

Тематическое занятие «Хлеб – всему голова»

Хейгетян Р.Х.,
воспитатель
высшей категории
МБДОУ ЦРР
д/с №27 «Ласточка»

Цель: Углубить представление о труде взрослых, выращивающих злаковые культуры, познакомить с путем прохождения зерна до конечного продукта – хлеба.

Задачи:

- а) воспитывать уважение к хлебу и людям, его выращивающим;
- б) дать представление о пользе хлеба для здоровья;
- в) обогащать знания о хлебе через художественное слово;
- г) развивать любознательность, усидчивость, умение внимательно слушать, действовать сообща;
- д) формировать знания о различных профессиях, связанных с получением хлебобулочных изделий.

Предварительная работа:

- обзорные беседы по тематике занятия
- рассматривание иллюстраций по данной теме.

Ход занятия

Воспитатель: Сегодня мы с вами встретились в зале, у нас необычное занятие, тематическое и очень интересное. А тему вы узнаете, если поможете мне отгадать кроссворд. Поможете, ребята? (ответы детей). Тогда давайте начинать.

1. Кроссворд: По горизонтали спрятано 4 слова, если вы отгадаете эти слова, то красным цветом по вертикали сложится пятое слово, которое и есть тема нашего занятия. А отгадывать мы будем с помощью **загадок**.

ХОЛОД 4
СОЛНЦЕ 1
ОСЕНЬ 3
БАБОЧКА 2

Загадки:

1. Доброе, хорошее
На людей глядит,
А людям на себя
Глядеть не велит. (Солнце)
2. В ярком платье модница –
Погулять охотница.
От цветка к цветку порхает,
Утомиться – отдыхает. (Бабочка)
3. Утром мы во двор идем –
Листья сыплются дождем,
Под ногами шелестят
И летят, летят, летят. (Осень)
4. Ну, вот осень наступила
И уже на улице не тепло, а ... (холодно)

После того как дети отгадывают загадки, воспитатель открывает слова в кроссворде. Когда последнее слово отгадано, дети читают ключевое слово по вертикали – ХЛЕБ.

Слайд 1

Конечно – это хлеб. Без чего не обходится ним один стол? Правильно, без хлеба. Сегодня на занятии мы узнаем, откуда берется хлеб. Но я хочу вам сказать, что был всегда, он был, есть и будет. Хлеб был во времена ваших прапрабабушек и прапрадедушек и даже, когда их не было ещё на свете.

Слайд 2

Ну, что ж, ребята, слушайте.

Ранней весной, когда на полях ещё лежит снег, трактористы проверяют готовность машин к работе. Это очень важно. Это делается для того, чтобы во время работы на полях, трактор работал на отлично, т.е. не ломался.

Когда земля просыхает, трактористы выходят в поле и пахут землю. Для чего трактор пашет землю? (ответы детей). Правильно, чтобы земля была мягкая и пушистая, чтобы зернам было уютно, и они не оставались на поверхности земли. Потом с помощью сеялки зерно попадает в землю.

А вот оно, то самое зерно (показывает), можно потрогать руками.

Дождь поливает землю, зерно прорастает, появляются всходы. Пшеница подрастает, набирает колос, но она ещё зеленая.

Слайд 3

Когда пшеница станет золотой (показывает) – пора собирать урожай.

Слайд 4-5

И тогда на поля выходят комбайны. А за рулем этой огромной машины сидит комбайнер. Эти люди очень бережно относятся к урожаю и работают так, чтобы ни один колосок не остался на поле.

Слайд 6-7

После того, как зерно с поля уберут, грузовые машины везут зерно на элеватор. Это место, где зерно сушат, чтобы зимой оно не портилось, и закладывают на хранение.

Слайд 8

Это зерно – пшеница. Его везут на мельницу и перемалывают. Вы знаете, что получается из зерна?

Слайд 9

Конечно же, получается мука. А из муки мамы и бабушки пекут пироги и блины.

Слайд 10

В муку добавляют воду и другие продукты и замешивают тесто.

Слайд 11

Это тесто. Посмотрите, ребята, как аккуратно и нежно женщина замешивает руками тесто, поэтому с любовью замешанное тесто всегда вкуснее и ароматнее.

Слайд 12

А из этого теста слепили хлеб, булочки, лепёшки.

Слайд 13

Полученное тесто кладут в разные формочки и выпекают в духовке.

Слайд 14

И получается вкусный, такой ароматный, свежий с хрустящей корочкой хлеб. Даже с экрана мы чувствуем этот запах.

Слайд 15

А здесь огромное разнообразие продуктов. Посмотрите, печенье, булочки, кексы, ватрушки, пироги, пирожки, макароны – как это великолепно назвать двумя словами. Скажите, пожалуйста?

Хлебобулочные изделия.

Конечно же, хлебобулочные изделия, вкусные, пахучие хлебобулочные изделия. Ну, вот, ребята, мы с вами разобрались и ответили на вопрос: «Откуда же хлеб попадает к нам на стол?» А пришел он к нам на стол на просто, как вы убедились. Много людей помогало ему в этом: и тот, кто сеял, и тот, кто убирал, а потом хлеб молот, а потом испек. Трудно, тяжело

достаётся хлеб. Вот представьте, сколько надо вот таких зерен пшеницы, чтобы прокормить целый народ?

«Худ обед, коли хлеба нет», - говорят в народе. Ведь хлеб – это не просто еда. Это жизнь. У всех народов хлеб пользуется уважением. Бережное отношение к хлебу и уважение к нему должно быть в крови у каждого человека. В Древнем Египте учителя учили своих детей бережному отношению к хлебу. Если падал кусок хлеба на землю, нужно было его поднять и поцеловать. Очень много можно говорить о хлебе. Я думаю, что вы к хлебу тоже относитесь с уважением, не играете, не бросаете, а с удовольствием кушаете и растете.

3. Ребята, а ещё о хлебе хочет рассказать наша Александра. Молодец Александра «Будет урожайной золотая осень!»

А чтобы осень была урожайной, народ придумал заклички. Это были заклички о солнышке и дождике, чтобы и солнце в меру согревало колоски и дождик в меру лил.

Дождик, дождик поливай,
Будет хлеба каравай,
Будут булки, будут сушки.
Будут вкусные ватрушки.

Солнышко, выгляни,
Красное высвети,
К нам на ниву иди,
Ладить косы и серпы!
Солнышко, оглянись,
Красное повернись,
Посвети нам в лесок,
Покажи нам грибок.

4. Психогимнастика

А теперь, все подойдите ко мне, и представьте, что мы в поле, в большом, необъятном поле. Я превращаю вас в зернышки и сажаю в землю (присядьте). Теплое солнышко пригревало землю, дождик поливал. Зернышки росли – росли и стали колосками (медленно поднимаем руки). Колоски тянутся к солнышку. Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски (расслабьтесь, уроните голову, опустите руки, опуститесь на пол). Но вот, полил дождь, ожили колоски, снова тянутся к солнышку. В поле выросли замечательные колоски (улыбнитесь друг другу). А теперь, изобразите колоски – толстячки, а теперь, худышек. Какие у нас колоски выросли! Как много из них муки получится. А что можно печь из муки? (хлеб, булки, ватрушки и т.д.)

- А как двумя словами сказать? (хлебобулочные изделия)

- А где можно купить хлебобулочные изделия? (в булочной)

Понравилось вам играть? Вы такие молодцы, спасибо вам, ребята, садитесь.

5. Сейчас мы поиграем ещё в одну игру, только сидя на своих стульчиках.

Слушайте внимательно, я вам буду задавать вопросы, а вы на них отвечайте.
Помогите мне найти родственные слова к слову хлеб.

1. Назовите мне хлеб ласково? Хлебушек
2. Крошки хлеба какие? Хлебные
3. Квас из хлеба как называется? Хлебный
4. Прибор для резки хлеба? Хлебoreзка
5. Посуда для хранения хлеба? Хлебница
6. Назовите завод, где выпекают хлеб? Хлебзавод
7. Как называются изделия из хлеба? Хлебобулочные

6. Ребята, а у нас гость, да не с пустыми руками, а с караваем.

Ребенок читает стихотворение про каравай

Поскорее накрывай
Стол скатеркой чистой
Перед нами каравай
С корочкой душистой
Крутобок и маслен он
В меру круг посолен
Пахнет солнечным теплом.
Пахнет знойным полем.

- Ну что ж, Хазарос, по-твоему желанию мы накрыли стол, тут и скатерка и каравай и ещё очень много разных угощений. А что это за угощения, вы можете мне узнать?

Игра «Угадай на вкус»

Правильно, ребята, молодцы! Все эти изделия сделаны из пшеницы.
Спасибо всем за интересное занятие.