

*Агафонова Елена Владимировна*

*Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Москвы «Школа №1494»*

**КОНСПЕКТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ «ХЛЕБ –  
ВСЕМУ ГОЛОВА» ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

**Цель:** Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.

**Задачи:**

- Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;
- Совершенствовать грамматический строй речи;
- Учить разгадывать загадки;
- Закрепить знания детей о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания в России;
- Воспитывать в детях чувство уважения к труду людей и к хлебу.

**Словарная работа:**

*Сев, борона, плуг, жатва, нива, комбайн, комбайнер, закваска, солома, ток, амбар, элеватор, чан.*

**Предварительная работа:** Беседа о сборе урожая хлеба; Рассмотрение иллюстраций; заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме; Рассмотрение колосьев ржи и пшеницы.



## **Оборудование:**

Проектор, экран, компьютер, картинки, колоски пшеницы, тарелка с мукой, хлеб пшеничный и ржаной, выпечка.

## **Ход НОД**

### **Организационный момент.**

Внимание! Внимание! Желающим совершить увлекательное путешествие в мир труда и знаний! Прошу всех желающих занять свои места и отправимся в путь.

### **Воспитатель:**

Ребята, отгадайте загадку:

Бываю я черным,

И чуть подгорелым иногда.

Бываю я белым,

Да, ведь это не беда!

Румяным бываю

Что это? (*Хлеб*)

**Воспитатель:** Правильно, это хлеб. (На экране изображены картинки с изображением хлеба – белого и черного, сушек, печенья).

Все мы каждый день едим белый и черный хлеб, многие любят сушки, печенье, различные пирожные (Дети рассматривают, обговаривают).

### **Воспитатель:**

А кто знает, из чего все это делают? (*Ответы детей*)

### **Воспитатель:**

А что такое мука, из чего её получают? (*Ответы детей*)

### **Воспитатель:**

Из зерен пшеницы получают пшеничную муку, а из зерен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зерен муку, нужно затратить очень много



труда: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа? [3]

**Воспитатель:**

Сначала хлеборобы готовят почву к посеву. Осенью специальными машинами-разбрасывателями вносят на поля удобрения. Потом тракторами вспахивают землю, перемешивая удобрения с землей и одновременно, боронуют – это рыхлят землю, чтобы не было комков. *(Показ иллюстраций на экране)*. **Борона** – это такое приспособление, которое рыхлит землю, чтобы проходили воздух, влага и тепло [2].

**Воспитатель:**

Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор.

Кто ведет его ... *Ответ детей (Тракторист)*

Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю.

**Воспитатель:** *(Чтение отрывка из стихотворения «Как хлеб к нам приходит» Сергея Погореловского)*.

*Трактора выходят в степи*

*Тянут плуги на прицепе.*

*Режут плуги, как ножом,*

*Жирный сочный чернозем.*

И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. *(Показ иллюстраций)*

Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки, и те равными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. *(Показ иллюстраций на экране)* Вот пшеница взошла. Все лето созревают зерна в колосьях. Поле в это время очень красивое [2].



*(Чтение отрывка из стихотворения «Тихо встала рожь на цыпочки...»*

*Янины Дягутите).*

*Солнце чертит в небе полосы,*

*Птицы песню завели...*

*Созревай же колос к колосу,*

*Сладкий хлеб моей земли. (Показ иллюстраций) [1].*

**Воспитатель:**

Хлебное поле еще называют, словом **Нива**.

(Дети повторяют слово хором и индивидуально)

*(Чтение отрывка из стихотворения «Нива» Ю.А. Жадовской)*

*Нива моя, нива, нива золотая!*

*Зреешь ты на солнце, колос наливая;*

*По тебе, по ветру, словно в синем море,*

*Волны так и ходят, ходят на просторе ...*

**Воспитатель:**

Но вот зерна созрели. Начинается **жатва** (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны.

*(Показ иллюстраций) [1]*

**Воспитатель:**

«Он идет волну сечет, из трубы зерно течет» – это загадка про **комбайн**.

Кто работает на комбайне? (Ответы детей)

**Комбайнер** – новое слово, повторим хором и индивидуально.

**Воспитатель:**

Что же делает комбайн? (Ответы детей)

**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. Машины везут зерно на **ток** – это большая открытая площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем. Потом часть зерна везут в **амбары** для семян, а остальное зерно сдают государству. Это зерно везут на **элеваторы** – специальные сооружения для хранения зерна. Чтобы получить хлеб и другие хлебные изделия, зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку. (Показ иллюстраций на экране) [3].

*(Чтение отрывка из стихотворения «Как из зерна получилась булка»*

*Сергея Погореловского)*

*Вот на мельнице пшеница.*

*Здесь такое с ней творится!*

*В оборот её берут!*

*В порошок её сотрут!*

*Стали зернышки мукою.*

**Воспитатель:**

Куда же потом? (Ответы детей) (на хлебозавод)

**Воспитатель:**

Правильно, муку везут на хлебозавод. 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. Другие машины режут тесто на одинаковые части, придают в большие печи для выпечки хлеба, батончиков, булочек, баранок и всего того, что мы так любим, без чего не обходится ни один завтрак, обед и ужин [3].



## 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)

**Воспитатель:**

Ребята, как вы думаете, из чего делают манную крупу? (Ответы детей)

**Воспитатель:**

Манную крупу делают из пшеницы.

**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 слова, но как точно говорится в пословице о важности хлеба.

Ребята, давайте повторим пословицу и запомним её (хором и индивидуально).

**Воспитатель:**

Послушайте, ребята, какие еще есть пословицы о хлебе:

*«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»*

**Воспитатель:**



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

*Ответы детей* (пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут)

**Воспитатель:**

Какие машины помогают хлеборобам?

*Ответ детей* (трактора, комбайны, грузовые машины)

**Воспитатель:** Как нужно относиться к хлебу? (*Ответы детей*)

**Воспитатель:** *Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь!*

В конце НОД воспитатель угощает детей печеньем, сушками, баранками.

### Список литературы

1. Емельянова Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет.- М.: «Мозайка-синтез», 2012
2. Рыжова Н.А. Почва - живая земля. М.: Карапуз-Дидактика, 2005.
3. Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации.- М.: ТЦ Сфера, 2012. – 41 с.

