МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ДЕТСКИЙ САД № 44 «СВЕТЛЯЧОК»

Конспект непосредственно-образовательной деятельности по

ознакомлению с окружающим миром в подготовительной группе

**«Полевые работы. Хлеб»**

Подготовила воспитатель

Первой квалификационной категории

Вовченко Т.И.

Мытищи 2020

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 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. (Слайд №2)  
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. (Слайд №3)  
  
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. (Слайд №4)  
Воспитатель:   
Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?  
Дети:  
На хлебозавод, пекарню. (Слайд № 5)  
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. (Слайд № 6)

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.