## Занятие в старшей группе

## 

## Тема: «Хлеб – наше богатство»

## (занятие- проект)

## Программные задачи:

-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.

-Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;

### Предварительная работа:

-Беседа о сборе урожая хлеба;  
-Рассматривание иллюстраций;  
Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме;

-Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;

**Демонстрационный материал:**

Хлебобулочные изделия, колосья пшеницы, мука, детские грузовые машины, картина поля, эмблемы с изображением колосьев пшеницы, самовар

## Ход занятия:

**Воспитатель:**

Ребята, к нам сегодня пришли гости, поздоровайтесь. Сегодня я вас приглашаю в путешествие. О чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия вы постарайтесь угадать ( в группу въезжают машины с колосьями, мукой, хлебом). Что привезли машины? О чем пойдет речь?

### 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 каким он может быть еще, расскажете мне.

### 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:**

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

**Дети:**

Пекут из муки.

**Воспитатель:**

А что такое мука, из чего её получают?

**Дети:**

Из зёрен.

**Воспитатель:**

Правильно. И вот прежде, чем мы продолжим наше путешествие, я хочу, чтобы вы представили себя колосками пшеницы. Для этого надо надеть вот такую шапочку и готово. Вы- колоски.

А теперь продолжим наш путь. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. ( Дети рассматривают колоски, трогают их, рассказывают о своих ощущениях).

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.



Давайте, «колоски», и мы с вами тоже сейчас будем как зернышки 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. 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 комбайна 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 мелют 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.



И вот тесто замешано.

Оно раскладывается в формы.



По специальному конвейеру хлеб отправляется в печь.



Это современная печь для выпечки хлеба.

А раньше, давно- давно в избах стояли русские печи и люди выпекали хлеб вот в таких печах



Когда хлеб испечется, его грузят на машины в специальных коробах.

Эти короба вставляются в специальные машины для перевозки хлеба



И везут хлеб 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.

А сейчас мы послушаем стихи о хлебе, которые знают ребята

**Дети:**

(Дети читают стихи о хлебе)

Вот он Хлебушек душистый,   
Вот он теплый, золотистый.   
В каждый дом, на каждый стол,   
Он пожаловал, пришел.   
В нем здоровье, наша сила, в нем чудесное тепло.   
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.   
В нем – земли родимой соки,   
Солнца свет веселый в нем...   
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!   
  
Самый вкусный, несравненный,   
Всем знакомый с детских лет –   
Это наш обыкновенный   
И любимый русский хлеб: 

Каравай пахучий, знатный,   
Кренделя и калачи,   
Бублик с маком ароматный,   
А на Пасху куличи. 

Можно с мёдом есть и с маслом,   
С сыром, рыбой, ветчиной   
И с икрой, кружком колбасным   
Белый хлеб или ржаной. 

Пироги же – хлеб особый,   
Их на праздник подают,   
А готовят всё со сдобой   
И с начинкою пекут. 

Пышки, пончики, ватрушки   
Спрыгнуть с противня хотят –   
Это хлебные игрушки,   
В праздник радость для ребят. 

Или пряники, печенье –   
То, что мама испечёт,   
Для детишек объеденье,   
Разевай пошире рот!   
  
Положит в землю Человек зерно,   
Прольётся Дождь- зерно орошено.   
Крутая Борозда и мягкий Снег   
Зерно укроют на зиму от всех. 

Весною Солнце выплывет в зенит   
И новый колосок позолотит.   
Колосьев много в урожайный год,   
И человек их с поля уберёт. 

И золотые руки Пекарей   
Румяный хлеб замесят поскорей.   
А женщина на краешке доски   
Готовый хлеб разрежет на куски.   
Всем, кто лелеял хлебный колосок,   
На совести достанется кусок.   
  
В каждом зёрнышке пшеницы   
Летом и зимой   
Сила солнышка хранится   
И земли родной.   
И расти под небом светлым,   
Строен и высок,   
Словно Родина бессмертный,   
Хлебный колосок.

**Воспитатель:**

Дети, давайте с вами вспомним, 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 относиться 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.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

*(Мука, вода)*

Какие еще нужны компоненты?

 Давайте их назовём. *(Ответы детей)*.

Правильно, все это смешивается, получается тесто, из которого ваши мамы пекут разные вкусные изделия. Посмотрите, сколько всего вкусного они напекли к нашему занятию. И сейчас у нас с вами будет чаепитие. Приглашаем всех к нашему столу. Приятного аппетита!