Конспект занятия в старшей группе по формированию целостной картины мира, тема: «Хлеб – наше богатство»

Авторы занятия: воспитатель 2 квалификационной категории, Ким Р.В.

**Раздел:**

Формирование целостной картины мира.

**Программное содержание:**

Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;
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 людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;
Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.

**Предварительная работа:**

Беседа о сборе урожая хлеба;
Рассматривание иллюстраций;
Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме; Рассматривание колосьев ржи и пшеницы.

Ход занятия:

**Воспитатель:**

Ребята к нам сегодня пришли гости, поздоровайтесь. Сегодня я вас приглашаю в путешествие. Послушайте и отгадайте загадку.

**Загадка про хлеб**

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 и расскажете.

**Дидактическая игра «А какой он, 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:**

Давайте с вами поговорим из чего делают хлеб?

**Дети:**

Пекут из муки.

**Воспитатель:**

А что такое мука, из чего её получают?

**Дети:**

Из зёрен.

**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 оттает 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 те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое, а когда зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

**Дети:**

Комбайнёр.

**Воспитатель:**

Что же делает комбайн?

**Дети:**

Собирает колосья.

**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:**

На мельницу.

**Воспитатель:**

Правильно, и там зерно перемалывают 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 каравая, 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. (2 раза)

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 можно назвать вместе?

**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 слова, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

**Дети:**

(Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).

**Пословицы и поговорки про хлеб**

«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:**

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 относится к хлебу?

**Дети:**

Бережно, съедать 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.