**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Онохойский детский сад «Колобок»**

671300, Бурятия, Заиграевский район, п. Онохой, ул. Красная Горка 4, Kolobok.64@inbox.ru

***Конспект занятия в подготовительной группе по формированию целостной картины мира***

***на тему: «Хлеб – всему голова!***

*Воспитатель: Разуваева Наталья Олеговна*

п.Онохой

2024 г.

**Программное содержание:**
-Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;
-Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
-Познакомить детей с процессом выращивания хлеба;
-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;
-Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.

**Предварительная работа:**
-Беседа о сборе урожая хлеба;
-Рассматривание иллюстраций;
-Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме; -Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;

**Ход работы**

**Воспитатель:**
Ребята, сегодня 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)

**Дети:**
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. Сейчас мы с вами поиграем в игру: «Какой хлеб?»

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и 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:**
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:** Правильно. Давайте поиграем в игру: «Назови какой, какая, какое?» Я буду называть слова, а вы продолжите.

Хлеб из ржи – ржаной; Хлеб из пшеницы – пшеничный; Каша из овса – овсяная; Каша из пшена – пшенная; Каша из ячменя – ячневая; Каша из кукурузы - кукурузная; Каша из гречихи – гречневая; Поле с рожью – ржаное; Поле с пшеницей – пшеничное; Поле с овсом – овсяное; Поле с ячменем – ячменное; Поле с кукурузой – кукурузное; Поле с гречихой – гречишное; Поле с просом - просяное

**Воспитатель:**
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 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 «В землю зёрнышко попало»**
В землю зёрнышко попало, (приседают)
Прорастать 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. (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:**
Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?
**Дети:**
На хлебозавод, 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. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг.

 **Физкультминутка «Каравай»**

(Сжимать руки в кулаки, и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто)

Мешу, мешу тесто,
Есть в печи место,
Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)
Переваливай, валяй.(2 раза)

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:** Сейчас я вам расскажу почему все хлебобулочные изделия называются по разному.

*Батон* - Думали ли вы о том, что нарезая батон, вы держите в руке … палку. Да, да, именно так. Ведь французское слово baton значит палка, жезл. Видимо по внешнему виду и дали длинной булке, похожей на палку, французское название «батон».

*Булка –* А вот у булки другая история. Она находится в близком родстве с .. папской буллой. История этого родства такова. Слово «булка» заимствованно из польского языка. По –польски bulka (булка) –это уменьшительное слово от bula (булла) – большой круглый хлеб. Определение круглый здесь играет главную роль, т.к. первоисточником польского слова bula – шар, круглая печать. Поэтому папские грамоты, скрепленные печатями, называли буллами.

*Калач* - это слово славянского происхождения, но и оно связано с круглой формой хлеба. Оно произошло от корня коло (колесо).

*Сайка* - Это слово пришло из эстонского языка. Эстонское слово sai ( белый хлеб) превратилось в сайку, которую у нас называют булку из специального теста.

**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, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.