«Хлеб – всему голова».

Цель:

 Дать детям первоначальное представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

Задачи:

Образовательные:

 • дать представление о том, как хлеб приходит к нам на стол;

 • познакомить детей с профессией хлебороба, тракториста, комбайнера, пекаря; с предметами их деятельности.

Развивающие:

 • расширить представление детей о том, как выращиваю, пекут хлеб,

 • формировать представление о разнообразии хлебобулочных изделий;

 • формировать представление о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания.

 • знакомить с трудом взрослых: хлебороб, мельник, пекарь.

Воспитывающие:

 • воспитывать бережное отношение к хлебу,

 • воспитывать бережное отношение к труду, понимание того, что труд каждого делает нашу жизнь, страну лучше и богаче.

 • 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.

Словарь: хлебороб, мельница, мельник, пекарня, пекарь, жернова.

Оборудование: Круглый ржаной хлеб, поднос, хлебобулочные изделия: баранки, сухарики, печенье; хлебница, колосок, зерно, мука, каравай;

 иллюстрации: хлебороб, комбайн, мельница, пекарь; тарелочки с зерном, мукой.

Интеграция областей: «Познание», «Коммуникация», «Художественное творчество».

Ход занятия

Дети сидят полукругом на стульчиках.

Воспитатель: Ребята, послушайте и догадайтесь, о чём я сейчас буду говорить.

 Отгадать легко и быстро:

 Мягкий, пышный и душистый,

 Он и чёрный, он и белый,

 А бывает подгорелый.

 Без него плохой обед,

 Вкусней его на свете нет!

Ответ детей: Хлеб.

Воспитатель: Сегодня мы с вами поговорим о хлебе.

Входит Колосок

 Ребята, в гости к нам пришёл колосок. Посмотрите, что он нам принёс.

 Из чего печётся хлеб,

 Что едим мы на обед?

 Хлеб печётся из муки,

 Что дают нам колоски

 Каждый день мы едим белый и ржаной хлеб, многие из вас любят сушки, печенье, сухарики, различные пирожные. А кто знает, из чего всё это делают?

Ответ детей: мука, яйца…

Воспитатель: А колосок нам сейчас расскажет, как же он стал таким душистым караваем.

Колосок:

 а) В колоске живут зёрнышки.

 Наш колосок был таким же зёрнышком. Оно попало в землю. Солнышко его пригревало, дождик поливал. Люди о нём заботились, ухаживали. Эти люди называются хлеборобы.

 И из зерна вырос колосок. Из колосков с помощью специальных машин собирают зерно.

 б) Эти зёрна надо превратить в муку – белую, воздушную, нежную, послушную.

 Поэтому зерно везут на мельницу, где мельник молит из них муку.

(Воспитатель показывает иллюстрации).

 Мельник включит жернова и перетрёт зерно в муку. А как работают жернова, я сейчас покажу.

 За работу, жернова,

 Зёрна перетрём сперва!

 А давайте включим свои жернова. Все готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной.

Физкультминутка

 Сначала жернова нужно

 привести в движение, вот так.

 (Вращательные движения руками перед собой.)

 А теперь вращаем жернова.(Вращательными движениями тереть ладонью о ладонь)

 Чтобы сделать каравай,

 Жернова быстрей вращай!(Поменять движения рук.)

 Крепче трём зерну бока,

 Получается мука!

 в) После мельника с мукой будет работать пекарь.

 Пекарь мучицу белую

 Пышным тестом сделает!

 Дрожжи, ну-ка не ленитесь,

 Наше тесто поднимите!

 А теперь давайте поиграем.

 Сейчас я буду показывать, как дрожжи тесто поднимают. Следите за мной и повторяйте все действия.

 Дрожжи воздух собирали,

 Дрожжи тесто раздували.

 Дрожжи тесто раздували.

 Вдох и выдох, вдох и выдох:

 Пух! Пух! Ох! Ох!

 Ну-ка, тесто, вширь и ввысь

 Разрастись и поднимись!

 Тесто белое пыхтело – Ох! Ох!

 Тесто зрело и толстело – Ох! Ох!

 Мы его слегка помяли -

 И весёлкой повзбивали.

 Какое пышное тесто у нас получилось! Спасибо всем за помощь.

 Это тесто пекарь помещает в печку, приговаривая:

 В печку жаркую садись

 Порумянься, испекись!

 Какое это чудо, хлебный каравай! Спасибо пекарю!

Ребенок:

 Вот ржаной каравай

 С корочкой румяной.

 Никогда не забывай

 На столе он главный!

 Без него обед не в счёт.

 В праздники и будни:

 «Хлебу слава и почёт!» -

 Говорят все люди.

Воспитатель: Как много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб! К нему нужно бережно относиться. Не крошить хлеб во время еды, не оставлять недоеденные кусочки, не выбрасывать их. Когда будете есть хлеб, вспомните, сколько труда вложено в каждый кусочек.

 Итак, для того, чтобы на нашем столе всегда был душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся много людей. Давайте вспомним, кто это?

Ответ детей: Хлебороб, мельница (мельник), пекарь, мука, хлебобулочные изделия, хлеб, каравай, булочки и т.д.

Воспитатель: Вот сколько интересного рассказал нам колосок. Он говорит вам спасибо за то, что вы внимательно его слушали и выполняли все задания.

 Дети, помните о том, что хлеб – самое главное богатство, создан он огромным трудом. Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку хлеба. Берегите хлеб!

 Ребята, у нашего каравая есть младшие сестрёнки. Они тоже испеклись в жаркой печке. Что это?

 Маленькое, сдобное, колесо съедобное.

 Я одна его не съем, разделю ребятам всем.

Ответ детей: Баранка.

Воспитатель: Это угощение от колоска. Давайте скажем ему спасибо.

Дети: Спасибо.

Воспитатель: До свидания, колосок, приходи к нам ещё со своими интересными рассказами.