Конспект занятия для старше-подготовительной группы

Воспитателя Найденова О.В. «Вырос в поле колосок»

Интегрированные области:

1. Познание: Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.

2. Познание: Дать представление о том , хлеб –это один из самых главных продуктов питания в России.

3. Социализация: Воспитывать чувство уважения к труду людей и к хлебу.

Ход занятия:

 Внимание! Внимание! Желающим совершить увлекательное путешествие в мир труда и знаний, прошу занять свои места. Мы отправляемся в путь!

Ребята! Отгадайте загадку.

Бываю я белым,

Бываю я черным,

Румяным бываю

И чуть подгорелым иногда,

А ведь это не беда!

Что это? (ОТВЕТЫ ДЕТЕЙ).

Правильно, это хлеб.

 На подносе находиться выставка: хлеб в разных формах. Все мы каждый день едим хлеб: черный и белый, многие любят сушки, печенье, различные пирожные.

Дети обсматривают, обговаривают.

А кто знает, из чего все это делают? (ответы детей)

А что такое мука, из чего ее получают? (ответы детей)

 Из зерен пшеницы получают муку. Чтобы получить из зерен муку, нужно затратить много труда. Этим и занимаются хлеборобы-люди выращивающие хлеб. Выращивать и убирать хлеб помогают сильные машины.

 Весной, лишь только просохнет земля в поле выходит трактор. Кто его ведет…(ответы детей, тракторист)

Что трактор за собой тянет? (железный плуг) который глубоко вспахивает землю.

Трактора выходят в степи , тянут плуги на прицепе.

И вот земля стала мягкой, послушной, рыхлой. Теперь можно начинать сеять.

Что прикрепляются к трактору? (сеялки)

Что ими делают? (равными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы.)

Вот пшеница взошла. Все лето созревают зерна в колосьях. Поле в это время очень красивое.

 Солнце чертит в небе полосы,

 Птицы песню завели…

 Созревай же колос к колосу,

 Сладкий хлеб моей земли.

 Хлебное поле еще называют, словом НИВА.

Но вот зерна созрели. Начинается ЖАТВА. И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне? (комбайнер) повторить с детьми.

Что же делает комбайн?(комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна. Зёрна по специальному рукаву высыпаются в кузов машины) .Машины везут зерно на ток – это большая площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем. Потом зерно везут на элеватор – специальное сооружение. Чтобы получить хлеб и другие хлебные изделия, зерно из элеватора везут на мельницу, где мелют его в муку.

 Вот на мельнице пшеница

 Здесь такое с ней твориться !

 В оборот ее берут!

 В порошок ее сотрут!

 И стали наши зернышки мукою.

 Куда же потом?(муку везут на хлебозавод. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, дрожжи и специальные машины с механическими руками вымешивают тесто. Затем это тесто режется и укладывается в специальные формы. И затем выпекается в большой электрической печи ).

 Практическая часть.

Вот видите ребята как нужно много затратить труда, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда бережно относился к хлебу.

Хлеб – всему голова, как точно сказано о важности хлеба.

Давайте повторим эту пословицу.

А как вы понимаете эти пословицы:

Без хлеба нет обеда.

Хлеба надо столько – сколько съешь.

Хлеб надо всегда доедать.

Хлеб нельзя бросать на пол.

Хлеб – наше богатство, его надо беречь.

Практическая работа «Вырос в поле колосок».

Выставка работ детей.

Итог :

Что нового вы узнали? Что повторили?