**КОНСПЕКТ**

**ПОЗНАВАТЕЛЬНО-РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**ТЕМА: « От зернышка до хлебушка»**

***Возраст: Старшая группа (5-6 лет)***

**Цель:** систематизировать знания детей о процессе выращивания хлеба, сформировать у детей понимания того, что хлеб является ежедневным продуктом, рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт, воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Материал и оборудование**: кукла би – ба –бо, картинки с изображением трактора, комбайна, мельницы, пекаря, колосок, вырезанный из бумаги, на тарелочке маленький кусочек хлеба – 25 гр., готовое песочное тесто, фартуки, разделочные доски, скалка, формочки, противень, мука, в пакете – батон хлеба.

**Микротемы:**

**1. Хлеб в национальном народном фольклоре. Отгадываем загадки, повторяем пословицы и поговорки о хлебе.**

**2. Как растет хлеб? Изучаем процесса посева, прорастания и уборки зерна.**

**3. Каким бывает хлеб? Повторяем названия различных хлебобулочных изделий.**

**4. Как готовят хлеб? Совместное приготовление хлебобулочных изделий с воспитанниками.**

**Предшествующая работа:** проращивание зерен ржи и пшеницы; заучивание пословиц и поговорок о хлебе, загадки о хлебе. Дидактические игры.

**Ожидаемый результат:** Дети закрепляют знания о процессе выращивания зерна, уборке и приготовления хлеба. Закрепляют математические представления, умение составлять короткие рассказы, расширяют экологические представления.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задачи** | | |
| **Познавательно-речевая** | **Развивающая** | **Воспитательная** |
| 1. Закрепить знание детей о долгом пути хлеба от поля до стола. 2. Активизировать, обогащать словарь детей. 3. Вызвать интерес к коллективному труду. | 1. Развивать мелкую и общую моторику, внимание, память, мышление. | 1. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. |

**Основной ход познавательно-речевой деятельности**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этап, продолжительность** | **Методы, приемы** | **Вопросы для детей** | **Предполагаемая деятельность детей** | **Деятельность педагога** | **Планируемый результат** |
| **1**  **1.1** | **Вводный**  **Организационный** | Словесный, наглядный | Как вы думаете, о чем будем беседовать? Что Вы знаете о хлебе? Откуда он берется на нашем столе? | Рассматривают иллюстрации с разными этапами изготовления хлеба. | Используя куклу зернышка из театра би-ба-бо, задает вопросы, спрашивает разных воспитанников группы. | Дети участвуют в постановке цели непосредственной образовательной деятельности. |
| **1.2** | **Мотивационный** | Словесный, наглядный | Как Вы думаете с чего надо начать, чтобы получился хлеб? | Дети рассказывают, о том, что сначала необходимо вырастить зерно и рассказывают, что для этого нужно сделать. | Оценивает, помогает | Дети выражают интерес и желание больше узнать об изготовлении хлеба. |
| **2**  **2.1** | **Основной**  **Микротема 1**  **Хлеб в национальном народном фольклоре.** | Словесный.  наглядный  Использование иллюстраций. | Ребята отгадайте загадки! Ребята, какие пословицы и поговорки о хлебе Вы знаете? | Дети отгадывают загадки, произносят и повторяют за педагогом пословицы и поговорки. | Хвалит детей, задает вопросы | Дети вспоминают и узнают новые загадки, пословицы и поговорки о хлебе. |
| **2.2** | **Микротема 2**  **Как растет хлеб? Изучаем процесса посева, прорастания и уборки зерна.** | Словесный, практический, показ презентации и иллюстраций | Как выращивают и убирают зерно? Кто это делает, что для этого нужно? | Смотрят презентацию и рассматривают иллюстрации с процессом посева и уборки зерна. | Показывает презентацию, задает детям уточняющие вопросы, рассказывает о процессе выращивания и уборки зерна. | Дети изучают новые слова – комбайн, посевная, уборочная страда, озимые. Приобретают знания об организации процесса посева и уборки зерна. |
| **2.3** | **Микротема 3**  **Каким бывает хлеб?** | Словесный, практический, наглядный, игровой | Какие виды хлебобулочных изделий, вы знаете? Что нужно, чтобы их приготовить? Как определить какой хлеб больше, а какой меньше? | Рассматривают картинки с различными видами хлебобулочных изделий. Рассказывают о том, пекут ли хлеб в их семье, кто и, как и это делает? Путем наложения одного изображения буханки хлеба на другое сравнивают их величину. | Воспитатель предлагает детям показать, какое вырезанное изображение хлеба больше, а какое меньше. Предлагает детям использовать методы сравнения и наложения. | Знаю всевозможные виды хлебобулочных изделий.  Упражняются в формировании представлений о способах сопоставления и сравнения размеров и величин. |
| **2.4** | **Микротема 4**  **Как готовят хлеб? Совместное приготовление хлебобулочных изделий с воспитанниками.** | Наглядный, словесный, практический | Как можно приготовить хлебобулочные изделия самому? | Совместно с воспитателем изготавливают корзиночки из готового песочного теста. | Воспитатель показывает детям, как правильно раскатывать песочное тесто скалкой и формировать корзиночку. | Дети получают практический навык работы с песочным тестом, у них формируется понимание, что хлеб можно не только купить готовым в магазине, но и приготовить самостоятельно вместе с родителями. |
| **3**  **3.1** | **Заключительный**  **Подведение итогов** | Словесный | Ребята, давайте проверим, что нового вы сегодня узнали о том, откуда берется хлеб, и как его можно приготовить? | Дети отвечают на вопросы зернышка. | Вместе с детьми подводят итог | Дети знают, откуда берется хлеб, и как его можно приготовить самим. |
| **3.2** | **Рефлексия** | Словесный | Понравилось ли вам беседовать о хлебе? Что нового вы сегодня узнали, чему научились? | Дети делятся впечатлениями | Предлагает выбрать смайлики, которые наилучшим образом характеризуют эмоциональное состояние и настроение каждого ребенка после проведенного занятия. | Дети знают, что хлеб получают из обычного зернышка, которое проходит большой путь от колоса до муки, и наконец до готового хлеба. Дети узнают, насколько это трудоемкий процесс, и сколько людей участвуют в этом процессе. |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**ПРОВЕДЕНИЯ ДИДАКТИЧЕСКОЙ ИГРЫ ПОЗНАВТЕЛЬНО-РЕЧЕВОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

**Что за чем идет?**

**Старшая группа (5-6 лет)**

**Материал и оборудование:** картинки разных размеров с изображением различных хлебобулочных изделий, каждое изображение представлено в большом и маленьком форматах, карточки с изображением различных этапов производства и изготовления хлеба.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Предшествующая работа** | | |
| **По речевому развитию** | **По экологическому воспитанию** | **По математическому развитию** |
| Закрепить названия различных хлебобулочных изделий. | Закрепить представление об особенностях выращивания зерна. | Совершенствовать умение сравнивать 2 предмета по величине.Использовать прилагательные: меньше-больше, также наречия: сначала-потом**.** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дидактическая задача**  Закрепитьпредставление детей о последовательности изготовления хлеба. | **Игровая задача**  Помочь зернышку правильно расположить свой путь до того момента, как оно станет хлебом. | **Игровое правило**  Дети делятся на команды по 3-4 человека, каждая команда получает комплект карточек, на которых изображены этапы изготовления хлеба, необходимо разложить карточки в правильной хронологической последовательности от посева зерна до получения готовой буханки хлеба. | **Приемы интеллектуальной активности**  Проговаривают в речи последовательность этапов производства хлеба, используя новые изученные в ходе непосредственной образовательной деятельности слова. Описывают, что видят на картинке, устанавливают связи и правильную последовательность. | **Игровые действия**  Зернышко не может определить в какой последовательности нужно делать из зернышка хлеб. Как помочь зернышку? Как необходимо правильно расположить карточки с этапами изготовления хлеба. Каждая команда выкладывает последовательность из карточек, побеждает та команда, которая быстрее всех выстроит последовательность из карточек правильно. Воспитатель дает оценку, спрашивает у зернышка, запомнил ли он всю последовательность. | **Игровой продукт**  У детей перед глазами полная производственная цепочка по изготовлению хлеба. На выбор каждый из воспитанников рисует один из ее этапов. |
| Закрепить навык сравнения размера предметов способом наложения | Помочь зернышку правильно назвать хлебобулочные изделия и определить какое из них больше, а какое меньше. | Каждой команде выдается комплект макетов хлебобулочных изделий, выполненных из бумаги, макеты разных размеров, каждой команде нужно правильно назвать все хлебобулочные изделия, из разложить все макеты от большего к меньшему, сравнивая их методом наложения. | Проговаривают в речи названия хлебобулочных изделий, выстраивают алгоритм сравнения группы объектов между собой методом наложения. | Зернышко не помнит, как правильно называются хлебобулочные изделия, давайте ему напомним, а заодно и поможем найти какие из них больше, а какие меньше. | Детям предлагается слепить из пластилина любое хлебобулочное изделие на выбор, из представленных в виде макетов. |