

Тема: «Откуда хлеб пришел?»

Программное содержание:

- 1.Закрепить 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;
- 2.Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.
- 3.Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека; Познакомить детей с процессом выращивания хлеба; 4.Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;

Ход занятия:

Воспитатель: 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)

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 сейчас и расскажете.

Дидактическая игра «Какой хлеб?»

Подбор определений к существительному. (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.(2-3 ответа детей)

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

Дети: Пекут из муки.(2-3 ответа)

Воспитатель: А что такое мука, из чего её получают? Дети: Из зёрен.(2 ответа)

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 оттаёт и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведёт его ...

Дети: Трактор ведёт 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 сами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.
Физкультминутка «В землю зёрнышко попало» В землю зёрнышко попало, (приседают) Прорасти 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.

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: зерно везут на мельницу.

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

Дети: мука отправляется 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.

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, 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. К сожалению, иногда можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом.

Люди, которые знают, как трудно растить хлеб, понимают его истинную цену и поэтому берегут его. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

Дети: «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: Как нужно относиться к хлебу?

Дети: Бережно, съесть 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.