МБДОУ № 87 Детский сад «Улыбка»

**НОД «Хлеб – всему голова!»**

Воспитатель: Богатикова В.А.

**Цель:** формировать знания о самом главном продукте людей - хлебе

**Задачи:**

* Формировать у детей знания о производстве хлеба;
* Расширять знания детей о профессиях хлеборобов, прививая уважение к труду взрослых;
* Обогащать словарный запас, развивать память, мышление, выразительность речи;
* Вызывать желание экспериментировать, делать выводы;
* Вызывать интерес к художественно-изобразительной деятельности;
* Воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Предварительная работа:**

* Чтение художественной литературы: «Колосок», «Вершки-корешки», «Теплый хлеб», «Хлебный голос».
* Беседа «Как хлеб на стол пришел».
* Рассматривание иллюстраций.
* Заучивание пословиц, поговорок.
* Рассматривание колосьев ржи, пшеницы, овса.

 **Ход**

**Воспитатель:**
Ребята, сегодня я вас приглашаю в путешествие. Чтобы узнать куда, нужно отгадать загадку:
Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый.
(Хлеб)

Мы сегодня отправимся в гости к хлеборобам. Кого называют хлеборобами? (ответы детей)

Да, люди этих профессий выращивают хлеб. 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:**
Его 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:**  Зерна бывают разные и из них делают муку- это пшеница, рожь, овес, кукуруза, рис, гречиха.

Давайте поиграем в игру «Что из чего?»
**Воспитатель:**
Выращивать и убирать людям хлеб помогают специальные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет 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 с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

**Физкультминутка**

**«Трактора»**

Тара – тара – та – ра – ра

 Выезжают трактора

 (*шагают на месте  топающим шагом)*

 Будем землю пахать,

*(имитируют работу плуга)*

Будем рожь засевать,

*(делают рзбрасывающие движения руками как будто сеют)*

 Будем рожь молотить,

*(руки  кулачках вращаем перед грудью)*

Малых деток кормить

(*имитируют качание младенца)*

**Воспитатель:**
Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). 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 (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна.
А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?
**Дети:**
На мельницу.

**Воспитатель:** Мельницы бывают разные ветряные, водные и электрические.

А вы знаете, как они работают? Расскажите, пожалуйста (ответы детей).

Ребята, а куда потом отправляется мука?
**Дети:**
На хлебозавод, в пекарню.
**Воспитатель:**
Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба.
И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб и спечется, его грузят на машины и везут в магазины.
А что еще пекут из муки кроме хлеба?
**Дети:**
Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.
**Воспитатель:**
А как все эти продукты можно назвать одним словом?
**Дети:**
Хлебобулочные изделия.

**Воспитатель:**
Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится 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:**
(Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).

«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, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать, лучше остатки собрать и покормить птиц.

**Воспитатель:**
Ну вот и подошло наше путешествие к концу, теперь вы знаете, какой путь проделал хлеб, прежде, чем попал к нам на стол.

Ребята, сейчас можно отдохнуть и рассмотреть зерна пшеницы через лупу. (дети рассматривают).

Предложить определить, насколько твердая пшеница.

Воспитатель: ребята, как вы думаете, можем мы с вами получить из зернышек муку? (ответы детей). Можно попробовать растереть на металлической тарелочке железным молотком. (дети проводят эксперименты). Получают небольшое количество муки.

Воспитатель: Ребята, вы сами убедились, как сложно получить муку из зерен? (ответы детей).

Я приглашаю вас в нашу художественную мастерскую, чтобы помочь нашим хлеборобам – давайте нарисуем с вами ветряную мельницу.

Дети рисуют. Индивидуальная работа. Выставка. Итог.

 

 