

## **Цель:**

- продолжать формировать у детей представления о процессе выращивания урожая;
- закрепить количественный и порядковый счет в пределах 5;
- закрепить умение детей сравнивать числа и пользоваться знаками =, <, >;
- продолжать учить грамотно строить фразы, говоря о поступках героев.
- активизировать в речи слова «сеялка», «комбайн», «хлебороб», «хлебопек», «хлеборезка».
- закреплять названия разных хлебобулочных изделий.

## **Интеграция образовательных областей:**

### — «Коммуникация»:

Формировать умение вести простой диалог с взрослым и сверстниками.

Воспитывать культуру речевого общения.

Закрепить умение употреблять в речи имена существительные в уменьшительно-ласкательной форме.

Пополнять и активизировать словарь детей, уточняя их ответы, подсказывая слова, более точно отражающие особенность предметов.

Обогащать словарь детей: тракторист, комбайнер, сеяльщик, пекарь.

Совершенствовать умение отвечать на поставленные вопросы.

### — «Познание»:

Продолжать знакомить детей с деятельностью человека в сельском хозяйстве о процессе выращивания хлеба.

Формировать представления о технике, облегчающей труд людей.

Воспитывать уважение к труду взрослых

Развивать воображение, память, мышление.

### — «Чтение художественной литературы»:

Активизировать чувство восприятия художественного слова, способствовать образному восприятию.

Пополнять литературный багаж загадками.

Воспитывать интерес к художественному слову.

### — «Физическая культура»:

Развивать и совершенствовать двигательные умения и навыки, координацию речи с движениями, мелкую моторику пальцев рук.

— «Социализация»:

Развивать сообразительность, творческое воображение, умение самостоятельно решать поставленные задачи.

— «Труд»:

Расширять представления детей о труде взрослых, о значении их труда для общества.

Развивать интерес к различным профессиям.

### **Задачи:**

#### **1) Образовательные**

— обобщить и систематизировать знания детей о хлебе, процессе выращивания и изготовления хлеба, о разнообразии хлебобулочных изделий;

— обогащать словарь детей прилагательными.

#### **2) Развивающие**

— развивать коммуникативные способности;

— развивать логическое мышление, память, творческое воображение;

— развивать умение слушать и слышать вопрос.

#### **3) Воспитательные**

— воспитывать у детей уважение к труду людей выращивающих хлеб;

— воспитывать бережное отношение к хлебу;

— вызвать интерес к коллективному труду.

### **Предварительная работа:**

— чтение рассказа М. Глинской «Хлеб»;

— сравнение пшеничного и ржаного хлеба по цвету, форме, вкусу.

### **Методы и приемы:**

1) Практические: игровое упражнение, динамическая пауза, творческое задание (лепка), просмотр слайдов.

2) Наглядные: иллюстрации для показа, карточки для сравнения групп предметов.

3) Словесные: беседа, чтение стихотворений, загадывание загадки.

## **Материалы и оборудование:**

- мольберт,
- презентация «Откуда хлеб пришел»,
- картинки хлебобулочных изделий,
- мяч,
- плоскостная фигура бабушки,
- карточки для сравнения групп предметов (с пирожками и колосками),
- цифры от 1 до 5 и знаки  $=$ ,  $<$ ,  $>$ .

## **Ход занятия:**

Дети заходят под музыку в группу. Садятся на скамейки полукругом.

**Воспитатель:** ребята, отгадайте загадку:

«Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет».

**Дети:** хлеб!

**Воспитатель:** вы правильно отгадали. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб? (Мягкий, пышный, душистый, черный, белый, бывает подгорелый.)

Сегодня мы с вами будем говорить о хлебе.

**Воспитатель:** Сегодня к нам на занятие пришла бабушка (плоскостная фигура). А пришла она не просто так, она хочет вместе с нами поговорить о хлебе. И пришла она не с пустыми руками. (Открываю доску. На ней по группам разложены 4 пирожка и 5 колосьев).

— Давайте сосчитаем, сколько всего пирожков она принесла...и колосьев.

— А теперь Паша выйдет и поставит нужную цифру под пирожками, а Виолетта – под колосками. Правильно они выбрали цифры? (ответы детей).

— Ангелина, а ты выбери, пожалуйста, нужный знак и поставь его между группами предметов. Правильно она выбрала знак? (ответы детей).

— Получилось, что 5 больше 4...а 4 меньше пяти. Бабушка очень довольна вами!!!

**Воспитатель:** сейчас я предлагаю вам со мной поиграть. Для этого мы пройдем на ковер и встанем в круг. Я буду вам кидать мяч и задавать вопрос, а вы должны, ответив на мой вопрос, вернуть мне мяч. И так:

— Назови хлеб ласково (Хлебушек)

— Как называются крошки хлеба? (Хлебные)

— Квас из хлеба как называется? (Хлебный)

- Название прибора для резки хлеба (Хлеборезка)
- Посуда для хлеба (Хлебница)
- Кто выращивает хлеб? (Хлебороб)
- Кто печет хлеб? (Хлебопек)
- Как называется завод, где пекут хлеб? (Хлебозавод)
- Как называются изделия из теста? (Хлебобулочные изделия)
- Молодцы! Садимся на места.

**Воспитатель:** Бабушка кроме пирожков и колосков нам принесла еще и видео. Сейчас мы его посмотрим и вспомним, как хлеб попадает к нам на стол. (Просмотр слайдов «Откуда хлеб пришел» на проекторе)

1 слайд «Сначала зернышко хлеба сажают в землю»

2 слайд «Сажают специальными машинами – сеялками»

**Воспитатель:** скажите, как называется эта машина? И что она делает? (Эта машина называется «сеялка», она сеет зерно в землю)

3 слайд «Потом вырастают вот такие колоски»

**Воспитатель**

- Что нужно для того что бы зерна проросли? (Солнце, вода, тепло)
- Солнышко согрело зерна, дождик полил, люди удобрили поле, и наши зерна превратились во что? (В колосья)

4 слайд «Колоски собирают машины- комбайны»

**Воспитатель:**

- А как называют машины, которыми собирают колосья? (Комбайны)
- А кто управляет комбайном? (Комбайнер)

5 слайд «Отвозят зерно на мельницу»

**Воспитатель:**

- А это что за домик, куда отвозят собранное зерно? (Мельница)
- А для чего она нужна? (На мельнице зерно перемалывают в муку)

6 слайд «Там зерна перемелют в муку»

**Воспитатель:** А потом что происходит? (Муку везут на хлебозавод. Там из нее делают хлебобулочные изделия. И отвозят их в магазин)

7 слайд «Из муки на хлебозаводе пекут хлеб, булки»

**Воспитатель:** молодцы! Все правильно вы рассказали.

**Воспитатель:** А давайте мы с вами сами покажем как же из зернышка получается каравай!

**Физминутка:**

Подрастает зёрнышко –

Потянулось к солнышку. Потянулись

С ветерком оно играет, Руки вверх

Ветерок его качает, Прогнулись

К земле низко прижимает –

Вот как весело играет! Наклоны туловища, присели

Сколько в поле колосков –

Столько сделаем шагов. Ходьба до пят

Какой вырос каравай?

Выше руки поднимай! Руки вверх и потянуться

Теперь ниже наклониться,

Как колыхнется пшеница. Наклоны в сторону

Сколько в поле тракторов,

Столько сделаем прыжков! Прыжки до пяти.

**Воспитатель:** а сейчас мы с вами увидим, какие разные хлебобулочные изделия бабушка умеет печь.

Воспитатель с детьми подходит к мольберту, где расположены хлебобулочные изделия.

**Воспитатель:** а какие изделия здесь есть? (Картинки: баранки, вафли, пряники, печенье, кекс, булочка, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, пирожное...).

**Воспитатель:** вы много знаете о хлебе.

Вы — молодцы! Все очень старались! И бабушка для вас принесла угощение – баранки. Мы попьём с ними чай после занятия.