

## **Конспект организованной образовательной деятельности с детьми старшего дошкольного возраста на тему «Откуда хлеб пришел».**

*Конспект составил: воспитатель Черногорцева Е.А.*

**Цель:** приобщение детей к социокультурным ценностям

**Задачи:** воспитывать у детей бережное отношение к хлебу и труду землепашца, показать какой сложный путь продельывает хлеб, прежде чем попасть на стол, какой большой труд множества людей стоит за этим, учить ценить труд людей.

### **Ход занятия**

Загадка. «Мягкий, пышный и душистый. Он и черный, он и белый, а бывает подгорелый. (хлеб)

- Ребята! Как вы уже догадались, мы поговорим о хлебе. С хлебом мы встречаемся каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничная обед, ни праздничная стол. Он сопровождает нас от рождения и до глубокой старости.

- А вы знаете, когда появился первый хлеб?

-в глубокой древности хлеба, такого как сейчас, не было, но хлебные поля росли и тогда. Однако зёрна пшеницы отличались от наших, они были намного меньше и другие на вкус. Существует такая легенда. Это было давно. Когда на землю пришел сильный дождь и холод, человеку нечего было есть. И тогда он впервые заметил пшеничный колосок. Чтобы зёрна удобно было есть, смачивали их водой. Потом человек научился растирать зёрна в муку. И вот однажды человек оставил горшок с пшеничной кашей у огня. Огонь незаметно подкрался к горшку, горшок не выдержал жар и лопнул Грохот разбудил человека, он подбежал к костру и увидел, что его каша превратилась в камень. Когда камень остыл, человек стал очищать его и вдруг почувствовал незнакомый запах. Положив кусочек в рот, человек зажмурился от удовольствия. Так ночной костёр в пещере научил печь хлеб.

Дети? – Как называли хлеб в старину? Вы знаете

Ответ: Хлеб с старину называли «жито», от слова жить, хлеб-кормилец.

-Как ласково можно назвать хлеб? (хлебушко)

Воспитатель задает детям вопросы:

1. Хлеб по запаху (какой?) – пахучий, душистый, ароматный.
2. Хлеб на вкус (какой?) – аппетитный, вкусный, сладкий.
3. Хлеб на ощупь (какой?) – свежий, мягкий, пышный, твёрдый.

Воспитатель: - А сейчас я вам прочту стихотворение, а вы послушайте.

Я видела однажды, по дороге.  
Побрасывал мальчишка хлеб сухой.  
И ловко били хлеб шальные ноги.  
Играл, как мячиком, мальчишка озорной.  
Тут подошла, старушка и, нагнувшись,  
Взяла батон, заплакав вдруг, ушла  
Мальчишка в след глядел ей, улынувшись.  
Решил, что это нищенка была.

- Как вы думаете, почему старушка, подбирая батон, заплакала? Какие эмоции у вас вызвал этот отрывок? Происходить обсуждение. дети высказывают свои мнения)

Воспитатель: - А во время ВОВ хлеб выдавали по карточкам. Как дороги были эти карточки!

Потерять их – трагедия, страх, что хлеба больше не будет. И ты умрешь голодной смертью! В блокадном Ленинграде выдавали в сутки 12 граммов хлеба на ребенка. (воспитатель показывает кусочек хлеб 125 грамм), рабочий получал – 250 грамм. Жестокий враг, захватив наши земли, морил людей голодом, чтобы сломить и победить нас. Хлеб содержал в себе много примесей: жмых, опилки, травы и только муки всего 2%. Ленинградцы понимали, что хлеб надежды – хлеб жизни! И ленинградцы жили, творили, дерзали, дрались за жизнь, за победу, отстояли и выдержали!

Физкультминутка: - Я вам предлагаю стать маленькими зёрнами.

В землю зёрнышко попало – присесть  
Прорасти на солнце стало- руки вверх  
Дождик землю поливал,  
И росточек подрастал – медленно встать

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся – поворот вокруг себя.

А сейчас мы проведем викторину. Я буду задавать вопросы, а вы отвечать.

1. Какие злаки вы знаете? (рожь, пшеница)
2. Куда везут зерно везут после уборки? (на элеватор – хранилище для зерна)
3. Где зерно превращается в муку? (на мельнице)
4. Что такое квашня? (деревянная кадка для теста, или дрожжевое тесто)
5. Как называют еще дрожжевое, забродившее тесто? (опара)
6. Назовите профессии, связанные с хлебом (механизатор, пекарь, мельник, кондитер)
7. Какой хлеб пекут на Пасху? (кулич)
8. Что это за хлеб – каравай? (это круглый хлеб, колобок, «коло»- круг)
9. Назови профессию человека, работающего на комбайне(комбайнер)
10. Кто выпекает хлебобулочные изделия? (кондитер).
11. Как называется хранилище зерна? (амбар)

Воспитатель хвалит детей за правильные ответы.

Наша встреча подходит к концу. Мне хотелось сегодня напомнить вам о том, что безмерное уважение к хлебу было во все времена. Бережное, уважительное отношение к хлебу всегда считалось священным. Выбрасывать хлеб, а тем более играть им – большой грех, так учит народная мудрость. К хлебу должно быть особое, трепетное отношение. А как же иначе, ведь он – всему голова!