**Беседа о КГН «Предметы личной гигиены».**

**Предварительная работа:**

Чтение сказки К. Чуковского «Мойдодыр» .

**Оборудование:**

* Карточки с изображением предметов гигиены и игрушек;

**ХОД БЕСЕДЫ.**

**Воспитатель**

 Сегодня мы отправимся в увлекательное путешествие. Усаживайтесь по удобней, закройте глаза и считайте до трех. А теперь откройте глаза (показывает картинку Мойдодыра).

Вам знаком этот герой из сказки? А про кого эта сказка?

А вы соблюдаете правила гигиены?

 Почему надо следить за собой?

*(Ответы детей)*

Да потому, что на коже, волосах под ногтями человека есть вредные микробы - невидимые мельчайшие существа.

Даже во рту, как и на коже человека, живут вредные микробы, которые вызывают различные болезни. Вот почему необходимо за собой ухаживать.

Чтобы ни один микроб
Не попал случайно в рот,
Руки мыть перед едой
Нужно мылом и водой

Чистить зубы, умываться,
И почаще улыбаться,
Закаляться, и тогда
Не страшна тебе хандра.

 У человека много помощников, чтобы справиться с микробами и быть чистым, опрятным и здоровым.

Ребята, а вы знаете какие предметы у каждого человека должны быть личными, а какими могут пользоваться все члены семьи?

У Мойдодыра есть такое правило

**«От простой воды и мыла у микробов тает сила».**

**Беседа о предметном окружении: «Зёрна и их посев»**

Спустя некоторое время после вспашки и боронования поле засевают. Словами посев или сев называют рассыпание семян пшеницы, ржи, овса, ячменя, одним словом – зерновых культур. В старину семена разбрасывали руками. Чтобы прикрыть зёрна землёй, по полю ещё раз проходились бороной. Когда появились механические сеялки, этот способ оставили. Сеялка крепится к трактору, зёрна из её большого бака попадают в механизм, который разбрасывает их по полю или ровно рассеивает цепочкой по бороздам.

Важно, чтобы семена легли на одинаковой глубине, тогда всходы поднимутся дружно, в одно время. Сейчас созданы сеялки, которые могут равномерно распределить семена по полю и обеспечить одинаковую глубину сева. Особый механизм сеялки – лапа – приподнимает почву и под её волной веером разбрасывает семена. Сверху семена сразу же накрываются слоем поднятой земли, на поле остаются широкие ленты посева без промежутков.

**Пословицы и поговорки:**

«Кто весной не сеет, тот зимой жалеет», «Не пиры пировать, когда хлеб засевать», «Сей густо – не уродится пусто».

**Стихотворение:**

С думою весёлой

Бросим мы зерно.

Колосом тяжёлым

Прорастёт оно.

**Вопросы:**

1. После каких работ засевают поле?
2. Что такое сеялка, для какой работы предназначена?

**Беседа о природном окружении: «Хлеб созрел»**

К осени колосья наливаются золотой спелостью, становятся крупными и тяжёлыми.

Зёрна созревшей пшеницы продолговатые, желтовато-золотистого цвета, окружены плотной оболочкой, защищающей их от высыхания. Пшеница, которую сейчас выращивают на хлебных полях, бывает двух видов: твёрдая и мягкая. Из твёрдой делают макароны, вермишель. Хлеб же пекут из мягкой пшеницы, в которой много клейковины – вещества, придающего хлебу пористость.

У ржи высокий, плотный и жёсткий стебель, на котором после отцветания появляется колос, полный твёрдых желтоватых зёрен. В ржаном хлебе много витаминов и элементов, которые защищают организм от раковых заболеваний.

Зёрна злаковых – древнейшая пища человека. Из них люди научились готовить множество вкусных и питательных блюд: каши, запеканки, кисели, пудинги. А из муки злаковых – выпекать хлеб и изготавливать кондитерские изделия.

Из всех злаков больше всего в мире выращивают и собирают риса, на втором месте идёт пшеница, на третьем – кукуруза, затем овёс и ячмень. рожь занимает лишь шестое место. Её возделывают только в северных широтах. Где не растут ни пшеница, ни рис, ни кукуруза.

**Пословицы и поговорки:** «Пшеничка кормит по выбору, а рожь – всех сплошь», «Зерно в колоске – не спи в холодке», «Лишний колос на поле в амбар пуды приносит».

**Стихотворение:**

Погляди, какие злаки

На полях у нас растут!

Из крупы их кашу варят,

Из муки блины пекут.

**Загадка:**

Не море, а волнуется,

Спелым колосом красуется. (поле)

**Вопросы:**

1. Как выглядят созревшие колосья пшеницы, ржи?
2. Какие блюда готовят из злаков?
3. Какие злаки вы знаете?

**Беседа о безопасности: «Соблюдай ПДД!»**

**Оформление группы:**

На магнитной доске – «Дорожные знаки».

**Ход беседы:**

**Воспитатель:** Ребята, послушайте загадки и попробуйте их отгадать!
1. В два ряда дома стоят,
Десять, сорок, сто подряд.
И квадратными глазами
Друг на друга глядят. (Улица)
2. Здесь не катится автобус,
Здесь трамваи не пройдут,
Здесь спокойно пешеходы
Вдоль по улице идут.
Для машин и для трамвая
Путь-дорога есть другая. (Тротуар)
3. Полосатая лошадка,
Ее «зеброю» зовут.
Но не та, что в зоопарке,
По ней люди все идут. (Пешеходный переход)
4. Я по улице иду,
Я в беду не попаду.
Потому что твердо знаю -
Правила я выполняю. (Пешеход)
**Воспитатель:** Ребята, мы живем в большом посёлке, где очень много разнообразного транспорта, число которых увеличивается во время уборочной – уборки пшеницы, овса, зелёной травы для скота… По трассе, другим главным улицам движутся легковые, грузовые машины, специальная уборочная техника (комбайны, трактора). Мы знаем, для того чтобы сохранить своё здоровье и жизнь, мы должны строго соблюдать установленные правила дорожного движения (дети перечисляют известные им правила).

**Вопросы:**

 Как называется часть улицы, по которой ходят люди?

 Где перемещаются машины, трактора, комбайны?

Как правильно перейти дорогу?

**Физкультминутка «Дорожная».**

- Дорога не тропинка, дорога не канава…(шагают),
- Сперва смотри налево, потом смотри на право (повороты головой),
- Ты налево повернись, другу рядом улыбнись,(повороты головы с улыбкой),
- Топни правою ногой: раз - два - три, (топают ногами),
- Покачай головой: раз - два - три (покачивание головой),
- Руки вверх ты подними и похлопай: раз - два - три(хлопки над головой).

**Беседа о явлениях общественной жизни «Моя мама - пекарь»**

**Предварительная работа:** беседы о сельских профессиях; о профессиях родителей; целевая прогулка в магазин; чтение художественной литературы по теме.

**Ход беседы:**

**Воспитатель:**

Слава миру на Земле!

Слава хлебу на столе!

Если мы хотим кого-то

Встретить с честью и почетом,

Встретить щедро, от души,

С уважением большим,

То гостей таких встречаем

Круглым, пышным караваем.

Он на блюде расписном,

С белоснежным рушником.

С караваем соль подносим,

Поклонясь, отведать просим.

— Дорогой наш гость и друг,

Принимай хлеб-соль из рук!

**Вопросы:**

Какие профессии вы знаете?

Мама Максима где работает и кем?

Какую работу она выполняет, что делает?

**Загадка:**

Он встаёт, когда вы спите,

И муку просеет в сите,

Докрасна натопит печь,

Чтобы хлеб к утру испечь.

**А сколько «хлебных» примет родилось на нашей земле!**

Хлеб из рук выпадет — значит, гость спешит.

Раздвоился вдруг хлеб в печи — к отлучке одного члена семьи.

Ешь хлеб с плесенью — хорошо плавать будешь.

Сквозь пряник глядела на свадьбе в первый раз невеста на жениха.

Перед Новым годом отец семейства «прятался» за горкой пирогов и спрашивал детей: «Видите меня?» Те отвечали: «Не видим!» Тогда отец приговаривал: «Ну так чтоб и на следующий год так было!»

**Воспитатель**: Все мы каждый день едим белый и чёрный хлеб, многие любят пирожные, торты, сухарики, крендельки.

Издавна кормит людей матушка-земля. Во времена, когда люди еще не умели пахать и сеять, они брали только то, что земля сама для них припасла: ягоды, орехи, грибы, съедобные корешки. Но часто случалось так, что вместе с грибами и съедобными травами человек невзначай приносил спрятавшиеся в корзинке несколько зернышек. Случайно упадут они на землю возле дома — глядишь, на этом самом месте вырастают несколько колосков. Каша из этих зерен получалась вкусная, лепешки и того лучше. Тогда люди поняли, что можно не случайно, а специально приносить с собой зерна и сажать их возле жилья. Вот и появились первые колоски. Сначала - ячменя, потом пшеницы и ржи. Профессия пекаря – одна из древних на земле. Особенно ценился тот пекарь, который умел делать хлеб на дрожжах. Этот сорт хлеба был очень дорогим. Его могли себе позволить купить только очень богатые люди. Сегодня на нашем столе, на самом почетном месте лежит хлеб: хрустящий, с аппетитной корочкой ( показ сортов хлеба) Много людей помогало ему в этом: и тот, кто пахал землю, сеял, убирал, и тот, кто потом хлеб молол, а потом испек. Трудно, тяжело достается хлеб. Хлеб кормит. Без хлеба нет жизни. Он занимает важнейшее место в жизни человека.

**Сказка про девочку Инге.**

Жила на свете девочка по имени Инге. Была она прехорошенькая, но гордая и жестокая. Однажды мать Инге испекла хлеб и сказала: «Доченька, отнеси этот хлеб нашей бабушке». Инге надела лучшее свое платье и нарядные башмачки и отправилась в путь. Дорога проходила через болото. Жалко стало Инге своих нарядных башмачков. Бросила она хлеб в грязь и наступила на него, чтобы перейти через лужу. Но только Инге наступила на хлеб, как хлеб вместе с нею стал стремительно погружаться в болото. И оказалась Инге в зловонном подземелье у ядовитой старухи — Болотницы. Злая Болотница превратила девочку в истукана. Руки и ноги ее окаменели, жирные пауки оплели ее своей паутиной. Пастухи видели, что случилось на болоте, и вскоре повсюду узнали историю о девочке, которая наступила на хлеб. Однажды горячая слеза упала на голову окаменевшей Инге. Это плакала ее мать. «Какой толк, что мать теперь хнычет обо мне», — подумала Инге, и душа ее от этих мыслей становилась все грубее. Однажды эту историю услышала маленькая девочка. «Бедная, бедная Инге! — заплакала она. -— Как бы я хотела, чтобы Инге попросила прощенья и ей позволили вернуться на землю». Слова эти дошли до самого сердца Инге, И она залилась слезами раскаянья. В тот же миг луч света проник в зловонное подземелье, и Инге маленькой птичкой вылетела на волю. Она вернулась в родительский дом. Инге и ее мама снова стали счастливыми, потому что девочка научилась ценить и беречь хлеб.

Вопросы:

Кто печёт хлеб и другие хлебобулочные изделия?

 Какие этапы приготовления теста вы знаете?

Какие хлебобулочные изделия вы знаете?

**Стихотворения:**

На пекарских платформах

Хлеб пекут в различных формах

Батоны, булки, калачи,

Рогалики и куличи,

Хлеб белый, черный и пирог,

Сойки, слойки и рожок.

Как ароматен свежий хлеб

Горячий, мягкий, нежный.

Приготовления его секрет

От бабушек остался прежний.

Соль, дрожжи, мука, вода

Плюс пекаря - добрейшая душа!

Спасибо пекари всем вам

За сытный хлеб, что выпекаете вы нам!!!