**Конспект в старшей группе на тему "Кто выращивает хлеб"**

**Воспитатель: Клячина М.А.**

**Цель:** Расширить представления детей о хлебе  
**Задачи:**

- познакомить с процессом выращивания хлеба;

- дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол;

- научить видеть и уважать труд хлебороба.;  
- прививать детям бережное отношение к хлебу.

**Ход НОД**

- Ребята, посмотрите, нам принесли посылку. Вы хотите посмотреть, что в посылке?? Но сначала отгадайте загадку.:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет.

Дети: Хлеб.

- Правильно. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб?

- А вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

Воспитатель открывает посылку.(хлебобулочные изделия)

- Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет память, улучшает пищеварение.

- "Откуда пришел хлеб?". Чтобы ответить на этот вопрос, отгадайте, что находится в волшебном мешочке.

Золотист он и усат,

В ста карманах сто ребят.

- Что же это?

Дети: Колосок.

(Достаю колосок.)

- Именно колосок поведет нас в путешествие и поможет нам узнать, откуда берется хлеб.

- Прежде чем на нашем столе окажется свежий ароматный хлеб, надо вырастить растения, из которых потом получают зерно. Эти растения - ЗЛАКИ, они растут на поле.

- Людей, которые выращивают хлеб называют ХЛЕБОРОБЫ. Повторите.

*Слайд 1*

- Чтобы собрать хороший урожай, недостаточно просто бросить семена в землю, ведь тогда часть семян разнесет ветер, часть склюют птицы.

- Начинается все весной, когда земля оттает, просохнет, начинается ПАХОТА. Повторите это слово.

- Что же это такое? Это когда поле нужно вспахать. Какие машины помогают в этом?

Дети: Трактор.

- Чтобы вспахать землю, к трактору прикрепляется плуг.

- Для чего нужно вспахивать землю?

Дети: ............................................

- Основная задача плуга - перевернуть верхний слой земли, тогда земля станет рыхлой, мягкой, подходящей для сева. Разрыхляя землю, хлеборобы уничтожают и находящиеся в почве сорняки, которые мешают, чтобы росли злаки, забирая у них питательные вещества и влагу.

*Слайд 2*

- Дальше начинается СЕВ. Повторите.

- Как говорит пословица "Что посеешь, то и пожнешь". Перед севом семена тщательно готовят, потому что не каждое зернышко может прорости. Хлеборобам важно знать какая погода. Также они пользуются народными приметами. Например, Берут горсть земли и с высоты плеча выпускают из рук: если рассыпается - то пора сеять, нет - рановато.

-Не зря говорит пословица говорит "Сей в добрую пору - соберешь хлеба гору".

 Семена нужно сажать на определенную глубину. Если посадить слишком глубоко - у ростка не хватит сил выбраться наружу. А если не будут приоткрыты достаточным количеством земли, то птицы склюют. Во время сева трактор остается надежным помощником хлеборобов. Только теперь к нему прикрепляется сеялка. Сеялка - это орудие, состоящее из рамы , опорных колес и ящичков-бункеров, в которых помещаются семена. Эта сеялка делает бороздки (углубления в земле), семена попадают в бороздки, а затем засыпаются землей.

*Слайд 3*

- После сева проходит немного времени - и на поле появляются первые всходы.  Следующая пора - ХЛЕБ РАСТЕТ. Хлеборобы не сидят сложа руки в ожидании урожая. Недаром говорят: "Там хлеб не родится, где кто в поле не трудится". Чтобы злаки росли, нужно тепло, свет и питательные вещества.

- Хорошо, если дождик поливает. А как быть, если дождика нет?

Дети: ...........................................

- Для этого на поле выходят поливальные машины.

- Хлеборобы борются с сорняками, растениями, которые наносят вред злакам. Борются и с животными мелкими грызунами и насекомыми, которые поедают зерновые растения.

*Слайд 4*

- Вот наступает один из самых ответственных моментов в жизни хлеборобов - ЖАТВА. Повторите. Это пора уборки урожая. Здесь тоже не обойтись без машин. Существуют специальные комбайны для уборки зерна. Комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна. Эти зерна высыпаются в грузовые машины, которые везут зерно на элеваторы - это специальный дом для хранения зерна. На элеваторе зерно сушат.

*Слайд 5*

- А затем зерно отправляют на мельницу. Там его мелят в муку.

*Слайд 6*

- Затем муку отправляют на хлебозавод, где происходит ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. В муку добавляют соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины вымешивают тесто для хлеба.

*Слайд 7*

- Затем раскладывают в формы, и по специальному конвейеру хлеб отправляется В ПЕЧЬ для выпечки.

*Слайд 8*

- После того как хлеб достали из печи, он остывает в течении 2-5 часов. Затем его упаковывают и отправляют В МАГАЗИНЫ.

- Как все эти продукты можно назвать одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия.

- Давайте мы с вами поиграем и вспомним, что нужно, чтобы выросли колоски.

**Физкультминутка**

1. *В землю зернышко попало.*

(дети присаживаются на корточки, прижимают голову к коленям и закрывают ее руками)

2. *Прорастать на солнце стало.*

(дети поднимают руки вверх над головой, приговаривая:

*"Золотое солнышко, ты согрей нам зернышко!*

*Дождик, дождик поливай! Будет хлеба урожай!")*

(дети вытягивают руки вперед, ладонями вверх и "брызгают" на себя водой)

3. *Дождик землю поливал, и росточек подрастал!*

(дети медленно встают)

4. *К свету и теплу тянулся* (руки в стороны)

5. *И красавцем обернулся* (руки вперед)

6. *Золотые колоски на ветру качаются*

(дети встают на носочки, поднимают руки вверх, кисти опущены вниз)

7. *Низко наклоняются.*

(дети машут поднятыми вверх руками и приговаривают:

*"Поспел урожай! Приезжай, убирай!)*

(наклоны вниз)

- Вот нам колосок сегодня и рассказал, откуда берется хлеб.

- Посмотрите на картинки и еще раз вспомните, как все это происходит.

(Дети по цепочке рассказывают откуда берется хлеб, опираясь на картинки.)

- Каждая крошка хлеба - это огромный труд. Это труд не одного человека, а множества людей разных профессий: трактористов, комбайнеров, рабочие мукомольных заводов, пекарей.

Хлеб нелегкий путь проходит,

Чтоб попасть к тебе на стол.

И в любом кусочке хлеба

Ты почувствуешь всегда

Теплоту родного неба,

Привкус доброго труда.

В. Кожевников

- Пословица гласит *"Плох обед, коли хлеба нет".* Повторите.

- Из зерен пшеницы получают пшеничную муку и пекут белый хлеб, батоны, булки, а из зерен ржи получают ржаную муку и пекут черный хлеб. Мы сегодня с вами на обед будем есть черный хлеб из ржаной муки.