

Конспект занятия в старшей группе на тему: «Хлеб всему голова!»

Программное содержание:

- 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.
- Закрепить знания детей о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания в России.
- Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;
-

Предварительная работа:

- Беседа о сборе урожая хлеба;
- Рассматривание иллюстраций, колосьев пшеницы, ржи.

Ход занятия:

Воспитатель:

Ребята, сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия, вы постарайтесь угадать:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

(Хлеб)

Воспитатель:

Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе..А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете. Сейчас мы с вами поиграем в игру: «Какой 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 его пекут?

Дети:

Из зерен.

Воспитатель:

Правильно. Давайте поиграем в игру: «Назови какой, какая, какое?» Я буду называть слова, а вы продолжите.

Хлеб из ржи – ржаной; Хлеб из пшеницы – пшеничный; Каша из овса – овсянка; Каша из пшени – пшенная; 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:

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

Дети:

Да хотим.

Воспитатель:

Выращивать и убирать людям хлеб помогаю специальные машины. Весной, лишь только оттаяет 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 ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зерна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которое посеяли в поле.

Физкультминутка «В зелью зернышко попало»

В землю зернышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И расточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся,
И красавцем обернулся. (2 раза)

Воспитатель:

Ну вот зерна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поля выходят другие машины – комбайны.

Кто работает на комбайне?

Дети:

Комбайнер

Воспитатель:

Что же делает комбайн?

Дети:

Собирает колосья.

Воспитатель:

Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них 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 каравай, вставайте в круг.

Физкультминутка «Каравай»

(Сжимать руки в кулаки, и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто)

Мешу, мешу тесто,

Есть в печи место, Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)

Переваливай, валяй. (2раза)

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины.

А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети:

Булочки, печенья, торты, пироги, сухари.

Воспитатель:

А как все эти продукты можно назвать одним словом?

Дети:

Хлебобулочные изделия.

Воспитатель:

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

Народ всегда бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова.

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 относиться к хлебу?

Дети:

Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать, лучше остатки собрать и покормить птиц.

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.