

**Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
детский сад № 18 пос. Гирей  
муниципального образования Гулькевичский район**

**Конспект организованной образовательной  
деятельности по реализации образовательной  
области "Познавательное развитие"  
на тему  
«Хлеб – всему голова!»**

**Воспитатель:**

**Л.В. Кондратьева**

**2016г**

# Хлеб – всему голова.



**Цель:** ознакомление детей с процессом выращивания и приготовления хлеба;

**Задачи:**

- 1.формировать представление о процессе производства хлеба;
2. знакомить детей с разнообразным миром зерновых хлебных культур;
- 3.воспитывать бережное отношение к хлебу;
4. закреплять полученные знания о хлебе в повседневной жизни и в игровой деятельности

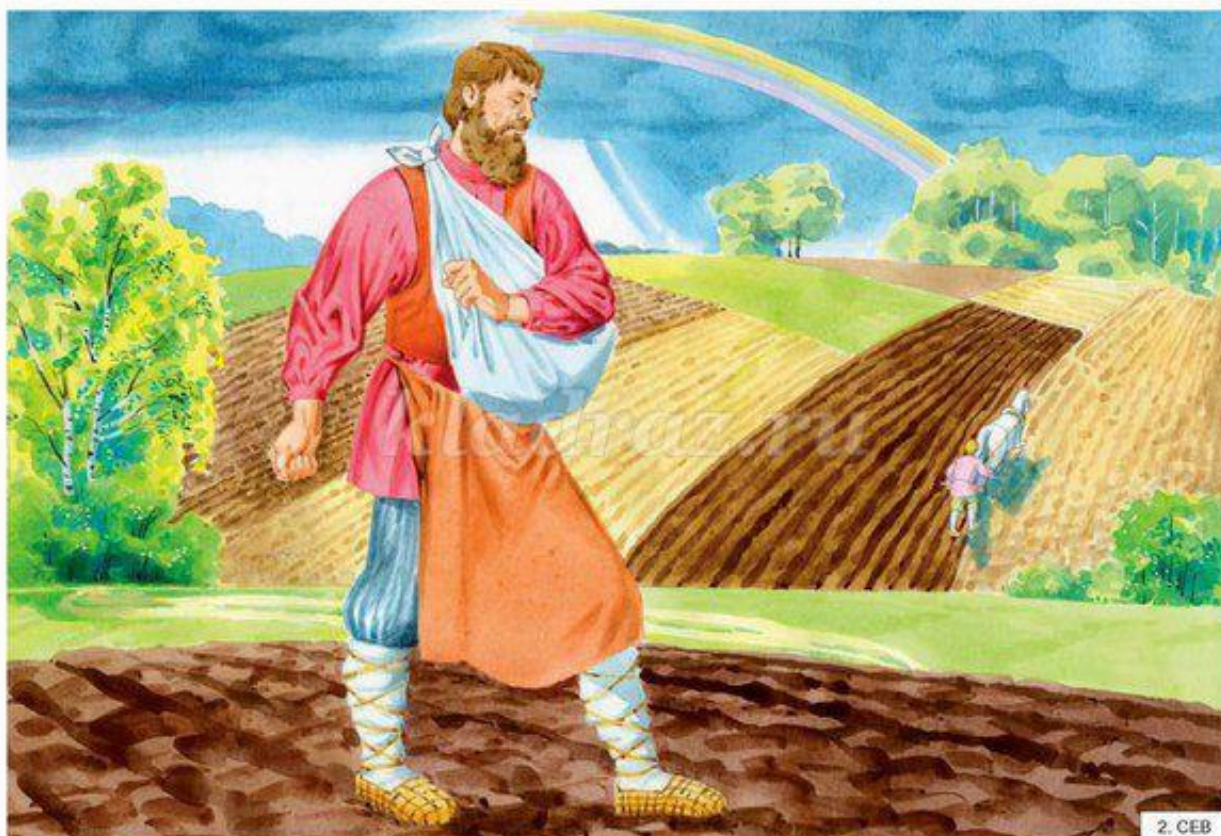
игровой деятельности

**Ход беседы**

**Ведущий:**

Дорогие ребята! Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Мы с Вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба. Многие из Вас любят кушать сушки, печения, баранки, пироги, и пирожки. А Вы знаете, из чего делают эти продукты питания? (Ответы детей) Правильно из муки. А что такое мука? Из чего ее получают? (Ответы детей) Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе. Когда то очень давно первобытный человек заметил, что созревшие семена диких растений разносятся с помощью ветра или птиц, и попадают в почву, дают всходы, вырастает новое растение со множеством семян. Древний человек попробовал на вкус семена диких растений, и они ему

понравились. С тех пор человек начал сам не только собирать эти семена, но и сеять их в обработанную землю. Первой мотыгой для обрабатывания земли, стала деревянная палка, потом человек догадался насадить на палку отесанный камень. С помощью таких приспособлений люди разрыхляли почву, затем сажали в нее семена. Собранные семена человек молотил с помощью камня, превращая их в муку. Затем из муки он выпекал на огне хлеб.



### Считалки о хлебе.

Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.  
Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки.

Катилась торба с высокого горба.  
В этой торбе хлеб, соль, пшеница.  
С кем ты хочешь поделиться?

Шло время и люди стали использовать в земледелии прирученных животных для рыхления земли. Появился деревянный плуг, с помощью которого почва подрезалась, переворачивалась и взрыхлялась.





В наше время на помощь земледельцам пришла техника. Назовите, какую сельскохозяйственную технику Вы знаете? (ответы детей)

Правильно, на полях трудятся сеялки, с помощью которых семена попадают в землю. Комбайны, которые срезают растения, обмолачивают колосья, очищают зерно и погружают его в грузовую машину. Трактора, которые складывают зерновые стога для просушки.

**Ведущая:** Ребята, а играть Вы любите? (Ответы детей) Выходите на середину зала, вставайте в рассыпную. Сейчас мы с Вами поиграем в игру: «**Мы посеяли зерно**». Я буду Вам говорить слова и показывать движения, а Вы будете за мной повторять. **СЛОВА + ПОКАЗ ДВИЖЕНИЙ**  
*Весной давно*

*Мы посеяли зерно* (поочередно разводим руки в стороны сперва вправо, затем влево)

*Прорастут ростки*, (приседаем на корточки, затем медленно встаем в *Скоро будут колоски*. полный рост и поднимаем руки вверх над головой)

*А придет пора*

*Выйдут в поле трактора*. (руки сгибаем в локтях ритмично двигая вперед назад)

*Уберем урожай*. (наклоны, имитируем сбор колосьев)

*Испечем каравай!* (руки на уровне груди сцепляем в замок в виде круга)

Примечание: Игра проводится 2-3 раза

**Ведущая:** Молодцы ребята. Хорошо поиграли. А теперь садитесь на стулья, продолжаем нашу беседу. Хлебных зерновых культур в природе встречается множество. Но самые питательные для человека является рожь и пшеница.

## Зерновые хлебные культуры:



1 – остистая  
мягкая пшеница;

2,3 – твёрдая  
пшеница;

4 – безостая  
мягкая пшеница;

5 – рис;

6 – ячмень;

7 – рожь;

8 – овёс;

9 – просо;

10 – сорго;

11 – гречиха.

Наши предки уважали, берегли и почитали хлеб!

По русскому обычаю, если нечаянно уронишь хлеб, его нужно поднять, и не только бережно обтереть, но, и поцеловав, попросить прощение.

Хлеб – дар Божий, говорили люди. Они считали хлеб главным богатством.

**Послушайте русские поговорки о хлебе.**

- Хлеб да вода – богатырская еда.
- Хлеб батюшка, водица матушка.
- Хлеб - кушай, добрых людей слушай.
- Худ обед, коли хлеба нет.
- Работай до поту, поешь хлеба в охоту.
- Пот на спине – так и хлеб на столе.





**Ведущая:**

Вырастить хлеб тяжелая работа. Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет. Ранней весной люди сеют зерна в землю. Через время ростки прорастают, напиваются дождевой воды и тянутся к солнцу. За лето колоски окрепнут, наберутся жизненных сил и полезных веществ. Осенью, когда зерно созревает, колос приобретает желто-золотистый цвет. Наступает время собирать урожай. На поля выходит техника и люди. Начинается кропотливая работа. После того, как комбайны аккуратно срежут колосья, их погрузят на грузовые машины и повезут на мельницу. Там зерно перебирают, растирают и мелют до состояния муки.



**Колоски жнут и обмолачивают,  
вытряхивают из НИХ зернышки.**



**Зерно везут на  
мельницу.**



Дальше мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее получается белый хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, пирожки и другие изделия. А из ржаных зерен получают ржаную муку, и пекари выпекают ржаной хлеб.



Круглые сутки грузовые машины доставляют горячий хлеб в магазины и детские сады, что каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба.

### Загадки о хлебе.

Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и чёрный, он и белый,  
А бывает подгорелый. (Хлеб)

Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.  
В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.  
В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)

Мнут и катают,  
В печи закаляют.  
Потом за столом  
Режут ножом. (Хлеб)

Кольцо не простое,  
Кольцо золотое,  
Блестящее, хрустящее,  
Всем на загляденье...  
Ну и объедение! (Баранка или бублик.)



Вот он – тёплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол –  
Он пожаловал – пришёл.  
В нем – Здоровье, наша сила,  
В нем – Чудесное тепло.  
Сколько рук его растило,  
Охраняло, берегло! (Хлеб)

Что на сковородку наливают  
Да вчетверо сгибают? (Блины)



Выходит хозяйка в русском сарафане, кокошнике, в руках она держит каравай.

**Хозяйка:**

В России есть традиция встречать дорогих гостей хлебом и солью. На красивое расшитое вручную хозяйками полотенце кладут хлебный каравай, в центре которого находится солонка и соль. Этот обычай выражает гостеприимство и радушие русских людей. Гостей, на Руси, окружали почетом и уважением. Считалось, что заглянувший в дом путник много повидал на своем пути, многое знает, у него есть чему поучиться.



Хлеб - символ достатка и благополучия, а соли приписывались свойства «оберега», то есть способность оберегать от злых сил. Встретить гостя «хлебом-солью» означало призвать на него божью милость, выразить свое уважение и пожелать добра и мира. Хлеб являлся самым знатным угощением.

#### **Чистоговорки о хлебе.**

Жок-жок-жок - это пирожок.

Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.

Жок-жок-жок - кушай дочка пирожок.

Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.

Ач-ач-ач – вкусный будет наш калач.

**Ведущая:** Ребята, сегодня мы с Вами узнали какой долгий путь, проходит хлебное зернышко, до кого как оказаться у нас на обеденном столе. Теперь я думаю, каждый из Вас будет, бережно и уважительно относиться к хлебу.

Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих людей.





Наглядный плакат для повторения материала:

## ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА

ПОЗНАВАТЕЛЬНО-РЕЧЕВОЕ РАЗВИТИЕ

**Словарь значений:**

1. Вспахивание почвы плугом	9. Мельница
2. Бороздование земли борошей	10. Выпечка хлеба
3. Уход за посевами	11. Зерно
4. Распашивание почвы	12. Хлеб
5. Борьба с вредителями	13. Мука
6. Уход за посевами	14. Зерно в мешках
7. Уход за посевами	15. Зерно в мешках
8. Распашивание почвы	16. Зерно в мешках

**Вопросы:**

1. Каким образом получают хлеб?  
2. Какие инструменты используют для вспашки земли?  
3. Каким образом бороздят землю?  
4. Каким образом борются с вредителями?  
5. Каким образом ухаживают за посевами?  
6. Каким образом убирают урожай?  
7. Каким образом хранят зерно?  
8. Каким образом выпекают хлеб?

**Задачи:**

1. Назови инструменты, которые используют для вспашки земли.  
2. Назови инструменты, которые используют для бороздования земли.  
3. Назови инструменты, которые используют для ухода за посевами.  
4. Назови инструменты, которые используют для борьбы с вредителями.  
5. Назови инструменты, которые используют для уборки урожая.  
6. Назови инструменты, которые используют для хранения зерна.  
7. Назови инструменты, которые используют для выпечки хлеба.

