**Конспект НОД в подготовительной группе по формированию целостной картины мира,**

**тема: “Хлеб – всему голова”**

Цель:

Формирование целостной картины мира.

Задачи:

Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;
Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
Познакомить детей с процессом выращивания хлеба;
Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;
Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.

**Ход НОД:**

Воспитатель: Ребята к нам сегодня пришли гости, поздоровайтесь. Сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия вы постарайтесь угадать:

Загадка про хлеб

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый. (Хлеб)

Дети: Хлеб

Воспитатель: Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.

Дидактическая игра “А какой он, хлеб?”

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный)

Воспитатель: Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

Дети: Его покупают в магазине.

Воспитатель: А хотите я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне кто знает, из чего делают хлеб?

Дети: Пекут из муки.

Воспитатель: А что такое мука, из чего её получают?

 Дети: Из зёрен.

Воспитатель: Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?

Дети: Да хотим.

Воспитатель: Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его …

Дети: Тракторист.

Воспитатель: Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

*Физкультминутка “В землю зёрнышко попало”*

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорастать на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся.

И красавцем обернулся. (2 раза) Воспитатель: Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнёр.

Воспитатель: Что же делает комбайн?

Дети: Собирает колосья.

Воспитатель: Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети: На мельницу.

Воспитатель: Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети: На хлебозавод, пекарню.

Воспитатель: Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими “руками” вымешивают тесто для хлеба. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг.

***Пальчиковая гимнастика“Каравай***” (Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто) Меше, мешу тесто, Есть в печи место, Пеку, пеку каравай, (“перекладываем тесто” из руки в руку) Переваливай, валяй.(2 раза) И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь.

Воспитатель: Когда хлеб и спечется, его грузят на машины и везут в магазины. А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети: Булочки, печенье, торты, пироги, сухари. Воспитатель: А как все эти продукты называются одним словом? Дети: Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Какие вы молодцы. Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

Дети: (Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).

Пословицы и поговорки про хлеб

“Без хлеба – нет обеда”.

 “Хлеб – батюшка, вода – матушка”. “Будет хлеб – будет и песня”. “Много свету – много хлеба”. “Хлеба надо брать столько, сколько съешь”. “Хлеб надо всегда доедать”.

“Хлеб нельзя бросать на пол”.

 “Не велик кусок пирога, а стоит много труда”.

Воспитатель: Дети, скажите пожалуйста какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?

Дети: Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут. Воспитатель: Какие машины помогают хлеборобам?

Дети: Трактора, комбайны, грузовые машины.

Воспитатель: Как нужно относится к хлебу?

Дети: Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.

Воспитатель: Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.