Конспект НОД по экспериментальной деятельности

**«Волшебница мука»**

**Интеграция по образовательным областям:** «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное», «Речевое развитие», «Художественно- эстетическое»

**Цель**: Ознакомление детей со свойствами муки через экспериментирование.  
  
**Образовательные задачи:**

- Познакомить со свойствами муки

- Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах   
  
**Развивающие задачи:**

- Развивать познавательный интерес к экспериментированию,                 умение делать выводы  
- Развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы  
- Развивать   внимание, мышление, память, речь

**Воспитывающие задачи:**  
- Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу

**Словарная работа:**

хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, ингредиенты, зерновые культуры, щепотка, сито, дрожжи.

**Демонстрационный материал**:

слайды с изображением  мучных изделий, слайды с изображением профессий, сахар, дрожжи, чашка с теплой водой, мяч

**Раздаточный материал:**

Глубокие мисочки с мукой, ложка, влажные салфетки, стакан с водой, тарелочки для готовых изделий, доска для лепки, стеки, фартуки - комплект на каждого ребенка.

**Ход занятия:**

***Организационный момент***

**Воспитатель:** Ребята, сегодня к нам пришли гости. Давайте поздороваемся!

Ребята, посмотрите, у меня на столе стоит тарелочка, накрытая салфеткой. Хотите узнать, что я скрываю? Я обязательно вам покажу, если вы угадаете загадку.

Мельник взял мешок зерна,   
Положил на жернова.  
Завертелась мельница -   
Зёрна перемелются,  
И получится тогда -    
Вместо зёрнышек ...

**Дети:** Мука

**Воспитатель:** Правильно.А для чего  нужна мука?  
**Дети:** Для того чтобы выпекать хлеб, батон, булки, печенье  
 **Воспитатель:** Молодцы! Вы все ответили правильно. Мука нужна для того, чтобы выпекать хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия. А чтобы это сделать, нужно хорошо знать свойства муки.

***Практическая часть***  
**Воспитатель:** Предлагаю изучить свойства муки.

Пройдите в нашу лабораторию, наденьте фартуки. Посмотрите, что у нас на столах.

**Дети:** Тарелочки с мукой, ложки, стаканчики, ситечки, салфетки.

**Воспитатель:** Ребята, все это нам надо для того, чтобы изучить свойства муки. Садитесь за столы.

**ОПЫТ №1 «Запах»**

**Воспитатель:** Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах?

**Дети:** Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный.

( Ставим обозначение *«Мука имеет запах»)*

**Опыт № 2 «Сыпучая»**

**Воспитатель:**  Возьмите ложечку муки, просейте через ситечко. Что происходит с мукой?

**Дети:** Сыплется.

*( Ставим обозначение «Мука сыпучая».)*

**Опыт № 3 « Мягкая »**

**Воспитатель:** Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Мука какая?

**Дети:** Легкая, мягкая, пышная, гладкая, воздушная

( *Ставим обозначение «Мука – мягкая, пушистая».)*

**Опыт № 4 «Растворяется в воде»**

**Воспитатель:** Давайте этот опыт сделаем вместе**.** Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой?

**Дети:**  Растворилась

*(Ставим обозначение «Растворяется в воде»)*

**Воспитатель:** Добавьте еще две ложечки. Размешайте и определите, что получилось?

**Дети:** Получилось жидкое тесто.

**Воспитатель:** Какое стало тесто?

**Дети:**  Тесто тягучее, липкое, плотное, густое.  
**Воспитатель:** Таким образом, замешивают тесто для выпечки.

*(Ставим обозначение «Мука + вода = тесто»)*

**Опыт № 5 « Как сделать дрожжевое тесто »**

**Воспитатель:** Для того чтобы испечь пышные булки, в тесто добавляют разные ингредиенты: масло, соль, сахар, яйца, дрожжи.

Давай те пройдем за другой стол.

Ребята, я замесила такое тесто как у вас в двух стаканчиках.  
 Сейчас, в стаканчик №1 добавим немножко сахара и дрожжей. И оба стаканчика поставим в чашку с теплой водой. И немножко подождем.

**Физкультминутка.**

**Дидактическое упражнение с мячом.**(Ведущий, задавая вопрос, бросает мяч ребенку, тот возвращает мяч с ответом и т.д.)

**Из чего пекут хлеб?** – из муки.  
**Из чего мука?** – из зерна.  
**Откуда зерно?** – выросло в поле  
**Кто его посеял?** – хлеборобы.

**А где пекут хлеб? –** в пекарне.

**А где мы покупаем хлеб?** - в магазине

**Какое вы знаете зерно**? - Пшеница, овёс, ячмень, рис, кукуруза, рожь, гречиха.   
 **Воспитатель:**  Правильно, ребята! Выращивают много зерновых культур и из них выпекают различные мучные изделия – кондитерские, хлебобулочные, макаронные. Назовите, какие вы знаете кондитерские изделия.

**Дети:** торт, пирожное, вафли, печенье, пряники. (Слайд)

**Воспитатель:**  А какие знаете  хлебобулочные изделия?

**Дети:** Хлеб, батон, булочка, ватрушка, рогалики, бублики.(Слайд)

**Воспитатель:** Какие знаете  макаронные изделия?

**Дети:** вермишель, рожки, ракушки, спагетти, лапша, салма. (Слайд)

**Воспитатель:** Молодцы, все правильно назвали.

Пройдемте за другой стол

**Воспитатель:**  В тарелочках  лежат разные зерна. Давайте их рассмотрим с помощью лупы и определим, как они называются.

**Дети:** Овес, пшеница, рис, кукуруза, гречка, рожь.

**Воспитатель:**  А как будет называться мука

из пшеницы (пшеничная)

из овса (овсяная)

из риса (рисовая)

из гречки (гречневая)

из кукурузы (кукурузная)

из ржи (ржаная)

Ребята, в нашей стране самая распространенная мука это пшеничная и ржаная. Посмотрите, вот такой хлеб выпекают из этих видов муки. Как вы думаете, а мука будет какого цвета, такого же, как хлеб?

**Воспитатель:**  Давайте сами попробуем сделать муку из пшеницы и ржи. Посмотрите, что за прибор на столе?

**Дети:** Это кофемолка.

**Воспитатель:**  Правильно, это кофемолка. Ребята на мельнице мелят зерно почти также как и в кофемолке.

Давайте посмотрим, какая мука у нас получилась, как она называется?

**Дети:** пшеничная, ржаная.

**Воспитатель:**  А давайте сравним пшеничную и ржаную муку.

**Дети:** Разного цвета.

**Воспитатель:** Посмотрите, у меня на 2 тарелочках разные виды хлеба, как вы думаете в какой из них пшеничный, а в какой ржаной.

Давайте попробуем эти два вида хлеба.

Понравился? А какой больше понравился?

Особенно полезен ржаной хлеб грубого помола, в нем содержится много микроэлементов, необходимых для нашего организма.

**Воспитатель:**  Недаром в народе говорят:  
Хлеб – всему голова  
Хлеб да вода – здоровая еда.  
Худой обед, коли хлеба нет.

Чтобы хлеб пришел к нам на стол, много людей над этим трудятся. Давайте посмотрим на экран и назовем эти профессии. Это – трактористы, комбайнёры, мельники, пекари, водители, продавцы. *(Показ слайдов)*

Нужно беречь их труд, с хлебом обращаться бережно.

Хлеб наш – берегите,  
Хлебом не сорите!  
Хлеб наш уважайте,  
С хлебом не играйте.  
Хлеб выбрасывать нельзя!  
Берегите хлеб, Друзья!

**Воспитатель:**  Ребята, давайте посмотрим, что произошло с нашим тестом, которое мы оставили в теплой воде.Что мы видим?

**Дети:** В первом стаканчике, куда мы добавили дрожжи, тесто поднялось, а во втором нет.

**Воспитатель:** Ребята, какой вывод можем сделать?

**Дети**: Именно дрожжи и сахар делают тесто пышным и воздушным.

*(Ставим обозначение «Тесто+дрожжи+сахар= дрожжевое тесто»*

**Воспитатель:** Тесто, в которое добавляют дрожжи, называется….

**Дети:** дрожжевое

**Воспитатель**: Из него пекут пироги, пирожки, хлеб.

Ребята, давайте посмотрим на наши схемы и вспомним все свойства муки, которые мы узнали.

**Дети:** Мука имеет запах, мука сыпучая, мука мягкая, мука растворяется в воде, из муки и воды получается тесто.

А еще можно приготовить соленое тесто? Как вы думаете, что в него добавляют?

**Дети:** Соль.

Воспитатель: Правильно, в него кладут очень много соли. А как вы думаете, можно такое тесто есть?

Дети: Нет, оно слишком соленое.

Воспитатель: Из этого теста можно слепить что угодно. Его не нужно печь, нужно только положить в теплое место для просушки. Когда изделие высохнет, его можно покрасить красками и использовать для игр, например в " Магазин".

Я приготовила для вас соленое тесто, сейчас мы с вами будем лепить мучные изделия. Но сначала вспомните правила работы со стекой.

Слепить можно разные мучные изделия. Для того чтобы получить бублик, нужно раскатать цилиндр и соединить два конца *(показ)*. А если скатать длинный цилиндр, то получится рулет.

Возьмите тесто, подумайте, что вы будете лепить, и можете приступать к работе.

*Дети раскладывают изделия на тарелочки.*

**Воспитатель:** Теперь нужно положить наши изделия на теплое место, когда они высохнут, ими можно будет играть.

Рефлексия

Ребята, вам понравилось наше занятие?

А что было самым интересным?

Вы довольны своей работой?

**Конспект НОД**

**по ознакомлению с окружающим**

**«Как выращивают хлеб?»**

**Программное содержание**: Закрепить знания детей о различиях города и села: (дома, транспорт, труд людей), о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания в России, его очень трудно вырастить. Познакомить детей с трудом хлеборобов осенью. Воспитывать в детях чувство уважения к труду людей и к хлебу.

**Наглядный материал –** картинки с изображением города и деревни, колоски пшеницы и ржи (можно картинки), демонстрационные картинки с изображением различных работ в поле; черный и белый хлеб, печенье, сушки.

**Ход занятия:**

Воспитатель выставляет перед детьми несколько картинок с изображением города и деревни и предлагает детям внимательно их рассмотреть.

- Вы видите много разных картинок. Внимательно их рассмотрите и попробуйте все картинки разделить на две группы по какому-то одному общему признаку. (Предположения детей. Если дети затрудняются это сделать, воспитатель оставляет одну картинку с изображением, например, поля и предлагает подумать, что можно ещё поставить к этой картинке, постепенно подводя их выводу о том, что все картинки можно разделить на две группы – те, что относятся к городу, и те, что относятся к селу, деревне)

- Вспомните, чем отличается город от деревни? (разные дома, транспорт, труд людей.)

- Чем занимаются люди в деревне? (предположения детей. Если дети совсем ничего не могут ответить, то воспитатель, показывает на соответствующие картинки, помогает им назвать труд людей в деревне – выращивают хлеб, разводят домашних животных, выращивают овощи.)

- Сегодня мы с вами поговорим об основной работе крестьян – так называют тех, кто живёт и трудится в деревне. Повторите это слово – крестьяне. (Дети повторяют новое для них слово хором и индивидуально)

Воспитатель убирает все картинки со стенда и выставляет на подносе чёрный и белый хлеб, сушки, печенья.

- Все мы каждый день едим белый и чёрный хлеб, многие любят сушки, печенья, различные пирожные. Кто знает, из чего всё это делают? (Из муки.) А что такое мука, из чего её получают? (Предположения детей)

- Муку получают вот из таких зёрен, которые лежат у вас на подносах на столах. Рассмотрите их внимательно. (Дети рассматривают зерна, трогают их руками.) Посмотрите, все ли зёрна одинаковые? (Ответы детей)

- На одном подносе лежат зерна пшеницы, а на другом – зёрна ржи. Зёрна пшеницы круглые, а ржи – длинные. Рожь и пшеница – злаки, они растут в поле, из их зёрен делают муку, а из муки выпекают хлеб.

- А как выглядят эти растения? Кто-нибудь видел? (Ответы детей) Я вам принесла эти растения. (Воспитатель показывает колоски ржи и пшеницы.) Это колоски пшеницы и ржи. Давайте их рассмотрим. Они, как и зерна, тоже разные.

- Что вы можете сказать вот об этом колоске? (Показывает колосок ржи.) Он длинный, тонкий, у него не очень длинные усики. Это колосок ржи. Зерна у ржи длинные. И колосок длинный. Запомнили?

- А что вы можете рассказать о колоске пшеницы, какой он? (Короче и толще, а усики у него длиннее и зернышки круглее.)

- Чтобы получить из зерен муку, нужно затратить очень много труда: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Послушайте, какое интересное слово: в нём соединились два слова – «хлеб» и «работа». Что же это за работа? Как выращивают злаки?

- Что нужно чтобы растение выросло? (Зерно нужно посадить в землю)

- А какая должна быть земля? (Ответы детей)

- Каждому растению, чтобы хорошо расти, нужна мягкая, рыхлая земля, из которой корешкам удобно добывать пищу, нужны вода, солнечный свет и воздух. Вот люди вскапывают и разрыхляют землю для растений, поливают их, когда долго нет дождя. Но чтобы получить много зерна, засевают огромные поля. Что помогает человеку эти поля вскопать и разрыхлить? (Техника)

Воспитатель выставляет картину с изображением полевых работ весной. (На поле трактор с бороной, вокруг распаханная земля.) Что это за техника такая? Это трактор. Кто работает на тракторе? (Тракторист)

На распаханное поле выходят другие машины – сеялки. Послушайте как об этом пишет Е.Трутнева:

По земле сырой, не жёсткой,

Там, где тракторы прошли,

Неглубокие бороздки

В чёрной пашне пролегли.

И до вечера, и позже,

До полночи с темнотой,

Зёрна сыпались, как дождик,

Точно дождик золотой.

- Как вы думаете, почему в стихотворении говорится, что зерна сыпались до полночи? (Предположения детей) Это значит, что люди работают допоздна. А почему? (Предположения детей)

- Потому что растения надо посадить в определённый срок и если посеять их раньше или позже положенного срока, тогда они могут не вырасти. Вот люди и торопятся посеять зерна в срок.

- Всё лето созревают зёрна в колосках. Поле в это время очень красивое. Его художники изображают на картинах, о нём поэты сочиняют стихи.

Посмотрите на картину И.Шишкина, которая называется «Рожь». С чем можно сравнить хлебное поле? (Предположения детей.) Многие сравнивают поле с морем. Как вы думаете, почему? (Предположения детей). Как и у моря, у поля не видно другого края, когда дует сильный ветер, по полю как бы проходят волны. Хлебное поле ещё называют словом нива. Повторите это новое для вас слово. (Дети повторяют слово хором и индивидуально) Нива от слова низ, т.е. поле находится низко-низко.

Послушайте как Ю.Ждановская написала о поле. Смотрите на картину И.Шишкина и слушайте стихотворение:

Нива моя, нива, нива золотая!

Зреешь ты на солнце, колос наливая;

По тебе, по ветру, словно в синем море,

Волны так и ходят, ходят на просторе…

- Но вот зёрна созрели. И на поле выходят другие машины – комбайны. Посмотрите на картину. (Выставляет картину с изображением комбайна)

«Он идёт, волну сечёт, из трубы зерно течёт» - есть такая загадка про комбайн. Кто работает на комбайне? (Комбайнер. Если дети не знают это слово, его надо повторить хором и индивидуально, чтобы запомнить) Что же делает комбайн? (Предположения детей) Он срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву (бункеру) высыпаются в грузовые машины. Потом зёрна везут на мельницу. Там их растирают – мелют. Получается мука.

- Куда же потом везут муку? (На хлебозаводы)

- Мука бывает пшеничная и ржаная. Что выпекают из пшеничной муки? (Белый хлеб, булки, печенья, баранки) А еще из пшеницы делают манную крупу. Смелют зерна пшеницы не очень мелко, а крупинками, вот и готова манная крупа – можно манную кашу варить. А вот из ржаной муки пекут чёрный хлеб.

- Но не все зерна отвезли на мельницу и смололи. Часть зерен – самые лучшие, самые крупные – оставили, чтобы посеять и в следующем году снова собрать урожай.

- Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб.

- Теперь вы знаете, откуда приходит хлеб на наш стол, и, я думаю, тоже будете с уважением относиться к хлебу:

- его нужно обязательно доедать; старые люди говорят, что, оставляя кусочек хлеба, ты оставляешь своё здоровье;

- хлеб нельзя бросать на землю, на пол; раньше, если хлеб случайно роняли на пол, его поднимали и просили прощения за это.

**Конспект занятия по экспериментальной деятельности**

**«Как получить муку?»**

**Цель:** Ознакомление детей со свойствами муки через детское экспериментирование.  
 **Образовательные задачи:**Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах. Познакомить со свойствами муки.  
Продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия  действий.  
 **Развивающие задачи:**

 Развивать познавательный интерес к экспериментированию,                 умение делать вывод.  
развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы  
Развивать   внимание, мышление, память.

**Воспитательные задачи:**  
Воспитывать в детях партнерские отношения при работе в парах.  
Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.  
 **Раздаточный материал:**Плоская тарелка, лупа, ложка, кувшин с водой, 2 салфетки, глубокие мисочки -комплект на 2 детей

**Оборудование:** Кофемолки (ручная и электрическая)

**Ход занятия:***Организационный момент.*

Воспитатель:

- Я получила странное письмо. В письме четыре пустые клетки – зашифрованное слово. И только, выполнив определенные задания, вы поможете мне узнать, что же в нем написано.

В первой клетке живет буква, которая спряталась в слове МАКАРОНЫ, и стоит на первом месте. (М)  
Во второй клетке живет буква, которая спряталась в слове БУЛКА, и стоит на втором месте. (У)  
В третьей клетке живет буква, которая спряталась в слове БУБЛИК, и стоит в конце слова. (К)  
В четвертой клетке живет буква, которая спряталась в слове БАТОН, и стоит в нем  на втором месте. (А)  
– Давайте прочитаем, какое же слово у нас получилось!  
(МУКА)

– А для чего  нужна мука?  
Ответы:

-Для того, чтобы выпекать хлеб, батон, булки, печенье  
– Молодцы! Вы все ответили правильно. Мука нужна для того, чтобы выпекать **хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия.**

*Практическая часть*

Воспитатель:  
–  Предлагаю изучить свойства муки.

Из стакана через ситечко высыпаем муку в тарелку. Разровняйте муку в тарелочке, слегка двигая ее из стороны в сторону.

- Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем.

– Оказывается на муке можно писать и рисовать.

**Физкультминутка.** Дидактическое упражнение с мячом.  
(Ведущий, задавая вопрос, бросает мяч ребенку, тот возвращает мяч с ответом и т.д.)

Откуда хлеб пришел? – из магазина.  
А как в магазин попал? – из пекарни.  
Что делают в пекарне? – пекут хлеб.  
Из чего? – из муки.  
Из чего мука? – из зерна.  
Откуда зерно? – из колоса пшеницы.  
Откуда пшеница? – выросла в поле.  
Кто ее посеял? – хлеборобы.

– Ребята, а как вы думаете, из чего же делают муку? (из зерна)  
– Из какого зерна делают муку? (Пшеница. Овёс. Ячмень. Рис. Кукуруза. Рожь. Гречиха)  
–  Правильно, ребята! Выращивают много **зерновых культур** и из них выпекают различные  изделия. Назовите, какие вы знаете хлебобулочные изделия. (Хлеб, батон и др.), **кондитерские …   ,  макаронные изделия….**

– У вас в тарелочках  лежат разные зерна. Давайте их рассмотрим с помощью лупы и определим, как они называются. (Овес, пшеница, рис, кукуруза, гречка).  
– Давайте сами попробуем сделать муку из овса и пшеницы, при помощи ручной и электрической кофемолок.  
– Давайте посмотрим, какая мука у нас получилась. (Ответы детей)  
– А давайте сравним с магазинной мукой. (Ответы детей)

– А почему же она не белая?  
Прежде чем сделать белую муку, зерна проходят несколько стадий сортировки и очищения; и только после этого из зерен получается чистая белая пушистая мука, какую мы покупаем в магазинах.

В нашей стране самый распространенный хлеб – пшеничный и ржаной. Особенно полезен ржаной хлеб грубого помола, в нем содержится много микроэлементов, необходимых для нашего организма.

Недаром в народе говорят:  
Хлеб – всему голова  
Хлеб да вода – здоровая еда.  
Худой обед, коли хлеба нет.

Чтобы хлеб пришел к нам на стол, много людей над этим трудятся. Это – трактористы, комбайнёры, хлеборобы, мельники, пекари, водители, продавцы и др.

Хлеб наш – берегите,  
Хлебом не сорите!  
Хлеб наш уважайте,  
С хлебом не играйте.  
Хлеб выбрасывать нельзя!  
Берегите хлеб, Друзья!

– А сейчас давайте все вместе сделаем из соленого теста Колосок.

(тесто подготовленное)

**Конспект НОД**

**«От поля до стола»**

**Цель:** Формирование у детей представление о ценности хлеба

**Задачи:**

1. Уточнить представления детей о долгом пути хлеба от поля до стола.

2. Закрепить знания детей о труде хлеборобов, о том, что хлеб – богатство нашей страны.

3. Воспитывать уважение к труду хлеборобов, бережное отношение к хлебу.

**Словарная работа:**Злаки, колосья, пшеница, рожь, зерновые растения, хлебороб, сеялка, комбайн, мельница, элеватор.

**Ход занятия**

Воспитатель вносит в группу посылку. Что же может быть в этой посылке? Как можно определить? Ответы детей (посмотреть, потрясти, понюхать).

Воспитатель:  Для того чтобы узнать, что находится в посылке, я предлагаю отгадать загадку:

Он черный он и белый

И всегда он загорелый.

Мы, как кушать захотим,

То всегда садимся с ним. (хлеб)

 Воспитатель: Посмотрите, какой каравай - ароматный, румяный, так и просится в рот. Ребята, давайте попробуем каравай!

Воспитатель: Ребята, было, когда кусочек хлеба был дороже золота. Люди понимали, что хлеб – это жизнь. Сегодня в магазине можно купить столько, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, ведь он прошел долгий путь прежде, чем он появился на полке в магазине.

Чтобы узнать, как выращивают хлеб, мы с вами отправимся в небольшое путешествие. Предлагаю перед путешествием провести разминку.

*Физкультминутка:*

В землю зернышко попало (приседают)

Прорастать на солнце стало (Руки над головой)

Дождик землю поливал, и расточек подрастал (Медленно встают)

К свету и теплу тянулся и красавцем обернулся (Руки в сторону)

Воспитатель: А сейчас отправляемся по тропинке в «поле» (дети располагаются на ковре)

Дети на ковре находят колоски злаковых культур, рассматривают их.

Воспитатель:  Что вы можете сказать вот об этом колоске? (Показывает на колосок ржи). Он длинный, тонкий, у него не очень длинные усики. Это колоски ржи. Зерна у ржи длинные и колосок длинный. Запомнили?

Воспитатель: А, что вы можете рассказать о колоске пшеницы, какой он (короче и толще, а усики у него длиннее и зернышки круглее).

Воспитатель: Чтобы из зерен получить муку, нужно затратить много труда: сначала надо вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим занимаются хлеборобы. Послушайте, какое интересное слово: в нем соединились два слова «Хлеб» и « Работа».

Воспитатель: Что –же это за работа и как выращивают хлебные растения? А вот мы с вами сейчас и узнаем.

**Презентация  «Путь от зернышка до хлеба»**

**Беседа после просмотра:**

**-**Что делают сеялки?

-Какие машины убирают урожай?

-Куда везут собранное зерно?

-Что надо сделать, чтобы получить муку?

-Что делают из муки?

**Игра «Поймай слово»**

Правила игры: воспитатель  читает стихотворение, дети услышав название хлебобулочного изделия, хлопают в ладоши.

В булочной у нас баранки,

 Булки, бублики, буханки,

Пирожки, батоны, плюшки

И плетенки, и ватрушки,

Курабье, бисквит, печенье,

Бутерброды, чай с вареньем,

Много пряников, конфет,

Пастила есть и щербет,

И пирог с начинкой сладкой,

И полено и помадка,

Называйте не стесняетесь,

Выбирайте, угощайтесь  (И. Лапухина).

Воспитатель: Вот и подошло  к концу наше путешествие. Теперь вы знаете, откуда приходит хлеб на наш стол. И я думаю, что вы тоже будете бережно относиться к хлебу.

**Конспект НОД по развитию речи**

**«Хлеб – хозяин на столе»**

**Программное содержание:**

1.Развивать  умение  грамматически правильно отвечать на вопросы по картине.

2. Упражнять в  словообразовании и употреблении относительных прилагательных от существительного пшеница, рожь, в подборе родственных слов к слову «Хлеб».

3.Закрепить навыки работы с тестом.

4.Воспитывать у детей уважение к хлебу.

**Ход занятия**

Организационный момент:

**1.Игра «Достань и назови**». В чудесном мешочке лежат хлебобулочные изделия: пряник,  печенье, сушка, сухарь, булка,  кусок черного хлеба, рогалик, батон, пирожок, пирожное, кекс.  Дети по очереди достают из мешочка и называют их.

Воспитатель: эти продукты питания объединены одним общим признаком.

-Какой это признак? (Они все изготовлены из муки).

-Откуда появляется мука? (Мука получается из зерна)

-Из какого зерна можно получить муку?(Из ржи и пшеницы).

**2**.Воспитатель проводит **упражнение в словообразовании** относительных прилагательных **от слов пшеница, рожь** по данному образцу и согласовании  их с существительными.

Образец: Колосок пшеницы - пшеничный колосок,

Колосок ржи - ржаной колосок,

Мука из пшеницы - пшеничная мука,

Мука из ржи – ржаная мука

Хлеб их пшеницы -пшеничный – пшеничный хлеб,

Хлеб из ржи - ржаной хлеб,

Тесто из пшеничной муки-пшеничное тесто,

Тесто из ржаной муки - ржаное тесто,

Поле, на котором выращивают пшеницу - пшеничное поле,

Поле, на котором выращивают рожь - ржаное поле,

**3. Рассматривание картины И.И. Шишкина «Рожь»**

Посмотрите на картину И. Шишкина, которая называется «Рожь».

Почему эта картина называется рожь?

Какое это поле, что растет на нем?

Какое время года мы видим на картине?

Докажите, что это, конец лета или ранняя осень.

Почему пожелтело ржаное поле?

Какая рожь на картине И. Шишкина? ( Спелая, зрелая, налитая).

**4.Физкультминутка:**

Посадили мы зерно

Что же выйдет из него?

Дождик землю поливает,

Солнце нежно пригревает

Подрастает зернышко –

Потянулось  к солнышку.

С ветерком оно играет,

Ветерок его качает

К земле низко прижимает –

Вот как весело играет

Потянулся наш росток,

Превратился в  колосок.

**5.Игра «Добавь слово «Хлеб»**

Мама купила пшеничный …(хлеб)

Дети едят суп с... (хлебом)

Ваня пошел в магазин за… (хлебом)

Я не люблю, есть суп  без…(хлеба)

У меня дома нет…(хлеба)

Я знаю пословицу о …(хлебе).

**6. Пальчиковая гимнастика «Каравай»:**

Мешу, мешу тесто, есть в печи место.

 Пеку, пеку каравай, переваливай, валяй – 2 раза.

**6. Заучивание стихотворения**

Хлеб ржаной, батоны, булки

не добудешь на прогулке

Люди хлеб в полях лелеют,

сил для хлеба не жалеют.