Хлеб - всему голова

Цели:

* познакомить детей с процессом выращивания хлеба;
* дать представление о том, как хлеб пришёл к нам на стол;
* обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;
* совершенствовать грамматический строй речи, упражнять в употреблении глаголов;
* развивать мыслительную активность, учить согласовывать прилагательные и существительные в роде и числе, учить разгадывать загадки;
* совершенствовать ручные умения и навыки;
* продолжать учить делать поделки из теста;
* воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к человеческому труду, понимание того, что труд каждого делает нашу жизнь, страну лучше и богаче.

Материал: рассказ Я. Тайца «Всё здесь», русская народная сказка «Колосок», пословицы о хлебе, стихи, рассматривание картинок: «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Появление всходов», «Хлеборобы», исследовательская деятельность «Узнай на вкус».

Словарная работа: хлеборобы, комбайнёры, элеватор, посев, жатва, «горячая пора».

Предварительная работа: чтение рассказа Я. Тайца «Всё здесь», чтение сказки «Колосок», рассматривание иллюстраций, экскурсия в магазин (хлебный отдел)

Ход занятия

Чтение рассказа Я. Тайца «Всё здесь» и обсуждение прочитанного

* Дети, я прочту вам рассказ Я. Тайца «Всё здесь».
* что увидела Надюша с бабушкой в поле? (колоски)
* Колоски были какие? (усатые)
* Мы тоже, как Надюша, рассмотрим колоски. (Дети рассматривают колосья.)
* ребята, а где же здесь хлеб? (зёрнышко)

Чтение отрывка из сказки «Колосок» и обсуждение прочитанного

После чтения воспитатель предлагает найти в колосках зёрнышки. Рассмотреть их, попробовать на вкус. Выяснить, вкусны ли зёрнышки. Предложить попробовать на вкус муку. Какова на вкус мука? Затем воспитатель предлагает детям хлеб и булочку.

* Почему хлеб и булочка вкуснее муки? (Ответы детей.) Чтобы приготовить хлеб, нужна не только мука, но и другие продукты: дрожжи, вода, соль, сахар, масло. Ваши мамы пекут пироги только для своей семьи. А на хлебозаводах пекут очень большое количество хлеба, булок, пряников, печенья. Руками месить тесто тяжело, ведь его очень много. Поэтому на хлебозаводах выпекать хлеб помогают машины. Послушайте, как это делается:

«Громадные чаши, называемые дежами, наполняются мукой, водой, дрожжами, сахаром, солью и маслом. Они установлены на своеобразном конвейере, который напоминает карусель. За пять часов эта карусель совершает один оборот, в течение этого времени тесто поднимается и созревает. Ему помогают огромные лапы месильной машины. Они перемешивают и обминают тесто. Готовое тесто подаётся в делительную машину, и она с удивительной точностью отделяет ровные порции» (из рассказа пекаря-мастера Г.С.Строинова).

* Хлебные изделия не только вкусны и питательны. Хлеб мы едим несколько раз в день, а он не приедается.

О хлебе есть пословицы: «В хлебе наша сила», «Хлеб - всему голова», «Хлеб - наше богатство».

Физкультминутка «Зёрнышко»

Но даже если хлеб у нас можно купить в магазине, его всё равно надо беречь. Многие люди трудились, прежде чем хлеб пришёл к нам на стол. Хлеборобы сеяли зерно, выращивали его, комбайнёры собирали зерно. Потом зерно отвезли на элеватор, там его сортировали, сушили и хранили. Часть зерна сразу отправляют на мельницу, где из него делают муку, а муку отвозят в магазины и в пекарню. Вот тогда за дело принимаются мастера - пекари.

Много людей трудятся днём и ночью, чтобы мы ели свежий, душистый хлеб. Хлеб - драгоценность, его береги. В меру к обеду хлеба бери.

(Свой рассказ воспитатель сопровождает показом иллюстраций.) Лепка из теста

- А вы хотите поработать пекарями? Испечём каравай да булочки для наших кукол!

Лепка из теста (пирожки, булочки, печенье). После лепки - угощение, пирог.

Воспитатель читает стихотворение:

Он бывает с толокном,

С рисом, с мясом и пшеном,

С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают.

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят!

По кусочку все съедят.