

# «От зёрнышка до булочки». Конспект занятия по формированию положительного отношения к хлебу



**Татьяна Бабенко**

«От зёрнышка до булочки». Конспект занятия по формированию положительного отношения к хлебу

Интегрированное занятие

«От зернышка до булочки»

**Цель:** Формирование положительного отношения к хлебу и людям труда через ознакомление с профессиями хлеборобов.

**Задачи:** Систематизировать и обобщить представление детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

**Обогащение словаря:** хлеборобы, тракторист, сеялки, колосок, жатва, комбайнеры, элеватор, пекарь, хлебобулочные изделия.

Расширить и закрепить знания детей о зерновых культурах, из которых делают муку, о разнообразии хлебобулочных изделий.

Развивать коммуникативные навыки, логическое мышление, умение рассуждать, делать выводы.

Закрепить навыки лепки из теста.

Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов, желание трудиться.

**Предварительная работа:**

Беседы о труде хлеборобов.

**Чтение произведений:** Константин Паустовский «Теплый хлеб», Михаил Пришвин «Лисичкин хлеб», И. Винокуров «Как самолет в поле работает», Белорусская народная сказка «Легкий хлеб», Русская народная сказка «Золотой петушок и меленка».

**Экскурсия в библиотеку на тему:** «Как хлеб на стол пришел»

Просмотр мультфильмов в библиотеке «Как девочка наступила на хлеб», по мотивам сказки Г. Х. Андерсена «Колосок», украинская народная сказка «Берегите хлеб».

Рассматривание иллюстраций, картин художников.

Разучивание песен материала.

Заучивание стихотворения С. Погореловского «Слава хлебу на столе». Пословицы и загадки о хлебе.

Посев семян пшеницы и ржи, наблюдение, выводы.

Ручной труд (оригами) «Колосок».

**Материал:** Хлеб темный и белый, слайды для просмотра на экране. Колоски, пшеница, мука пшеничная и ржаная.

**Хлебобулочные изделия**, тесто, дощечки, бумажные полотенца.

Фонограмма «Жатва», П. И. Чайковского.

Выставка хлебобулочных изделий.

## Ход занятия.

1. Организационный момент.

Ребята, послушайте загадку:

- Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый

Он и темный, он и белый,

Подрумяненный слегка,

Он с горбушкой золоченной,

Шел он к нам издалека.

Правильно, сегодня разговор наш будет о **хлебе**, рассмотрим **хлеб ржаной и пшеничный**. Мы с вами тоже учили стихотворение С. Погореловского «**Слава хлебу на столе**».

Ребята: Вот он, **хлебушко душистый**,

С хрупкой корочкой витой,

Вот он теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наше, сила,

В нем чудесное тепло.

Столько рук его растило,

Охраняло, берегло.

Ведь не сразу стили зерна,

**Хлебом тем**, что на столе.

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

Да, ребята, трудно и невозможно представить нашу жизнь без **хлеба**. Вот и у нас в детском саду меню каждый день меняется, вас кормят разнообразно и вкусно. Не меняют только один продукт – **хлеб**. Он ежедневно на нашем столе.

**Хлеб** всегда на Руси пользовался почетом и уважением.

Гостя встречали всегда **хлебом и солью**.

У народа есть слова: «**Хлеб всему голова**», почему так говорят? Всего три слова, но как точно говорится в пословице о важности **хлеба**.

Сегодня, ребята, мы отправимся с вами в небольшое путешествие, чтобы узнать, как **хлеб пришел на наш стол**.

Но прежде я хочу вам рассказать интересную легенду о **хлебе**.

- Давным-давно это было, когда люди жили в пещерах. Случилось так, что людям нечего стало есть и отправились они на поиски мест, где можно было прокормиться. Долго они шли, многие умирали от голода. Один человек упал, потерял сознание, а когда очнулся, рядом никого не оказалось.

Ему очень хотелось есть и вдруг он увидел удивительное растение, из которого посыпались мелкие зернышки.

Человек попробовал одно зернышко. Приятный вкус и запах оживили его, подействовали на него, как лекарство. Человек стал есть эти зернышки и окреп, у него появились силы.

С тех пор люди стали употреблять в пищу эти чудо-колоски, точнее зернышки (*показ настоящих колосков*)



## 2. Основная часть.

Из зерен пшеницы получают пшеничную муку, а из зерен ржи ржаную. Чтобы получить из зерен муку, нужно затратить очень много сил и труда: сначала вырастить рож и пшеницу, потом собрать урожай, этим занимаются **хлеборобы**.

Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?

- Выращивать и убирать **хлеб, хлеборобам** помогают сильные машины. Весной, лишь только оттаяет и просохнет земля в поле выходит
  - какая техника? (*трактор*) – (*показ слайдов*)
  - кто ведет его? (*тракторист*)

Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять.

- что прикрепляют за трактором?

К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла (*показ слайдов*)

- Пусть дождик поливает,

Пусть солнце согревает,

Росточками зелеными

Я к небу потянусь

И в поле золотистом

В пшеницу превращусь.

Все лето созревают зерна в колосьях. Поле в это время очень красивое (*показ слайдов*). Оно так и переливается на солнце, колышется на ветру. В стихотворении говорится «*в поле золотистом*». Как вы думаете, почему «*золотистом*?»

Ребята, давайте и мы с вами встанем в круг и споем об этом песню Виктора Ветлина, которая так и называется «*О хлебе*».

Молодцы, ребята, присаживайтесь и отправимся дальше в наше путешествие.

Ну, вот зерна созрели. Наступает пора жатвы.

- Что такое жатва? (*уборка урожая*) (дети повторяют слово «*жатва*» хором и индивидуально).

И на поле выходят другие машины.

- Какие? (*комбайны*)

- Кто работает на комбайне? (*комбайнер*)

- Что же делает комбайн? (*собирает колосья, срезает, собирает урожай*).

Да, комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера (*показ слайдов*).

Ребята, давайте и мы с вами еще раз рассмотрим колосок (*настоящий*). В нем спрятаны зернышки, будто в кармашки, их так много и на каждом кармашке усик, будто оберегает зернышко. Далее машины везут зерно на элеваторы (*дети повторяют слово хором или индивидуально*).

Элеватор – это специальные сооружения для хранения зерна.

Там его сушат, сортируют.

- Ребята, давайте еще раз назовем одним словом людей, которые занимаются выращиванием пшеницы, ржи?

- **Хлеборобы.**

- Какие машины помогают **хлеборобам**?

- Трактора, комбайны, грузовые машины.

- А как вы думаете куда везут зерно из элеваторов?

- На мельницу (*показ слайдов*)

- Из зерна получается что? (*мука*) (*рассматривают муку ржаную и пшеничную*).

- Ребята, а куда потом отправляется мука? (*показ слайдов*)

- На **хлебозавод**, пекарню.

- Правильно. На **хлебозаводе** специальные машины механическими руками вымешивают тесто.

- А что можно испечь из теста?

- **Булочки**, печенье, торты, пироги, сухари....

- А как все эти продукты называются одним словом?

- **Хлебобулочные изделия.**
  - Скажите, ребята, как нужно **относится к хлебу?**
  - Бережно, съесть весь до конца, **хлеб нельзя выбрасывать.**
- Хлеб** в России пекли куполами,

Чтоб хватило, как неба для всех.

За широкими в доме столами

Крошку бросить считалось за грех.

Ребята, вы тоже знаете много пословиц о **хлебе**. Давайте встанем в круг и назовем их. *(Дети передают колосок друг другу и называют пословицы).*

Ну вот, наше путешествие подошло к концу и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш **хлеб**, чтобы попасть на стол и его нужно беречь.



### 3. Итог занятия.

Но сейчас, ребята, вас ждет сюрприз. Но для этого нам нужны чистые руки. Ставьте стулья за столы, тщательно мойте руки и присаживайтесь.

К нам в гости пришли повара.

Послушаем их.

Сегодня мы будем лепить **хлебобулочные изделия**, а какие вы решите сами.

А поможет вам в работе музыка Петра Ильича Чайковского «Жатва».

Повара унесут **хлебобулочные изделия в духовку.**

Ребята, вам было интересно?

Мы все надеемся, что вы будете беречь **хлеб**, потому что знаете, как много труда нужно затратить **хлеборобам**.