Открытое занятие

в подготовительной группе по развитию речи

«Хлеб - наше богатство»

Цель: сформировать у детей представление о ценности хлеба, уважение к труду хлебороба.

Задачи:

1. Развивать речь, мелкую моторику рук, обогащать активный словарь детей. Развивать логическое мышление - составление логической цепочки, умение употреблять прилагательные, образовывать существительные с уменьшительно-ласкательным суффиксом.

2. Воспитывать бережное отношение к хлебу, труду людей.

3. Закрепить знания по теме "Хлеб"

ХОД:

Дети входят в группу, становятся в круг.

Воспитатель: ребята, сегодня у нас необычное занятие, к нам пришли гости. Давайте поприветствуем друг друга и наших гостей.

- Мы скажем небу «Здравствуй!»

«Пусть утро будет ясным!»

- Природе скажем мы.

Пусть будет мир прекрасным!

И даже в день ненастный

Ему желаем счастья , любви и красоты!

Здравствуй, солнышко, родное,

Здравствуй, небо голубое!

Мы навстречу вам откроем

И ладошки и сердца!

*Воспитатель*: ребята, что нового вы сегодня увидели в нашей группе? (Ответы детей)

Да, ребята, у нас появился букет колосков. Почему, как думаете? (Ответы детей)Мы много говорили с вами о хлебе, читали рассказы, сказки, учили пословицы и поговорки, рассматривали иллюстрации. Давайте и нашим гостям расскажем о Самом главном продукте на нашем столе- хлебе.

Дети рассказывают стихи о хлебе.

*Воспитатель:* Хлеб, хлебушек, хлебушко, он самый главный на столе. Давайте поиграем в **игру** «Какой хлеб?» (дети по одному называю какой хлеб- румяный, душистый, горячий, ароматный, свежий. Аппетитный, витаминный, белый, вкусный, полезный… ) Молодцы, ребята.

*Воспитатель:* а как хлеб приходит к нам на стол? У нас есть картинки, давайте выложим логическую цепочку. С чего же все начинается? (ответ детей-готовят землю для посева. Дети по одному находят картинки, что за чем и магнитами закрепляют на доске)

*Физминутка*

Сеем, сеем мы зерно (показ руками)

Чтоб потом взошло оно (присесть, растопырить пальцы над головой)

Дождик, дождик поливай (движения руками вверх, вниз)

Будет в поле урожай (очертить два круга)

Колосочек наливайся (скрестить пальцы рук и поднять их)

В поясочек поклоняйся (наклон)

Будем хлеб выпекать ,

И друзей приглашать.

**Игра** на круге с мячом«Назови ласково» (воспитатель называет слово, кидает ребенку мяч, ребенок слово ласково, мяч воспитателю)

Колос - колосочек

Зерно – зернышко

Хлеб – хлебушек

Булка – булочка

Корка – корочка

Пряник – пряничек

Земля – земелька

Росток – росточек

Сушка – сушечка

Блин – блинчик …и другие

*Воспитатель:* ребята, люди каких профессий связаны с хлебом? (ответы детей) Давайте я буду называть профессии, если профессия связана с хлебом вы хлопнете в ладоши. Слушайте внимательно… (Выяснить у детей знают ли они профессию- агроном и чем он занимается. Объяснить, что агроном – человек, который проверяет качество семян, решает когда и на каком поле сеять семена, решает когда начинать сбор урожая). Как одним словом можно назвать профессии людей связанных с хлебом? (ответы детей). Правильно, ребята, **хлеборобы.**

**Игра** «Какой, какая, какое?»

Хлеб из ржи – ржаной.

Хлеб из пшеницы – пшеничный.

Каша из пшена – пшенная.

Каша из овса – овсяная.

Каша из ячменя – ячневая.

Каша из кукурузы – кукурузная.

Каша из гречихи – гречневая.

Поле с рожью – ржаное.

Поле с пшеницей – пшеничное.

Поле с овсом – овсяное.

Поле с ячменем – ячменное.

Поле с кукурузой – кукурузное.

Поле с гречихой – гречишное.

Поле с просом – просяное.

*Воспитатель:* Молодцы, ребята! Скажите, а без чего нельзя испечь хлеб? (ответы) Верно, без муки. Хочу пригласить вас в лабораторию. Но сначала помоем руки, вытрем их насухо и наденем фартуки.

На столах приготовлены тарелочки с мукой, стаканы с водой, ложки.

*Воспитатель:* ребята, подойдите к столам, потрогайте мука, какая она (мягкая, пушистая, белая) .Возьмите немного муки понюхайте ее своеобразный запах), попробуйте на вкус. Если мы ее сеем через сито (показать) - рассыпчатая. А теперь давайте попробуем муку насыпать в воду, что у нас получится? (ответы детей - тесто). Какое оно? Что нужно еще добавить, чтобы тесто было вкусное? (Яйцо, сахар, соль, масло). Хорошо, ребята, молодцы.

Посмотрите, ребята, у меня здесь две банки с мукой, что вы можете о ней сказать (воспитатель показывает банки с разной мукой - ржаной и пшеничной). Дети замечают, что мука разная по цвету. Может, кто то знает, почему она разная по цвету?(ответы детей) Правильно ребята, потому что белая мука пшеничная, а мука потемнее – ржаная. Подойдите к доске, на рисунке рассмотрим рожь и пшеницу. Чем они похожи (есть стебель, зернышки, усики), в чем различие (у пшеницы усики короткие, а у ржи длинные, стебель у пшеницы толще). Посмотрите, перед вами пшеничный хлеб и ржаной, попробуйте, какой хлеб вам больше нравится?(заранее нарезать хлеб маленькими кусочками)

Ребята, предлагаю вам стать пекарями, я заранее завела тесто и сейчас мы с вами сделаем из него булочки, попросим нашего повара испечь их нам. Возьмите каждый кусочек теста, какое оно? (мягкое, липкое, воздушное). Чтобы тесто не липло к рукам, макните немного его в муку. Давайте слепим из него 8 – ки. (воспитатель показывает). Кладем восьмерки на противень смазанный маслом.

Пока мы с вами делаем наши булочки, давайте вспомним пословицы о хлебе. (Дети по одному называют пословицы). Моем руки, проходим на стульчики.

*Воспитатель:* ребята, недаром говорят «Хлеб всему голова», во время Великой Отечественной войны было очень голодно, хлеба не хватало. Сегодня нам Алисия расскажет, как небольшой кусочек хлеба спасал многие жизни людей. (Заранее с ребенком приготовить небольшой рассказ о 125 граммах хлеба в блокадном Ленинграде). Показать детям 125 грамм черного хлеба.

*Воспитатель:* ребята, как мы должны относиться к хлебу? Бережно – это как? (ответы детей). Все большие молодцы, спасибо.