

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 6 «Цветик»**

**Конспект занятия по патриотическому воспитанию
с детьми старшего дошкольного возраста**

«Как хлеб пришёл к нам на стол»



**Подготовила:
воспитатель Григорьева Т.П.**

г. Рассказово, 2022г.

Цель: Расширить знания детей о хлебе.

Задачи:

- познакомить детей с традицией хлебосольства на Руси;
- дать представление детям, что хлеб является ежедневным продуктом питания;
- учить детей различать злаковые культуры (*рожь, пшеница*);
- обобщить и систематизировать знания детей о долгом пути хлеба от поля до стола;
- формировать представление о роли современной техники в трудовой деятельности;
- познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий;
- познакомить детей с процессом приготовления теста; развивать любознательность, мыслительные операции: делать выводы,
- воспитывать бережное отношение к хлебу, как одному из главных богатств России.

Оборудование: каравай хлеба с солью на подносе, колосья пшеницы и ржи, мука ржаная и пшеничная, хлеб ржаной и пшеничный.

Методические приёмы: игровая ситуация, беседа, рассматривание иллюстраций, наблюдение, эксперимент, анализ, подведение итогов.

Ход занятия

Воспитатель встречает детей в народном костюме с хлебом и солью

Хозяюшка: Мир вам, гости дорогие!

Вы явились в добрый час –

Встречу тёплую такую

Я готовила для вас.

Всем гостям места приметные

В горнице я отвела –

Ведь сегодня радость светлая

Вместе с вами в дом пришла!

Хозяюшка: Здравствуйте, ребята, я рада видеть вас. Пожалуйста, гости мои дорогие, в горницу. Проходите, присаживайтесь. *(Дети рассаживаются)*

Хозяйка: Ребята, сегодня по древнему русскому обычаю я встречаю вас хлебом и солью. Только самых дорогих, желанных гостей так встречают. Вы гости, отламывайте небольшой кусочек, слегка опускайте в соль и угощайтесь моим караваем *(дети угощаются хлебом с солью)*.

Хозяюшка угощает гостей, и они ее благодарят словами «Спасибо вам за хлеб-соль!»

Повтор с детьми.

Дети: Спасибо вам за хлеб-соль!

(Раздается шуршание за печкой)

Хозяюшка: Ребята, что это за звуки?

(Ответы детей)

Из-за печи выходит Домовенок Кузя.



Кузя: Гостей полна горница, угощение приготовили, а меня не позвали, про меня – то забыли.

Хозяюшка: Здравствуй, Кузя! Угощайся, гость дорогой.

Кузя отламывает кусок каравая, ворча произносит:

Кузя: Что-то суховат, твердоват, того и гляди зубы сломаешь *(не доедает кусок, бросает его)*.

Хозяюшка: Что же ты делаешь? Хлеб - это самый дорогой продукт питания. Взял кусок хлеба – съешь, не хочешь есть – не бери. Люди знают, как трудно растить хлеб, поэтому берегут его.

Кузя: Что? Хлеб трудно растить? Пошел в магазин, купил, сколько хочешь, и никаких трудностей. Да и стоит он дешево.

Хозяюшка: Ты, не прав и многое, оказывается, не знаешь. Ребята, а вы тоже так думаете, как Кузя?

(Ответы детей)

Хозяюшка: Ребята, давайте расскажем Кузе, как трудно достается хлеб, как много трудится людей, чтобы хлеб попал в магазин. А поможет нам ширма-помощница «Каравай» *(достает из нее серию картинок)*

Хозяюшка: Последовательно разложите картинки длинного пути хлеба от поля до магазина.

Дети прикрепляют картинки на доске.



Хозяюшка: Ребята, теперь давайте проверим верно ли вы все сделали. Что изображено на первой картинке?

1-й ребенок: Весной в поле выходит трактор (*картинка*) и вспахивает землю

Хозяюшка: Кто ведет его?

Дети: Тракторист.

2-й ребенок: После того, как землю вспахали, начинают сеять зерно (*картинка*).

Хозяюшка: Давайте мы с вами посмотрим на зернышки, которые посеяли в поле.

3-й ребенок: Вот пшеница взошла (*картинка*). Созрели зёрна в колосьях.

Хозяюшка: Ребята, выращивают зерна, а потом собирают урожай - хлебоборбы. Давайте вместе повторим это слово (*повторяют*). Послушайте, какое интересное слово «хлебоборбы». В нем соединились два слова - «хлеб» и «работа».

4-й ребенок: Когда зёрна созрели, начинается жатва. (*Дети повторяют слово хором*). И на поле выходят другие машины — комбайны (*картинка*).

Хозяюшка: Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнёр.

Хозяюшка: Что же делает комбайн?

Дети: Собирает колосья.

5-й ребенок: После жатвы машины везут зерно на элеваторы (*картинка*).

Хозяюшка: Ребята, давайте повторим это слово. Элеватор — специальное

сооружение для хранения зерна. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети: На мельницу.

Хозяюшка: Правильно, и там зерно мелют в муку (*картинка*). Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети: На хлебозавод, пекарню.

Хозяюшка: Специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто и выпекают хлеб. Готовый хлеб везут в магазины.

Кузя: Ого! Сколько людей трудится, чтобы хлеб попал в магазины.

Хозяюшка: Да, Кузя, и это очень тяжелый труд. (*показ хлеба*) Кузя, теперь ты понял, как трудно растить хлеб, поэтому относиться к нему нужно бережно.

Кузя: Я больше никогда не буду бросать хлеб и буду бережно к нему относиться.

Кузя: (*подходит к столу с хлебом, рассуждает*) Не пойму, вы говорили, что хлеб пекут из белой муки, но почему у вас на столе один – тёмный, а другой – светлый. Подгорел что ли?

Хозяюшка: Ребята, а вы как думаете, почему один хлеб тёмный, а другой светлый?

(*Ответы детей*)

Воспитатель поворачивает ширму.



Хозяюшка: Темный хлеб пекут из ржаной муки, а светлый из пшеничной. Давайте с вами рассмотрим колосья. Чем они похожи?

Дети: Они одинакового цвета, у них есть усики и семена.

Хозяюшка: Давайте теперь сравним зерна. *(Сначала ответы детей)*. Это, ребята, зёрна пшеницы, они короткие и толстые. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку и выпекают светлый пшеничный хлеб. А зёрна ржи длинные и тонкие, из них получают ржаную муку и выпекают темный ржаной хлеб.

Хозяюшка: А что еще пекут из муки кроме хлеба? *(Поворачивает ширму)*

Дети: Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

Хозяюшка: А как все эти продукты можно назвать одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия.

Хозяюшка: Ребята, а кто выпекает хлебобулочные изделия?

Дети: Пекари.

Хозяюшка: Давайте наденем фартуки и колпаки, представим, что мы пекари и будем делать пирожки. Я, как настоящая хозяйка, встала пораньше и замесила тесто. А как вы думаете, что я добавила в тесто, кроме муки?

Дети: сахар, соль, масло, яйца, молоко, вода, дрожжи.

Дети рассаживаются за столы, поднимают салфетки.

Хозяюшка: Чтобы тесто не прилипало к рукам, нужно ладошки опустить в муку. Возьмите тесто в руки, слепите из него каждый свой пирожок.

Дети формируют пирожки.



Кузя: Ребята, за то, что вы рассказали мне о хлебе, о том, как он делается, я для вас немного поколдую. Авось и у меня что-нибудь получится. *(Собирает пирожки и уносит за печку).*



Хозяюшка: А вы знаете, что в разных странах готовят и называют хлеб по-разному.

Воспитатель показывает картинки с разными видами хлеба



Палянику выпекают на Украине.

Лепешки в Узбекистане.

Лаваш в Армении.

Багет во Франции.

На Руси хлеб называли каравай. Поэтому я им вас и встречала. Давайте ещё раз с вами повторим, как хлеб приходит к людям на стол.

Дети составляют рассказ с опорой на мнемотаблицу.



Кузя возвращается из-за печки с готовыми пирожками.



Кузя: А вот и ваши пирожки готовы.

Дети: спасибо.

Кузя: Ребята, большое спасибо за интересно проведенное с вами время.

Интернет ресурсы:

1. <https://nsportal.ru/detskii-sad/vospitatelnaya-rabota/2016/02/17/hleb-vsemu-golova>
2. <https://www.maam.ru/detskij-sad/konspekt-zanjatija-nod-hleb-vsemu-golova-vozrastnaja-grupa-podgotovitel'naja.html>
3. https://упок.рф/library/hleb__nashe_bogatstvo_202419.html
4. <https://mbdou20.ru/publikatsii/ugolok-vospitatelja/konspekt-zanyatiya-v-podgotovitel'noy-gruppe-na-tem75/>
5. <https://ped-kopilka.ru/blogs/olga-ivanovna-nikolaeva/konspekt-zanjatija-dlja-starshih-doshkolnikov-otkuda-hleb-prishel.html>