**Структурное подразделение «Детский сад комбинированного вида «Аленький цветочек» МБДОУ «Детский сад «Планета детства» комбинированного вида»**

**Досуг в средней группе «Откуда к нам хлеб пришел»**

**Воспитатель: Чаиркина Е.В.**

**р.п.Комсомольский, 2023 г.**

**Досуг в средней группе «Откуда к нам хлеб пришел»**

**Образовательная область**: познавательное развитие.

**Виды деятельности:** познавательно-исследовательская, коммуникативная.

игровая, продуктивная.

**Формы организации:** группа

**Цель:** Дать детям первоначальное представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

**Задачи:**

**Образовательные:**дать представление о том, как хлеб приходит к нам на стол;

познакомить детей с профессией хлебороба, тракториста, комбайнера, пекаря; с родом их деятельности.

**Развивающие:**расширить представление детей о том, как выращивают, выпекают хлеб;

формировать представление о разнообразии хлебобулочных изделий;

формировать представление о том, что хлеб-это один из самых главных продуктов питания;

знакомить с трудом взрослых: хлебороб, мельник, пекарь.

**Воспитательные:** воспитывать бережное отношение к хлебу;

воспитывать бережное отношение к труду, понимание того, что труд облагораживает человека и делает лучше жизнь людей;

показать детям, что хлеб основа жизни человека, что процесс выращивания хлеба очень длительный и трудный, поэтому все люди должны бережно относиться к хлебу, уважать труд хлеборобов.

**Словарь новых слов:**хлебороб, комбайнер, жатва, обмолачивание зерна, хлебобулочные изделия. Прилагательные – трудолюбивый, заботливый.

**Предварительная работа**: чтение: рассказ С. Шуртакова «Зерно упало в землю», рассказ Э. Шима «Хлеб растет», чтение стихотворений Д. Кугультинова «Кусок хлеба», белорусской народной сказки «Легкий хлеб», заучивание поговорок о хлебе.

**Материалы и оборудование**:  каравай; разные виды хлеба; муляжи хлебобулочных изделий; колосья пшеницы; зерна пшеницы, лупа, мяч; пошаговые иллюстрации «Рождение хлеба»; загадки.

**Ход организованной образовательной деятельности**

**Организационный момент**

**Воспитатель:** Здравствуйте, ребята! У меня для вас есть интересная загадка. Отгадав загадку, вы узнаете, что же у меня лежит на подносе под салфеткой.

Отгадать легко и просто

Мягкий, пышный и душистый

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед.

Вкусней его на свете нет!

**Дети:**Хлеб.

**Воспитатель:** Правильно - это хлеб. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб?

**Дети:**Мягкий, пышный, душистый, черный, белый, подгорелый.

**Воспитатель:** Ребята, издавна на Руси принято встречать гостей хлебом и солью. А знаете ли вы, что хлеб бывает разных видов и сортов?

**Дети:**Да, знаем.

**Воспитатель:** И чтобы убедиться в этом, давайте поиграем в игру «Волшебный мяч». Передавая друг другу мяч, я попрошу вас называть хлебобулочные изделия, которые вы знаете и любите.

(Дети играют в игру, называя хлебобулочные изделия). Булка, хлеб, батон.

**Воспитатель**: Вот видите, как много разных видов хлебобулочных изделий вы назвали. Молодцы, но такое разнообразие хлебобулочных изделий было не всегда. Когда- то человек попробовал жевать зерно, что показалось ему не очень вкусным. Затем люди научились перетирать зёрна камнями и получать муку, из муки замешивали тесто. Хлеб был грубым, тяжёлым и не таким вкусным, как сегодня.  (Показ детям картинок как в старину сеяли хлеб).

Ребята, а теперь я хочу предложить вам посмотреть, понюхать и даже попробовать на вкус наш хлеб. ( Детям предлагаются кусочки ржаного, кукурузного, гречишного, пшеничного хлеба, они самостоятельно отламывают кусочки от каждого изделия и пробуют их).

**Воспитатель:** Вкусно?

**Дети:** Да.

**Воспитатель:** А какой хлеб вам показался самым вкусным, самым душистым, и мягким? (дети высказывают разные точки зрения). Абсолютно верно! Ведь у каждого человека разные вкусы и, поэтому, каждому нравится свой хлеб.

**Воспитатель**: Ребята, кто-нибудь из вас знает, как рождается хлеб? (ответы детей).

**Воспитатель:** Путь от зерна до каравая длинный и очень трудный. Прежде чем на нашем столе окажется свежий ароматный хлеб, надо вырастить зерно. Для этого трактора вспахивают землю, но перед вспахиванием производят на полях снегозадержание. (Показ поочередно иллюстраций «От зернышка до хлеба».)

Затем сеют зерна. Сверху зернышки покрывают землей, которая не дает их «в обиду» солнышку и ветру, а снизу в рыхлой земле, корни растений будут быстрее развиваться.

Проходит немного времени - и на поле появляются первые всходы. Всходы очень нежные и ими любят питаться насекомые- вредители. Чтобы урожай не погиб, поля обрабатывают от разных вредителей.

Когда колоски созрели, начинается уборка зерна - жатва. Уборка зерна – трудоемкий процесс. Поэтому не обойтись без машин. Ребята, кто из вас знает, как называются эти машины?

**Дети:** Комбайны.

**Воспитатель:** Правильно, молодцы. Затем зерно на грузовых машинах отправляют на просушивание и сортировку, а затем на мельницу. Там зерно пропускают через жернова и получают муку. А из муки производят различные виды хлеба и хлебобулочные изделия.

**Физкультминутка**

«В землю зернышко попало»

А теперь ребята встаньте в круг. И представим, что мы пшеничные зернышки.

В землю зернышко попало, (приседают)

Прорастать на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И расточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся

Колосочком обернулся (повторить 2 раза)

**Воспитатель:**Теперь вы знаете**,** какой путь проходит зернышко, прежде чем попадет к нам на стол, я предлагаю вам поиграть в игру «От зернышка до хлебушка». Я раздам вам картинки, на которых изображено, какой путь проделывает зерно, а вы их расположите в правильной последовательнсти. (Дети обсуждают иллюстрации и раскладывают их в нужном порядке).

**Воспитатель:** - Давайте посмотрим, правильно ли мы построили цепочку «рождения хлеба». В ходе просмотра активизируется словарь детей: хлебороб, комбайнер, жатва, обмолачивание зерна, мелькомбинат, трудолюбивый, ответственный, хлебобулочные изделия, ответственный, знающий, заботливый, бережный.

**Воспитатель**: Молодцы.

**Воспитатель**: Ребята, а какие вы знаете зерновые культуры? (Ответы детей).

**Дети:** Пшеница, кукуруза.

**Воспитатель:** Правильно, это и кукуруза, и пшеница, и рожь и ячмень, овес, гречиха.Молодцы! Ребята, мы с вами выяснили, какой путь проходит зернышко, а теперь, я приглашаю вас в магазин. Ребята, а как называется место, где продается хлеб?

**Дети:** – Хлебный магазин, булочная.

**Воспитатель:** Сегодня в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку. Ведь он прошел долгий путь, прежде чем оказался на полке в магазине. И у нас в группе тоже есть своя «Булочная». (Заранее приготовленные продукты). Давайте посмотрим, чем же богаты наши прилавки?

(Дети рассматривают и называют увиденные продукты).

**Дети**: – Хлеб, пицца, бублики, пирожки, ватрушки, слойки, куличи, баранки, лаваш и много других хлебобулочных изделий.

. **Воспитатель:** Правильно, молодцы! А теперь послушайте и отгадайте загадки.

Он бывает с рисом, с мясом,

С вишней сладкою бывает.

В печь, сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят

По кусочку все съедят. (Пирог)

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное. (Бублик)

Сидит на ложке

Свесив ножки. (Лапша)

Состав простой: мука, вода

А получается еда,

То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки? (Макаронные изделия)

Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня! (Тесто)

**Воспитатель:** Теперь вы знаете, откуда приходит хлеб на наш стол.  
Старые люди говорят, что оставляя кусочек хлеба, ты оставляешь своё здоровье. Нельзя хлеб бросать на пол, в старину, если хлеб роняли на пол, его поднимали, целовали и просили у него прощение. Хлеб был драгоценным: от него зависела жизнь людей. У некоторых народов не принято резать хлеб ножом (чтобы не делать ему больно). Хлеб разламывают руками или преломляют. В старину не было машин и люди всё делали вручную, а это тяжелая работа. Сейчас людям во многом помогают машины, но работать им приходится также много.  
Я думаю, что теперь, когда вы узнали, как много людей трудится, для того, чтобы на столе у нас всегда был хлеб, вы будете с большим уважением относится к хлебу.  
Давайте ребята, мы посадим зёрнышки пшеницы в грунт и будем ждать, когда они прорастут.

**Рефлексия:**  
**Воспитатель: «**Если не трудиться – хлеба не добиться.

Ребята, что вам понравилось и запомнилось больше всего на занятии?

(ответы детей)

**Воспитатель**: Ребята, мне очень приятно было с вами работать. Вы все молодцы. Занятие закончено, а хлеб пусть не заканчивается никогда.

