Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 35 комбинированного вида Колпинского района

Санкт-Петербурга

**Конспект НОД во второй младшей группе**

**«Как хлеб на стол попал»**

Воспитатель:

Попадинец Ю.Ю.

Санкт Петербург

2015

**Цель:**

Познакомить детей с процессом выращивания и приготовления хлеба;

**Задачи:**

Показать детям, что хлеб основа жизни человека, что процесс выращивания хлеба очень длительный и трудный, поэтому все мы должны бережно относиться к хлебу, уважать труд людей, выращивающих его.

Воспитывать уважение и благодарное отношение к труду людей участвующих в его выращивании и в производстве; бережное отношение к хлебу;

Развитие внимания, памяти и мышления, словарного запаса;

Закрепление умений работы с тестом;

**Предварительная работа:**

Просмотр презентации, рассказ воспитателя, работа с пословицами, загадки, рассматривание иллюстраций, практическая деятельность.

**Материалы и оборудование:**

Картинки, соленое тесто.

**Ход занятия:**

Воспитатель: Ребята, отгадайте загадку, «Вырос в поле колоском, на столе лежит куском». (ответы детей)

Воспитатель: Правильно, это хлеб.

Вот он – хлебушко душистый.

Вот он – теплый, золотистый.

В нем - здоровье наше, сила,

В нем – чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

Вот про это и будет наше занятие. Про то, как хлеб попал к нам на стол.

Воспитатель: Народная пословица говорит: «Хлеб всему голова!» Это значит, что хлеб – главный продукт питания. Наша страна Россия огромная. Нам нужно много хлеба. Все мы каждый день едим белый и черный хлеб, многие любят сушки, печенье, различные пирожные. Кто же выращивает хлеб?

Чтобы узнать, как хлеб попадает к нам на стол мы посмотрим с вами презентацию.

Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит…. трактор. Кто ведет его ….. (Тракторист)

На тракторах работают трактористы. Что делает трактор? Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю, перемешивая удобрения с землей и одновременно, боронуют – это рыхлят землю, чтобы не было комков.

Борона – это такое приспособление, которое рыхлит землю, чтобы проходили воздух, влага и тепло.

К трактору прикрепляют… сеялки,

и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна.

Зерно маленькое, но его росточек пробьется через слой земли.

Физкультминутка

За вспашкой земли, за посевом семян, за его ростом следит агроном.

Идет время, зерна прорастают, появляются всходы. И вот уже все поле в золотистых колосьях. Оно очень похоже на золотое море. Теперь главная задача – сберечь урожай. В этом помогает самолет.

Самолет над полем кружит, следом вьюга вьется, кружит.

Летчик сверху всюду-всюду сыплет белый порошок.

Порошок – это средство для борьбы с вредными насекомыми, которые уничтожают колосья.

Но вот зерна созрели, колоски пожелтели. Пора их косить. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны .Он идет волну сечет, из трубы зерно течет” - это загадка про комбайн. Кто работает на комбайне? Комбайнер. Что же делает комбайн? Комбайн убирает колосья и по специальной трубе в машину высыпает зерно.

А кто из вас знает, куда отвозит зерно шофер? На элеватор – специальные сооружения для хранения зерна. где зерно сушат.

Чтобы получить хлеб и другие хлебные изделия, зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку.Потом муку везут на хлебозавод. 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.

На хлебозаводе специальные машины вымешивают тесто. Другие машины режут его на одинаковые части, придают им разные формы и отправляют в большие печи для выпечки хлеба, батонов, булочек, баранок и всего того, что мы так любим.

Посмотрите, как много хлебобулочных изделий на хлебозаводе. И потом все эти изделия везут в магазины, где мы с вами их покупаем.

Без хлеба – нет обеда.

Хлеб бросать - силу терять.

Береги хлеб-это наше богатство.

Хвала рукам, что пахнут хлебом.

А в заключение нашего занятия давайте вылепим из соленого теста хлебобулочные изделия .

