

Департамент образования Администрации города Тюмени

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 186 города Тюмени

(МАДОУ д/с № 186 города Тюмени)

Конспект

по ознакомлению с окружающим миром

в подготовительной группе

по теме **«Хлеб – всему голова!»**

Составила:

воспитатель Николенко И.А**.**

Тюмень, 2024

**Цель:** расширить знание детей о хлебе, воспитывать любовь к природе, к тому, что нас окружает.

**Задачи:**

1. Закреплять и расширять знания у детей о значении хлеба в жизни человека. Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.

2.Формировать у детей словарный запас, развивать связную речь, закреплять умение отвечать на вопросы полным предложением.

3. Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его.
**Словарная работа:** хлеборобы, комбайнер, элеваторы, сайка.

**Материал**: иллюстрации, книги, игры настольные, рожь, мука.

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

**Ход занятия:**

 **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).

 **Дети**: 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.

 **Воспитатель:** 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?

**Дети:** ржаной.                                                                                                       **Воспитатель**: хлеб из пшеницы?

 **Дети:** пшеничный.

 **Воспитатель**: каша из овса?

 **Дети:** овсяная.

 **Воспитатель**: каша из пшена?

 **Дети:** пшенная.                                                                                                         **Воспитатель**: каша из ячменя?

 **Дети**: ячневая.

 **Воспитатель**: поле с рожью?

**Дети:** ржаное.                                                                                                         **Воспитатель**: поле с пшеницей?

**Дети:** пшеничное.                                                                                                     **Воспитатель**: поле с овсом?

**Дети**: овсяное;                                                                                                                   **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.

 **Воспитатель**: 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.
**Воспитатель:** 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)

**Воспитатель**: 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.

**Рефлексия.**

**Воспитатель**: ребята, о чем мы сегодня с вами говорили?

**Дети**: о хлебе.

**Воспитатель**: что нового узнали?

**Дети**: мы узнали, кой долгий путь приготовления проходит хлеб.

**Воспитатель**: что больше всего понравилось?

**Дети:** больше всего нам понравилось рассказывать пословицы и поговорки.