**МДОУ «Детский сад №42»**

**Конспект занятия**

**по познавательному развитию**

**«Хлеб – всему голова»**

**в младшей группе**

**Подготовила и провела:**

**Феклина И.Г.**

**г. Ярославль**

Конспект занятия по познавательному развитию

 «Хлеб – всему голова»

во второй младшей группе

**Цель:** Формировать у детей представление о хлебе, как одном из величайших богатств на земле. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

**Задачи:**

Образовательные:

Познакомить детей с особенностями выращивания хлеба.

Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей. Расширить знания у детей о значении хлеба, как полезного необходимого продукта для жизни человека..

Развивающие:

Развивать познавательный интерес, внимание, память, связную речь.

Воспитательные:

Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу.

Воспитывать умение выслушивать друг друга не перебивая.

Воспитывать умение прийти на помощь, дружеские взаимоотношения.

**Интеграция образовательных областей**: Социально – коммуникативное развитие; познавательное развитие; речевое развитие; художественно – эстетическое развитие; физическое развитие.

**Предварительная подготовка:**

- Чтение русских народных сказок: «Крылатый , мохнатый, да масляный», «Колобок»; загадки, скороговорки, пословицы, поговорки.

- Подбор пословиц и поговорок о хлебе.

- Рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;

- Серия сюжетных картинок с изображением сельскохозяйственной техники;

- Беседы: «Какой бывает хлеб», «Берегите хлеб».

- Дидактические игры: «Что из какой муки испекли», «Что сначала, что потом», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий».

**Методы и приемы** работы с детьми – беседа, демонстрация наглядных пособий, чтение художественной литературы, показ картинки, обсуждение, дидактические игры.

**Ход занятия:**

**Загадка:**

Мелкий, пышный и душистый

Он и черный, он и белый

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед

Вкусней его на свете нет.

Каждый день у нас в детском саду дома на столе хлеб. Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите? (черный, белый, плюшки и т.д.) Какой бывает хлеб? (вкусный, мягкий, ароматный, свежий) Да, хлеб бывает разный, но он всегда полезный и вкусный.

К нам сегодня в гости кто – то пришел, угадайте кто?

**Загадка:**

Прямо с полки, за порог...

Убежал румяный бок.

Укатился наш дружок,

Кто же это?... (Колобок)

Да, убежал от дедушки с бабушкой. Он хочет узнать, как же он появился.

Поможем колобку? Садись, колобок, слушай, а мы тебе расскажем.

1.Сперва надо вспахать землю.

«Вышли в поле трактора, землю им пахать пора»

Вот такие машины помогают людям в работе.

2.Нужно посеять зернышки в землю.

«К севу все уже готово, и кипит работа снова. В сеялки полным полно насыпается зерно. С ранней зорьки до темна в землю сыплется она.»

3.Нужно подождать пока вырастут зернышки.

«Солнце землю согревает, дождик щедро поливает. Ну вот и вышел срок – в поле вырос колосок.»

4. Вот такие выросли колоски, целое поле! Наступает время убирать урожай.

«Дружно взялись все за дело, и работа закипела.»

Помогают человеку убирать колосья умные машины «комбайны».

5.Нужно зерно просушить, там трудяга экскаватор перемешает он зерно, чтобы проветрилось оно, чтобы на солнышке сушилось и лучше сохранилось.

6. Лишь зерно проветрится, его везут на мельницу. Ветер жернова вращает и в муку зерно превращает. Вы готовьте лишь мешки – хватит здесь для всех муки.

Вот такая мука получается из зернышек, выращенных в поле. А из муки делают тесто, выпекают хлеб и хлебобулочные изделия.

**Физкультминутка:**

В землю зернышко попало (присесть)

Прорастать на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал, и росточек подрастал (встать)

К свету и теплу тянулся (руки вверх на носочках)

И красавцем обернулся (покружиться)

Вот так, колобок, выращивают хлеб. Теперь ты понял, откуда ты появился. А сейчас поиграем в игру «Что потом?» (к кому подойдет колобок, тот найдет нужную картинку, что за чем следует)

(Вспахать, посеять зернышки, подождать, когда вырастет, убрать, смолотить, сделать тесто)

Сейчас колобок предложил поиграть в игру «Третий лишний». (На картинке изображено что-то лишнее, надо назвать, что не относится к хлебу и хлебобулочным изделиям)

Молодцы, ребята! Колобку всё стало понятно, он понял, как появился и очень вам благодарен. И мы с вами узнали, как много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб на наших столах. К хлебу нужно относиться бережно: не крошить его во время еды, не оставлять недоеденные кусочки, не выбрасывать их, а лучше покормить птиц.

Хлеб пшеничный и ржаной, заварной и отрубной, булки, плюшки и ватрушки, баранки, бублики и сушки, вафли, сухари, печенье и пирожное с вареньем, пирожки и пироги – все из хлебной муки. Хлеб ребята берегите! Никогда им не сорите!