

Романова Ольга Александровна, воспитатель 1 кв. категории
МАДОУ «ДСКН№ 6» г. Сосновоборска

Конспект НОД «ДОЛГИЙ ПУТЬ КОЛОСКА»

Цель – Расширять знания детей о хлебе.

Задачи:

- продолжать закреплять у дошкольников уважительное отношение к труду хлеборобов, пекарей.
- обогащать представления дошкольников о том, как делают хлеб;
- активизировать словарь по лексической теме «Хлеб»;
- упражнять в словообразовании;
- совершенствовать умение эмоционально воспринимать стихотворение о хлебе и понимать его содержание, идею;

Материал к занятию: Картинки с хлебобулочными изделиями, картинки последовательности «Как выращивают хлеб»; на подносах колоски пшеницы и ржи, мяч.

Ход занятия

- Беседа о сборе урожая хлеба;
- Рассматривание иллюстраций;
- Заучивание пословиц, чтение литературных произведений.
- Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;

Практическая работа:

Изготовление хлебобулочных изделий из теста.

Воспитатель: ребята, я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия вы постарайтесь угадать-

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый.

(Хлеб)

Воспитатель: да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.

Подбор определений к существительному. (Дети становятся в круг, передают по кругу мяч и называют определения. Например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный).

Воспитатель: хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

Дети: покупают в магазине.

Воспитатель: А хотите я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне кто знает, из чего делают хлеб?

Дети: пекут из муки.

Воспитатель: А что такое мука, из чего её получают?

Дети: из зёрен.

Воспитатель: играем в игру «Колосок»

Дидактическая игра «Какой колосок»

Колосок из зерна пшеницы (какой?) – пшеничный.

Колосок из зерна ржи (какой?) – ржаной.

Колосок из зерна овса (какой?) – овсяный.

Колосок из зерна гречихи (какой?) – гречишный.

Колосок из зерна ячмень (какой?) – ячменный.

Колосок из зерна кукурузы (какой?) – кукурузный.

Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?

Дети: да, хотим.

Воспитатель: выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттаяет и подсохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его ...

Дети: тракторист.

Воспитатель: трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы сами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

Физкультминутка.

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)

Воспитатель: ну вот, зёрна созрели. Начинается жатва. И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнёр.

Воспитатель: что же делает комбайн?

Дети: собирает колосья.

Воспитатель: комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя

соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.

Далее машины везут зерно на элеваторы— специальные сооружения для хранения зерна.

А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети: на мельницу.

Воспитатель: правильно, там зерно перемалывают в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети: на хлебозавод, в пекарню.

Воспитатель: на хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины автоматически вымешивают всю массу.

Вот сделан замес, пришла пора переключать тесто в формы и ставить в печь. Когда хлеб испекут, его погрузят в машины и развезут по магазинам.

А что еще выпекают из муки, кроме хлеба?

Дети: булочки, печенье, торты, пироги.

Воспитатель: как все эти продукты называются одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: молодцы, ребята! Как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относился к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

Дети: «Без хлеба – нет обеда». «Хлеб–батюшка, вода-матушка». «Будет хлеб – будет и песня». «Много свету – много хлеба». «Хлеба надо брать столько, сколько съешь». «Хлеб надо всегда доедать». «Хлеб нельзя бросать на пол». «Не велик кусок пирога, а стоит много труда».

Воспитатель: Дети, скажите пожалуйста какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?

Дети: пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.

Воспитатель: Какие машины помогают хлеборобам?

Дети: Трактора, комбайны, грузовые машины.

Воспитатель: как нужно относиться к хлебу?

Дети: бережно, съесть весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.

Воспитатель: вот и подошло к концу наше путешествие. Теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин.

Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь!

«Запомни же, как дважды два,

Народной мудрости слова:

«Кто хлебушком не дорожит,

Тот мимо жизни пробежит».

И если ты не глух, не слеп,

Цени народный, трудный хлеб!»