Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад компенсирующего вида № 44 «Родничок»

**Конспект занятия «Хлеб - всему голова»**

**по образовательной области**

**«Познавательное развитие»**

**в подготовительной группе для детей с ОНР**

Составила воспитатель

Карпова Т.Е.

г.Саров

2016

**Цель:** продолжать формировать у детей представление о ценности хлеба.

**Задачи:**

- расширять знания детей о хлебе и хлебных изделиях;

- закреплять знания детей о процессе выращивания хлеба в прошлом и настоящем, об условиях необходимых для его роста;

- создавать условия для проявления познавательной и речевой активности детей;

-развивать внимание, мышление, память, умение устанавливать причинно- следственные связи;

-воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям труда, вырастившим его

**Материал:** мольберты, аудиозапись спокойной мелодии, колос, картинный материал дидактического пособия «Откуда хлеб пришёл?»; стаканчики с пророщенным зерном; карточки –символы: свет, тепло, вода, почва; красивая коробка с наклеенными на грани глазом, рукой, носом; печенье; мнемотаблица Ткаченко по продуктам питания.

**Ход занятия:**

В.: Ребята сегодня я приглашаю вас ещё раз посетить наш музей в группе.

*(дети проходят к мини-музею и выстраиваются или садятся полукругом)*

-В.: Кто помнит, как называется наш музей?

Д.: «Хлеб всему голова»

В.: Правильно, ребята. Для названия музея мы использовали русскую народную пословицу. Вспомните, что она означает.

Д.: Хлеб главный на столе, его ставят в середину стола, это любимое блюдо русского народа и т. п.

В.:. Вы правильно всё объяснили, молодцы!

**Стихотворение**

Самый вкусный, несравненный,  
Всем знакомый с детских лет -  
Это наш обыкновенный  
И любимый русский **хлеб.**

В.: Но мы любим не только хлеб, но и хлебные продукты.

А какие, я узнаю, если мы поиграем в **игру «Называй и добавляй».**

Нужно будет запомнить и повторить все хлебные продукты, которые назвали дети раньше, и добавить свой хлебный продукт.

*(воспитатель начинает: «Я люблю баранки»; дети продолжают: «Я люблю баранки, пироги….»)*

В.: Вот теперь я узнала все ваши любимые хлебные продукты. Вы были внимательными, молодцы!

В.: Вырастить хлеб непростое дело. Особенно трудно это было делать раньше, потому, что не было у людей машин, и они все делали в ручную.

В.: Предлагаю поиграть и вспомнить, как выращивали хлеб раньше, а как сейчас. Для этого мы разделимся на две команды и выстроим последовательно карточки.

**Игра- соревнование «Что сначала, что потом?»**

В.: Перед вами на столах расположены картинки. По команде вы должны будите добежать до стола, взять одну картинку, принести в команду, расположить по порядку, составив цепочку. Победит та команда, которая быстрее принесет картинки и правильно расположит их в определенной последовательности.

В.: Раз, два, три - начни!

*(Воспитатель проверяет последовательность:*

*1 команда – лошадь пашет землю, человек сеет зерно, люди жнут зерно серпами, везут на лошадях мельницу;*

*2 команда – трактор пашет землю, трактор с сеялкой сеет зерно, комбайн жнёт, машины везут зерно на мельницу)*

В.: Молодцы, вы справились с заданием.

- А сейчас давайте расскажем, что было раньше и как сейчас. Рассказывать будем по очереди, каждый про свою картинку.

В.: Да действительно, чтобы вырастить зерно, нужно было много и тяжело трудиться. Хотя сейчас хлеборобам помогают машины, но это тоже тяжёлы труд, так как трудиться нужно много месяцев с ранней весны до конца лета и в дождь и в жару.

В.: Ребята, попробуйте отгадать мои **загадки:**

В поле росла,  
Под жерновом была,  
Из печки на стол  
Караваем пришла. *(Пшеница)*

Стебель рос без волос,  
А серёжками оброс.  
Потом сняли серьги эти,  
Наварили каши детям. (Овес)

В.: Как вы догадались, что это овес?

Что две недели зеленится,  
Две недели колосится,  
Две недели отцветает,  
Две недели наливает,  
Две недели подсыхает? *(Рожь)*

*( показ воспитателем колосков злаков)*

В.: Как называется хлеб из ржаной муки? (из пшеничной?)

В.: Какой по цвету хлеб из ржаной муки? (темный, черный)

В.: А какой по цвету хлеб из пшеничной муки? (светлый, белый)

В.: Молодцы! Вы правильно всё рассказали. Посмотрите этот хлеб, мы называем ржаным, а этот белым (*показ кусочков хлеба, разложенных на тарелках)*

В.: А сейчас я вас приглашаю в нашу лабораторию

*(дети садятся за стол)*

В.: Давайте вспомним, как из зерна получают муку.

Д.: Зерно нужно размолоть.

В.: Где зерно превращают в муку? (на мельнице)

В.: Какие виды мельниц вы помните?

Д.: Ветряная, водяная, электрическая, ручная.

*(воспитатель показывает картинки)*

В.: Как вы думаете с помощью какой мельницы легче всего сделать муку?

Д.: высказывают свои предположения.

В.: Хотите проверить?

В.: Давным-давно когда еще люди не умели строить мельницы, они зерно толкли в ступке (*показ настоящей ступки)* пестиком *(показ),* а сейчас работают электрические мельницы и сегодня нашей мельницей будет кофемолка.

В.: Предлагаю мальчикам по очереди толочь зерно в ступке, а мы с девочками попробуем размолоть зерно в кофемолке.

*(дети выполняют действия)*

В.: А сейчас проверим результат *(пересыпают муку к прозрачные ёмкости, рассматривают)*

В.: Какой вывод сделаем?

Д.: Муку быстрее и легче сделать с помощью электрической мельницы.

Мука получается мелкая, пушистая.

В.: Мы с вами посеяли зерна и у нас появились всходы. Расскажите, какие они?*( выставляется на стол поднос с ростками)*

Д.: Зелёные, высокие, сочные.

В.: Как мы ухаживаем за нашими ростками?

Д.: Поливаем.

В.: Предлагаю подумать, какие условия нужны, чтобы получить хороший урожай зерна.

Д.: Тепло, свет, вода, плодородная почва.

*(воспитатель выставляет условные знаки)*











В.: А как вы думаете, что будет с ростками пшеницы, если их не поливать?

Д.: Не будут расти, завянут, погибнут.

В.: Посмотрите, эти ростки мы давно не поливали, что с ними случилось?

Д.: Завяли.

В.: Какой вывод сделаем?

Д.: Чтобы получить хороший урожай, росткам нужна вода.

В.: Что произойдёт, если не будет света?

*(Дети высказывают предположения)*

В.: Предлагаю проверить. В этом стаканчике ростки у нас были спрятаны под темный колпачок *(открывает)*

В.: Что случилось с ростками?

Д.: Они стали бледные. Пожелтели.

В.: Какой вывод мы сделаем?

Д.: Росткам нужен солнечный свет.

В.: Как вы думаете, что произойдет с ростками, если не будет тепла?

*(Дети высказывают предположения)*

В.: Посмотрите, это стаканчик стоял у нас между рамами, где достаточно холодно. Что вы видите?

Д.: Ростки повяли, они замерзли.

В.: Какой вывод, можно сделать.

Д.: Росткам нужно тепло.

В.: А вот нужна ли росткам плодородная почва предлагаю проверить. Для этого я приготовила стаканчик с песком и стаканчик с почвой. После занятия мы посеем пророщенное зерно и будем наблюдать.

В.: В нашей лаборатории мы поработали и узнали, чтобы вырастить хороший урожай зерна, нужны свет, тепло, вода.

Хлеб ржаной, батоны, булки -  
Не добудешь на прогулке.  
Люди хлеб в полях лелеют,  
Сил для хлеба не жалеют.

В.: Предлагаю превратиться в зернышко и показать, как оно растёт.

*(звучит тихая спокойная музыка)*

**Пластический этюд «В землю зернышко попало»**

В землю зернышко попало *(приседаем)*

Прорастать на солнце стало (*руки над головой)*

Дождик землю поливал *( потрясти кистями рук)*

И расточек подрастал *(медленно встают)*

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся ( руки развести в стороны, улыбнуться)

В.: А сейчас приглашаю вас заглянуть в **кружок «Любознайка»**

*( дети проходят к мольбертам)*

В.: Ребята, а вы знаете, где пекут хлеб?

Д.: На хлебозаводе, в печке.

В.: А хотите узнать, как в других странах пекут хлеб, и как его называют?

В.: Сегодня нам об этом расскажет…..

В.: Спасибо! Это для нас новая интересная информация.

В.: Я знаю, что …. узнавал, чем полезен хлеб? И сейчас нам расскажет.

В.: Вы так много знаете о хлебе, тогда с помощью вопросов отгадайте, что я спрятала в коробке?

**Игра «Секретная коробочка» - ТРИЗ технология**

В.: Вы будете задавать мне вопросы, я на них отвечать и зарисовывать свой ответ, а потом вы попробуете догадаться – что в коробке.

( выставляется мнемотаблица, дети задают вопросы о форме, цвете, величине, вкусе, запахе).

В.: Вы правильно догадались – это печенье, вам в угощенье и нашим гостям.

В.: А в завершении нашего интересного занятия мы хором расскажем гостям **правило нашей группы**:

**С огурцами иль с картошкой**

**Надо хлеб съедать до крошки.**

*Дети угощают гостей печеньем.*