

Конспект занятия в подготовительной группе «Хлеб – всему голова!»

Цель: Формирование знания у детей о значении хлеба в жизни человека.

Задачи:

- Знакомство с выращиванием и выпеканием хлеба в прошлом и в наше время.
- Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его
- Закрепить знания о профессиях: агроном, тракторист, шофер, мельник, пекарь, продавец.
- Закрепить знания детей о том, что хлеб -это один из самых главных продуктов питания в России.

Предварительная работа:

- Беседа о том, какой путь проходит хлеб перед тем, как попасть к нам на стол;
- Рассматривание иллюстраций;
- Беседа, чтение литературных произведений по теме;
- Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;
- Аппликация «От зёрнышка до хлеба».

Оборудование: картинки с этапами выращивания хлеба; подборка пословиц, произведений о хлебе, папка-передвижка.

Ход занятия:

Воспитатель: Ребята, сегодня наша беседа будет о величайшем чуде. А что это вы узнаете, отгадав загадку.

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый.
(Хлеб)

— Хлеб – это величайшее чудо, главный продукт русских людей. Наши предки всегда с любовью, уважением относились к хлебу.

16 октября, сегодняшний день- это всемирный день хлеба.

— Из чего делали хлеб? (Из зерна). В полях росла рожь, пшеница. Из них делали хлеб — главный продукт питания русских людей. Люди придумали много пословиц о хлебе. Давайте вспомним их:

«Хлеб – всему голова», «Нет хлеба и нет обеда», «Не красна изба углами, а красна пирогами», «Каравай хлеба не свалится с неба», «Горька работа, да хлеб сладок».



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: Я вам расскажу, как он попал в магазин. Сначала скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?

Дети: Из муки.

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

Дети: Из зёрнышек.

Воспитатель: Правильно. Сегодня я с вами, как раньше сеяли зерно, убирали его, пекли хлеб, и как сейчас это делают, в наше время.

А пока 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 – овсяная; Каша из пшена пшеннная, 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 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.

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

Дети: Тракторист.

Воспитатель: Правильно. Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! Для этого к трактору прикрепляют сеялки, которые ровными и аккуратными рядами укладывают в почву зёрна пшеницы.

А раньше тракторов не было. Люди пахали поля при помощи лошадей. А потом вручную сеяли зерно, раскидывали по полю. Пшеница всходит, и всё лето созревают зёрна в колосьях.

Давайте и мы с вами превратимся в зёрнышки, 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. Давайте потрогаем колосья. (даю детям аккуратно потрогать колосья).



Начинается жатва. И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне? Что это за машина? Дети: Комбайнёр. Машина, которая собирает колосья Воспитатель: Комбайн срезает колосья и вымолячивает из них зёरна. Далее зёрна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнёра. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие

жёлтые копны обмолоченной соломы. А раньше комбайнов тоже не было. Люди жали зерно серпом, руками, аккуратно складывая колосок к колоску. Далее машины везут зерно на элеваторы – такие специальные сооружения для хранения зерна.

А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети: На завод

Воспитатель: Правильно, сейчас зерно перемалывают в муку на заводах, а раньше это делали на мельнице. 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. Когда тесто замешано, пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечётся, его грузят на машины и везут в магазины. Вот так хлеб попадает в магазины, а потом к нам на стол. А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети: Булочки, печенье, 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. Не зря люди придумали пословицу «Хлеб – всему голова». Всего три слова, но как точно говорится в пословице о важности хлеба.

Ну вот ребята, я рассказала вам о долгом пути хлеба к нам на стол. Надеюсь, вы всё запомнили. Сейчас я раздам вам картинки, а вы сами попробуете выстроить очерёдность, что за чем должно идти. (дети садятся с картинками в такой последовательности, в какой я им рассказывала-от зерна до хлеба)





Вечером, в свободное от занятий время, мы с вами сделаем аппликацию, которая называется «От зёрнышка до хлеба».



Рефлексия:

Воспитатель: Ребята, скажите, что вам запомнилось больше всего на сегодняшнем занятии? А легко растить хлеб? Если хлеб остался, что можно с ним сделать? С крошками? (ответы детей).

Теперь вы знаете, какой долгий путь проходит хлеб. Перед тем, как попасть к нам на стол. Сколько труда вложено в него. И поэтому, очень надеюсь, что вы будете беречь каждый кусочек и ценить труд людей, которые над ним трудились.