

## **Ознакомление с окружающим миром в подготовительной к школе группе «Откуда хлеб пришёл?»**

**Задачи:** 1. Закрепить представление ребёнка о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда.  
2. Закрепить знания ребёнка о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.  
3. Расширять знания ребёнка о значении хлеба в жизни человека. Закрепить знания ребёнка о процессе выращивания хлеба.  
4. Воспитывать у ребёнка бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

### **Ход занятия:**

1. Загадайте ребёнку загадку:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый. (*Хлеб*)



Скажите ребёнку, что сегодня вы поговорите о хлебе. Хлебушек с румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе.

2. Поиграйте с ребёнком в дидактическую игру «*Какой хлеб?*» (подбор определений к существительному). Ребёнок называет определения, например, *хлеб какой?* румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный.

3. Далее Вы продолжаете рассказывать ребёнку о хлебе и попутно задавать ему вопросы.

Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. А ты знаешь, откуда к нам хлеб пришел? *(Его покупают в магазине).*



- Я хочу рассказать, как он попал в магазин? Но сначала, скажи мне, 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. Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттаяет и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведёт его? *(Трактор ведёт тракторист).*



- Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое.



**4.** Давай мы с тобой превратимся в зернышки, которые посеяли в поле (физкультминутка «В землю зёрнышко попало»):

В землю зёрнышко попало, *(приседают)*

Прорасти на солнце стало (*руки над головой*)  
Дождик землю поливал,  
И росточек подрастал (*медленно встают*)  
К свету и теплу тянулся  
И красавцем обернулся. (*2 раза*)

- Ну вот зёрна созрели, начинается жатва. И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне? (*На комбайне работает комбайнер*). Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыплются в грузовые машины, которые непрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.



Далее машины везут зерно на элеваторы– специальные сооружения для хранения зерна.



- А как ты думаешь, куда везут зерно из элеваторов?*(Зерно везут на мельницу).*
- Правильно, там зерно мелют в муку *(Покажите муку в тарелке).*

**Затем зерно  
перетирают –  
мелят и  
получают  
муку**



- А куда потом отправляется мука? (*Мука отправляется на хлебозавод, пекарню*).

- 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.



**5.** Предложите ребёнку превратиться в пекаря и замесить тесто для каравая (*пальчиковая гимнастика «Каравай»*).

*(Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто)*

Мешу, мешу тесто,

Есть в печи место,

Пеку, пеку каравай, (*«перекладываем тесто» из руки в руку*)

Переваливай, валяй. (*2 раза*)

- И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить 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).*

- А как все эти продукты называются одним словом?*(Хлебобулочные изделия).*

- Вот, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слова, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. К сожалению, иногда можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом.

Люди, которые знают, как трудно растить хлеб, понимают его истинную цену и поэтому берегут его.

**6.** В конце занятия повторите с ребёнком пройденный материал для дальнейшего закрепления (Какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?*Пахут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.* Какие машины помогают хлеборобам?*Хлеборобам помогают трактора, комбайны, грузовые машины.* Как нужно относиться к хлебу?*Бережно, съесть весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.*

Похвалите своего ребёнка и угостите его каким-нибудь вкусным хлебобулочным изделием.