

Конспект непосредственно образовательной деятельности по формированию целостной картины мира в старшей группе «Хлеб – всему голова»

Цель: уточнить и расширить представления детей о происхождении хлеба и его появлении на столе; объяснить, что хлеб пекут из муки, муку получают из зерна, зерно вырастает в поле .

Задачи:

Обучающие: Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.

Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол.

Развивающие: Продолжать развивать память, внимание, мышление через игры и игровые упражнения.

Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания. Закрепить знания народных пословиц и поговорок

Воспитательные воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов

Подготовительная работа: рассматривание иллюстраций с изображением сельскохозяйственных работ по выращиванию хлеба; прослушивание пословиц и поговорок, экскурсия к сельхозмашинам «Комбайн», «Сеялка», чтение сказок: «Колобок», «Колосок», и художественной литературы.

Оборудование: демонстрационный материал: «Хлеб – всему голова», мука, пшеница, хлеб, булочки, печенье, зерно, тесто, кекс.

Форма проведения: Открытое занятие.

Возрастная категория: 5-6 лет.

Ход занятия

Организационный момент:

- Добрый день! Сядьте по удобнее: спинки прямые, ноги вместе, руки на колени.

Мы отправляемся в путешествие.

А вот о чем мы будем говорить, вы узнаете, когда отгадаете загадку:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый. (Хлеб)

- Да, конечно – это хлеб. Сегодня мы будем говорить о хлебе, наше занятие называется:

«Хлеб – всему голова».

А почему говорят «Хлеб – всему голова»? (Ответы детей)

Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак? (Каша, булка с маслом, кофе). А вчера? (плов, салат, хлеб, чай). А что вы кушаете на обед? (суп, картошка с котлетой, салат, компот, хлеб)

Ребята, меню все время меняется, а какой продукт есть на столе и утром, и в обед и на ужин? Правильно, каждый день у нас на столе хлеб. Хлеб – это главный продукт на нашем столе.

Стук в дверь.

-Кто-то стучится в нашу дверь. Кто же это?

Входит ребенок с шапочкой маской Колобка. Поет свою песенку
- Куда это я попала?
- Ты пришла в детский сад, и мы с ребятами отправляемся в путешествие, узнать почему говорят, что хлеб - всему голова.

Ребята, я тоже хочу с вами, ведь меня тоже бабушка сделала из муки.
- Отправляемся в путешествие на волшебном ковре самолете. (дети рассаживаются на ковер)

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите? (Ответы детей)

Хлеб не падает нам с неба
Появляется не вдруг
Чтобы вырос колос хлеба
Нужен труд десятков рук.

-Посмотрите все налево, видите черное поле. Давайте мы спустимся туда и узнаем, почему оно еще черное.

Рассказ Семьи И. и его мамы.

Наступила весна, снег сошел.

Машины выходят на поля. Прежде чем из семян будет получено зерно, надо землю подкормить удобрениями, вспахать, пророборонить, затем засеять ее с помощью тракторов и машин.

- У тракториста много работы: нужно поле вспахать, разрыхлить землю – подготовить теплую постель для зерен.

Поля засеивают семенами.

Показ семян. (пшеница, кукуруза, ячмень)

В те далекие времена на Русской земле лесов было больше, чем теперь. Но хлеб в лесу не вырастишь! И вот по весне начинали в лесу стучать топоры. Срубленные деревья вывозили, а пни выкорчевывали. Затем это поле вспахивали и засеивали. К этому событию готовились. Мылись в бане, надевали чистую рубашку и с лукошком на груди выходили в поле. В лукошке – семена пшеницы или ржи. Сеятель шел по полю, набирая пригоршню семян, и через каждые два шага разбрасывал их веером, слева направо. Для жизни и роста растений необходимы солнце и вода.

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся. (2 раза)

-Эта работа велась весной.

Колобок. -А что же было потом?

- А дальше мы с вами должны продолжить наше путешествие. Все на волшебный ковер и полетели дальше. Посмотрите все направо – видите зеленый ковер над нами. Давайте спустимся здесь.

Рассказ Кати И. и её мамы.

-После посева надо постоянно обрабатывать почву, подкармливать ее, бороться с сорняками.

-Появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца и растут все лето и тянутся зелеными стебельками к солнышку.

Чтобы вырастить хороший урожай, хлеборобы внимательно следят за всходами.

Ребята, так кто такие хлеборобы? (Ответы детей)

Хлеборобы – это люди, которые выращивают хлеб.

-Эта работа велась летом.

Колобок. -А что же было потом?

- А дальше мы с вами опять продолжим наше путешествие. Все на волшебный ковер и полетели дальше. Я вижу впереди желтое поле. Давайте остановимся здесь.

Рассказ Игоря М. и его мамы.

-Но вот налились колосья, стали крепкими и желтыми. Новые заботы у хлебороба, как бы не сломились и не полегли. После того, как колосья вырастут, их убирают с помощью специальных машин. Они называются комбайнами. Комбайны выполняют несколько работ сразу: большими острыми ножами срезают колосья, молотилка внутри комбайна вычищает зёрна из колосьев. Затем зерно обмолачивают. Зерно высыпается в грузовую машину, которая едет рядом с комбайном. (Иллюстрации)

(картинка «Комбайн»)

Д/И «Самый умный»:

- Поле на котором выращивают рожь какое?

- Поле на котором выращивают пшеницу какое?

- Поле на котором выращивают овёс какое?

- Поле на котором выращивают ячмень какое?

Опять продолжим наше путешествие. Все на волшебный ковер и полетели дальше. Посмотрите вниз сколько много машин едут в одну сторону с грузом. Полетим за ними следом. Ковер наш спускается возле большого здания. Что это такое?

Рассказ Данила А. и его мамы.

Шофёр увозит зерно в зернохранилища, которые называются элеватором. Там его сушат и хранят

Рассказ Аливи И. и её мамы.

-Затем оттуда берут зерно, перемалывают его и превращают в муку. После муку с мельницы отправляют в пекарню. Из муки готовят тесто и выпекают хлеб.

Пекарь из муки делает тесто и печёт хлебобулочные изделия. В пекарне стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины вымешивают тесто для хлебобулочных изделий.

Из пекарни хлеб попадает в магазины, где мы его покупаем. Вот такое путешествие совершает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол.

Д/И «Родственные слова»

- Назовите хлеб ласково (хлебушек)

- Назовите крошки хлеба (хлебные крошки)

- Вкусный и полезный квас из хлеба (хлебный квас)

-Посуда для хлеба (Хлебница)

- Назовите человека который выращивает хлеб (хлебороб)

- Завод, где выпекают хлеб? (хлебозавод)

Воспитатель: Наконец хлеб потом попадает куда?

- Хлеб всегда считался главным блюдом на столе. В старину без него за стол не садились. Считалось, если в доме есть хлеб, то голод не страшен. Не зря говорят: «Хлеб – всему голова»

- Ребята, а какие вы ещё пословицы и поговорки знаете о хлебе?

Воспитатель: Ребята, как вы думаете удалось ли помочь Колобку понять, откуда появляется хлеб?

- Что мы сегодня узнали из нашего путешествия?

Воспитатель. Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб на стол попадает

благодаря труду хлеборобов. Очень длинный путь проходит хлеб, чтобы попасть на наш стол. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

А. Никита

Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!
Слава тем, кто хлеб растил,
Не жалел трудов и сил!