

*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 оттаяет и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведёт 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)

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:**

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 непрерывно 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 *buła* (булла) – большой круглый хлеб. Определение круглый здесь играет главную роль, т.к. первоисточником польского слова *buła* – 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, съесть 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.