

# Конспект ООД по познавательному развитию «Его величество Хлеб» (средняя группа)

**Цель:** Формировать у детей представления о появлении хлеба в жизни человека; о разновидностях муки и хлебобулочных изделий. Способствовать развитию памяти, речи, мышления, познавательного интереса.

**Материалы:** ваза с колосьями, муляжи хлебобулочных изделий, картинки с разновидностями хлебобулочных изделий, баночки с зернами и мукой.

## Ход занятия:

Воспитатель:

Дружно за руки возьмёмся  
И друг другу улыбнёмся,  
Мы пожмём друг другу руку,  
Побежит тепло по кругу.  
Вместе будем очень дружно  
На вопросы отвечать.  
Все хотим мы заниматься,  
Все хотим мы много знать.

Ребята, отгадайте мою загадку. Она о самом удивительном и уникальном чуде на свете.

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

Правильно, ребята! Сегодня мы будем говорить с вами о хлебе, (*воспитатель открывает накрытые салфеткой муляжи хлебобулочных изделий*) и о том, как хлеб приходит к нам на стол.

Издавна кормит людей матушка-земля. Во времена, когда люди еще не умели пахать и сеять, они брали только то, что земля сама для них припасла: ягоды, орехи, грибы, съедобные корешки. Но часто случалось так, что вместе со съедобными грибами и травами человек невзначай приносил спрятавшиеся в корзинке несколько зернышек. Случайно упадут они на землю возле дома, на этом самом месте вскоре вырастут несколько колосков. Каша из этих зерен получалась вкусная, лепешки и того лучше. Тогда люди смекнули, что можно не случайно, а специально приносить с собой зерна и сажать их возле жилья. Вот и появились первые колоски. Сперва – ячменя, потом пшеницы и ржи.

Ученые полагают, что первый хлеб был испечен не менее 15 тысяч лет назад.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел? (*Его покупают в магазине*)

А хотите я расскажу, как он попал в магазин? Кто знает, из чего делают хлеб?  
(*Пекут из муки.*)

А что такое мука, из чего её получают? (*Из зёрен.*)

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? (*Да хотим*)

Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его ...  
(*Тракторист.*)

А вы знаете, людей, которые сеют, выращивают, убирают хлеб называют хлеборобы. Много людей - хлеборобов трудилось на полях. Из зёрен выростали колосья, которые хлеборобы посеяли, а в каждом колоске много, много зёрен. Колоски от солнышка берут тепло, созревают, становятся золотыми.

А сейчас ребята мы с вами тоже превратимся в колоски. Дети надевают шапочки.

#### Физкультминутка «Колоски»

Посажу я в землю хлебное зерно (*дети присели*)

Из земли поднимется колосом оно (*дети поднимаются, поднимают руки*).

Много, много зёрнышек в этом колоске (*дети кружатся вокруг себя*).

Вот уже лежат они на моей руке (*протягиваем ладони вперёд*)

Посажу их в землю, и пойдут ростки (*дети присели*)

Весело потянутся к солнцу колоски (*потянулись, поднялись на носочки*).

Не один уже, а вот сколько их растёт (*взялись за руки в кружок*)

Так и буду делать каждый, каждый год (*подняли руки*).

А однажды на поле гляну поутру (*сделали круг большим*),

Как один я, столько хлеба соберу? (*развели руки в стороны*).

На моей ладошке хлебное зерно... (*показали на ладошке зёрнышко*),

Посажу- ка в землю — пусть растёт оно! (*присели на корточки*).

Воспитатель: Ну вот зёрна созрели и на поле выходят другие машины – комбайны, которые собирают колоски. Потом на машинах зерно везут на элеватор - это специальное помещение для хранения зерна. (*Показ слайда с изображением элеватора*) Здесь зерно очищают, сушат. Потом зерно везут на мельницу.

Мельница – это здание со специальными приспособлениями для размола зерна. А как вы думаете, для чего нужно зерно перемалывать? (*Для того чтобы получилась мука*)

Как называют человека, который работает на мельнице? (*Мельник.*)

Где пекут булки, батоны? (*Булки, батоны пекут в пекарне.*)

Кто их печет? (*Пекарь*)

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. После того как тесто замешано его ставят в печь.

Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины.

А что еще пекут из муки кроме хлеба? (*Булочки, печенье, торты, пироги, сухари*).

Все эти продукты называются одним словом - хлебобулочные изделия.

Видите, какой долгий путь проделывает хлеб, прежде чем попадает нам с вами на стол. Как много людей разных профессий вкладывают в него свой труд. Поэтому необходимо бережно относиться к хлебу.

Ребята, как вы думаете, почему хлеб бывает белый и черный, и имеет разный вкус? (*Ответы детей*)

Оказывается, все дело в том, из какого зерна вырос колосок.

### Дидактическая игра «Какой колосок»

Колосок из зерна пшеницы (какой?) – пшеничный.

Колосок из зерна ржи (какой?) – ржаной.

Колосок из зерна овса (какой?) – овсяный.

Колосок из зерна гречихи (какой?) – гречишный.

Колосок из зерна ячмень (какой?) – ячменный.

Колосок из зерна кукурузы (какой?) – кукурузный.

Хлеб – главный продукт питания, он ежедневно должен быть в рационе каждого человека, ведь «без хлеба нет обеда».

В разных странах готовят и употребляют в пищу разнообразные, порой удивительные блюда. Но хлеб – продукт, который едят люди во всем мире. Кто из вас знает, какие виды хлеба пекут в других странах?

(*Показ иллюстраций с изображением разных видов хлебобулочных изделий.* )

Хлебы, потребляемые в разных странах разные по своему составу, внешнему виду, способам приготовления. У некоторых — хлеб хрустящий, мягкий, у некоторых — ломкий, тонкий, но все люди мира знают, что «Хлеб — это наше богатство, достояние», и они с достоинством к нему относятся. Народ всегда очень бережно относится к хлебу. Недаром говорят: «Хлеб – всему голова». Как же точно говорится в пословице о важности хлеба.

Я надеюсь, что и вы, ребята, тоже будете хорошо, бережно относиться к хлебу, беречь его, ценить, ведь недаром в народе хлеб звали уважительно и ласково «батюшка», «кормилец».