

Конспект беседы на тему: «Хлеб-всему голова» группа №7

К тематическому дню «Хлеб - всему голова!» с детьми была проведена беседа на соответствующую тему.

Цель:

Дать детям первоначальное представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

Задачи:

Образовательные:

- дать представление о том, как хлеб приходит к нам на стол;
- познакомить детей с профессией хлебороба, тракториста, комбайнера, пекаря; с предметами их деятельности.

Развивающие:

- расширить представление детей о том, как выращивают, пекут хлеб;
- формировать представление о разнообразии хлебобулочных изделий;
- формировать представление о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания;
- знакомить с трудом взрослых: хлебороб, мельник, пекарь.

Воспитывающие:

- воспитывать бережное отношение к хлебу;
- воспитывать бережное отношение к труду, понимание того, что труд каждого делает нашу жизнь, страну лучше и богаче;
- показать детям, что хлеб основа жизни человека, что процесс выращивания хлеба очень длительный и трудный, поэтому все мы должны бережно относиться к хлебу, уважать труд людей, выращивающих его.

Словарь: хлебороб, мельница, мельник, пекарня, пекарь, жернова.

Оборудование: круглый ржаной хлеб, поднос, иллюстрации хлебобулочных изделий; иллюстрации: хлебороб, комбайн, мельница, пекарь.

Интеграция областей: «Познание», «Коммуникация», «Художественное творчество».

Ход беседы:

Дети сидят полукругом на стульчиках.

Воспитатель: Ребята, послушайте и догадайтесь, о чём я сейчас буду говорить.



Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет!

Ответ детей: Хлеб.

Воспитатель: Сегодня мы с вами поговорим о хлебе.

(Воспитатель выносит хлеб).



Ребята, посмотрите, что я вам принесла.

Из чего печётся хлеб,

Что едим мы на обед?

Хлеб печётся из муки,

Что дают нам колоски!

Каждый день мы едим белый и ржаной хлеб, многие из вас любят сушки, печенье, сухарики, различные пирожные. А кто знает, из чего всё это делают?

Ответ детей: мука, яйца...

Воспитатель: А я вам сейчас расскажу, как же он стал таким душистым караваем.

а) В колоске живут зёрнышки.

Наш колосок был таким же зёрнышком. Оно попало в землю. Солнышко его пригревало, дождик поливал. Люди о нём заботились, ухаживали. Эти люди называются хлеборобы.

И из зерна вырос колосок. Из колосков с помощью специальных машин (комбайнов) собирают зерно.

б) Эти зёрна надо превратить в муку – белую, воздушную, нежную, послушную.

Поэтому зерно везут на мельницу, где мельник молит из них муку.

(Воспитатель показывает иллюстрации).



Мельник включит жернова и перетрёт зерно в муку. А как работают жернова, я сейчас покажу.

За работу, жернова,

Зёрна перетрём сперва!

А давайте включим свои жернова. Все готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной.

Физкультминутка

Сначала жернова нужно

привести в движение, вот так.

(Вращательные движения руками перед собой.)

А теперь вращаем жернова. (Вращательными движениями тереть ладонью о ладонь)

Чтобы сделать каравай,

Жернова быстрее вращай (Поменять движения рук.)

Крепче трём зерну бока,

Получается мука!

в) После мельника с мукой будет работать пекарь.

Пекарь мучицу белую

Пышным тестом сделает!

Дрожжи, ну-ка не ленитесь,

Наше тесто поднимите!

А теперь давайте поиграем.

Сейчас я буду показывать, как дрожжи тесто поднимают. Следите за мной и повторяйте все действия.

Дрожжи воздух собирали,

Дрожжи тесто раздували.

Дрожжи тесто раздували.

Вдох и выдох, вдох и выдох:

Пух! Пух! Ох! Ох!

Ну-ка, тесто, вширь и ввысь

Разрастись и поднимись!

Тесто белое пыхтело – Ох! Ох!

Тесто зрело и толстело – Ох! Ох!

Мы его слегка помяли -

И весёлкой повзбивали.

Какое пышное тесто у нас получилось! Спасибо всем за помощь.

Это тесто пекарь помещает в печку, приговаривая:

В печку жаркую садись

Порумянься, испекись!

Какое это чудо, хлебный каравай! Спасибо пекарю!



Воспитатель: Как много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб! К нему нужно бережно относиться. Не крошить хлеб во время еды, не оставлять недоеденные кусочки, не выбрасывать их. Когда будете есть хлеб, вспомните, сколько труда вложено в каждый кусочек.

Итак, для того, чтобы на нашем столе всегда был душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся много людей. Давайте вспомним, кто это?

Ответ детей: Хлебороб – мельница, мельник - мука, пекарь - хлебобулочные изделия, хлеб, каравай, булочки и т. д.

Воспитатель: Предлагаем и вам поучаствовать в изготовлении различных хлебобулочных изделий из соленого теста.

(дети с воспитателем изготавливают изделия из теста).





Воспитатель: Вот сколько интересного мы сегодня узнали. Спасибо вам за то, что вы внимательно слушали и выполняли все задания.

Дети, помните о том, что хлеб – самое главное богатство, создан он огромным трудом. Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку хлеба. Берегите хлеб!

Ребята, мы для вас приготовили сюрприз.

Отгадайте загадку?

Маленькое, сдобное, колесо съедобное.

Я одна его не съем, разделю ребятам всем.

Ответ детей: Бублик.

Воспитатель: Это угощение для Вас.



Дети: Спасибо. До свидания!