Конспект образовательной деятельности в подготовительной группе на тему : «Хлеб всему голова».

Задачи:

*Образовательные задачи:*

Познакомить детей с процессом выращивания пшеницы.

Расширять и обогащать знания детей о хлебе и его изготовлении.

*Развивающие задачи:*

Развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности.

Способствовать формированию мыслительных операций (внимание, образное мышление, воображение).

Развивать связную речь детей, мелкую моторику, память.

*Воспитательные задачи*:

•Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу, уважение к труду людей «выращивающих» хлеб.

*Предварительная работа:* Беседы о хлебе, отгадывание загадок, заучивание стихов, пословиц о хлебе, сравнение колосков ржи и пшеницы, пшеничного и ржаного хлеба по цвету, форме, вкусу, наблюдение за выгрузкой хлеба в детском саду, рисование колосков и зёрен пшеницы, рассматривание картин и иллюстраций.

*Материал:* Колосья пшеницы, мука, хлеб черный и белый, картинки с изображением хлебобулочных изделий, соль, вода, салфетки, формочки, колпаки.

Ход образовательной деятельности:

Воспитатель: Родина…Это край, где мы родились, где мы живем. Это наш дом, это все то, что нас окружает. Россия… Какое красивое слово! И роса, и синие просторы…

Глубоки у нас моря,

Широки у нас поля

Изобильная, родная

Щедрая моя земля!

Ребята, а что значит щедрая земля?

Дети: Земля дает богатые урожаи зерна, овощей и фруктов, в лесах растет много грибов, ягод, орехов, лекарственных трав.

Воспитатель: Верно, и все эти богатства земля дарит людям. На щедрой земле и люди живут щедрые. Русский человек издавна славился своим хлебосольством. Какой продукт был самым главным, самым почитаемым на Руси? Без него не обходился не один праздник?

Дети: Хлеб.

Знают все, кто ест:

Хлеб не надоест!

Хлеб наша главная еда

Всегда!

Рыба – водица,

Ягода – трава.

А хлеб, как говорится,

Всему голова!

Воспитатель: Правильно, хлеб – всему голова! (Показ воспитателя белого и черного хлеба). А вы знаете, как относились к хлебу русские люди?

Дети: К хлебу люди в старину относились бережно, свято, ведь он доставался тяжелым трудом. Хлеб можно было брать только чистыми руками. Его нельзя было выбрасывать. А если уронил хлеб, обязательно надо было поднять и поцеловать, Даже крошки со стола сгребали в ладонь и съедали.

Воспитатель: Как называли хлеб, который пекли к празднику?

Дети: Каравай! (Показ воспитателя каравая).

Воспитатель: А сейчас, Катя, расскажет нам, стихотворение, про каравай.

Катя: Вот он, каравай душистый

С хрупкой корочкой витой,

Вот мягкий, золотистый,

Словно солнце налитой!

Воспитатель: Из чего пекут хлеб?

Дети: Из муки.

Воспитатель: А из чего муку получают?

Дети: Из зерна.

Воспитатель: Ребята, давайте рассмотрим колосья пшеницы. Оля, иди, покажи на колоске, где кармашки, а где зернышки. (Показ ребенком). А что еще пекут из муки?

Дети: Блины, пироги, торты, кексы. А как другим словом, можно все это назвать? (Показ воспитателем картинок хлебобулочных изделий).

Дети: Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Дети, а вы хотите узнать, как раньше в старину люди выращивали хлеб?

Дети: Да.

Воспитатель: В те далекие времена на Русской земле лесов было больше, чем теперь. Но хлеб в лесу не вырастишь! И вот по весне начинали в лесу стучать топоры. Срубленные деревья вывозили, а пни выкорчевывали. Затем это поле вспахивали и засеивали. К этому событию готовились. Мылись в бане, надевали чистую рубашку и с лукошком на груди выходили в поле. В лукошке – семена пшеницы или ржи. Сеятель шел по полю, набирая пригоршню семян, и через каждые два шага разбрасывал их веером, слева направо. Как вы думаете, какой должна была быть погода?

Дети: Безветренной.

Воспитатель: Что необходимо для жизни и роста растений?

Дети: Солнце, и дождей в меру.

Воспитатель: И вот выросли, наконец, хлебные колосья, в конце лета поспели. Пора убирать хлеб. Раньше это делали так. Мужчины брали косы, женщины – серпы и шли в поле. Колосья срезали и собирали в снопы. Снопы складывали св скирды, напоминающие стога с сеном. Колосья собранной пшеницы молотили цепями, очищали от шелухи, складывали в мешки и убирали в сараи для хранения зерна – амбары. Много десятилетий прошло с той поры, когда наши предки распахивали поле сохой и плугом, боронили землю боронами, жали колосья серпами, а молотили цепями. Давайте вспомним пословицы и поговорки, посвященные хлебу.

Кирилл: Без хлеба нет обеда.

Маша: Много света, много хлеба.

Лиля: Хлеб всегда надо доедать.

Вероника: Будет хлеб – будет и песня.

Родион: Не трудиться – хлеба не добиться.

Саша: Хлеб – всему голова.

Воспитатель: А сейчас давайте поиграем с вами в игру: «Скажи иначе». (Дети встают в круг, воспитатель кидает каждому из них мяч, они подбирают к заданным словам синонимы).

Воспитатель: Молодцы дети. Поговорим, с вами о том, как возделывают хлеб на полях в наши дни. Сначала хлеборобы готовят почву к посеву. Затем трактора вспахивают и боронят землю, рыхлят ее, и начинается сев. К трактору прицепляют сеялки, и они ровными аккуратными рядами укладывают в землю зерна пшеницы и ржи. Наступают жаркие летние деньки. Вот и взошла пшеница! За е ростом следит агроном. Когда зерна хлебов созрели, начинается горячая пора для хлебопашцев – жатва. На поля выходят комбайны. Комбайны срезают колосья, выколачивают из них зерна, которые по специальному рукаву высыпают в грузовые машины. Воспитатель: Как вы думаете, куда потом везут зерно?

Дети: Зерно везут на элеватор, в зернохранилище. Там его сушат и очищают. А потом на мельницу, где из зерна мелют муку.

Воспитатель: А куда доставляют муку?

Дети: Муку везут на хлебозавод, где из нее выпекают различные хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Правильно, муку везут на хлебозавод, где вымешивают тесто и выпекают его. А что дальше? (Ответы детей).

Воспитатель: Но и сейчас труд хлебороба, по – прежнему, очень нелегкий и напряженный! А чтобы мы могли принести домой обычный батон белого или ржаного хлеба, на славу поработали, и комбайнеры, и трактористы, и шоферы, и пекари. Много рук прикоснулось к зерну, чтобы оно превратилось в каравай хлеба!

Физкультминутка.

Падал снег на порог,

Кот слепил себе пирог.

А пока лепил и пёк,

Ручейком пирог утёк.

Пирожки себе пеки

Не из снега – из муки!

А сейчас, я вам предлагаю стать пекарями. Наденьте колпаки. Будем печь печенье. Затем испечем его на кухне. (Воспитатель замешивает соленое тесто и раздает его детям). Каждый из детей делает печенье, используя специальную формочку.

Воспитатель: Вы видите, как много труда надо приложить, чтобы у людей в доме был хлеб. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное. Не бери хлеб больше, чем можешь съесть. Никогда не выбрасывай хлеб!

Каждому знакомы,

Мудрые слова:

Хлеб – хозяин дома

Всему он голова!

Итог образовательной деятельности.