Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Детский сад «Теремок» Зерноградского района

Конспект НОД

в старше –подготовительной

группе «Колокольчики»

На тему «Откуда хлеб пришёл».

Провели: воспитатель Мыстрова Т.Н.

х. Донской 2016

**Программное содержание:** Дать детям понятие, 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.

**Предварительная работа**: знакомство с поговорками о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий, чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Снопы», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

**Оборудование**: картинки, тарелка с мукой.

**Обогащение словаря**: чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод

Ход занятия:

- Ребята, что вы сегодня ели на завтрак? (Молочная каша, булка, чай)

- А вчера? (Омлет, булка с маслом, кофе)

- А что было на обед? (Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)

- Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером? (хлеб)

- Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб. Ребята, а вы любите хлеб? (да, любим)

- Какой хлеб вы любите? (Белый, булки с изюмом, мягкий).

- Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб? (Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)

- Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл? (Мама купила в магазине)

- А, как он в магазин попал, хотите расскажу? Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю Специальными машинами, сеялками. Потом вырастают вот такие колоски Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу. Там зёрна перемелют в муку. Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, булки.

**Физкультминутка**: Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. (*Наклоны в стороны).*

А теперь давайте вместе. Все попрыгаем на месте (*прыжки*)

Выше, веселей, вот так! Переходим все на шаг (*ходьба на месте)*

Вот и кончилась игра. Заниматься нам пора.

- Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто? (Мука, вода)

- Посмотрите, какие нужны компоненты соль, вода, яйца, мука, сахар, дрожжи Давайте их назовём. (Ответы детей).

- Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки? Ответы детей (булки, батоны, пирожки, пирожные).

- Молодцы!

**Дидактическая игра: «Сложи правильно»**

**Цель:** разложить и объяснить карточки в правильной последовательности. «Как хлеб на стол попадает»

**Игра: «Найди лишние ингредиенты».**

В заключении хочу вам прочесть стихотворение:

Вот он хлебушек душистый,

Вот он теплый, золотистый,

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришел

В нем здоровье, наша сила.

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

В нем – земли родимой соки,

Солнца свет веселый в нем…

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!



