показать руками размеры теста)*
Разрастись и поднимись!

Тесто белое пыхтело – ох! Ох! *(руки на пояс, наклоны вправо, влево)*
Тесто зрело и толстело – ох!

Ох!
Мы его слегка помяли - *(имитация взбивания теста)*
И весёлкой повзбивали.

- Какое пышное тесто у нас получилось! Спасибо всем за помощь.

 Сейчас у нас выпекается очень много различных хлебобулочных изделий и руками месить тесто очень тяжело, ведь его надо очень много. Поэтому выпекать хлеб на хлебозаводах людям помогают специальные машины. Громадные чаши наполняются нужными продуктами и замешиваются. Готовое тесто подается в делительную машину, и она с удивительной точностью отделяет ровные порции. Затем хлеб выпекают в специальных печах. Готовый продукт отправляют в магазины.
Ребята, а для чего нам нужен хлеб?

*(Дети отвечают)*

***Мельник:*** Правильно, хлебом питаются люди, это самый главный и ценный продукт на нашем столе. Он составляет основу всего питания человека. Недаром говорят: «Хлеб всему голова.»

А вы ребята, какие знаете пословицы и поговорки о хлебе?

(Дети отвечают)

Молодцы! Вы увидели как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Поэтому к нему следует бережно относиться, т.е. не бросать на пол, не топтать. Все люди мира ценят хлеб и знают, что «Хлеб – это наше богатство, достояние». Я надеюсь, что и вы, ребята, тоже бережно относитесь к хлебу, бережете его, цените. А сейчас примите от меня угощение.