**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**города Новосибирска**

**«Средняя общеобразовательная школа № 56»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 630032, г. Новосибирск, ул. Планировочная, 7 | сайт: s\_56.edu54.ru  e-mail:s\_56@edu54.ru | Тел./факс: (383) 351-31-02 |

**Конспект образовательной деятельности**

**по познавательному развитию**

**Тема: «Хлеб – всему голова»**

**Разновозрастная группа 5-6 лет.**

Автор: Румянцева Александрина Григорьевна

Должность: воспитатель

Дата проведения: 18.04.2023г.

г.Новосибирск

**Конспект образовательной деятельности.**

**Образовательная область: познавательное развитие.**

**Тема: «Хлеб – всему голова»**

**Возрастная категория: 5 – 6 лет.**

**Задачи:**

* Дать детям понятия о том, что хлеб – всему голова (он нужен каждому человеку каждый день);
* Уточнить представления детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом;
* Воспитывать уважение к труду;
* Вызвать интерес к живому русскому слову, его происхождению.
* Продолжать знакомить детей с обычаями и традициями русского народа;
* Формировать представление о прошлом нашей Родины;
* Расширять представления детей о предметах старинного русского быта;

**Цель:** Приобщение детей к истокам  русской культуры и духовно-нравственным традициям русского народа.

**Ход занятия.**

Звучит русская народная мелодия. Хозяйка встречает детей в горнице. Входят дети, одетые в русские народные костюмы.

- Здравствуйте, гости дорогие! Проходите, садитесь за стол. Рада видеть вас в моей светлой горнице. Нет в мире нигде дома уютнее, чем наша русская изба.   Много у русского народа старинных  традиций и праздников. А еще есть такой обычай – посиделки, собираться в избе и беседовать на разные темы.   Вот и мы с вами сегодня будем говорить о том, как хлеб появляется у нас на столе и как он важен для людей. Он бывает разный пшеничный и ржаной, чёрный и белый, а вы какой любите?

Пшеница и рожь пришли к людям из глубокой древности более десяти тысяч лет назад. И с тех пор, превращаясь в хлеб, они нас кормят. Хлеб - это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи. Недаром в народе говорят «Хлеб – всему голова». Ценность хлеба ничем нельзя измерить. В нём содержатся полезные вещества, необходимые человеку для жизни. Чтобы испечь хлеб, нужно потрудиться. Сначала нужно пшеницу и рожь посеять, затем вырастить колосья, скосить их и отделить зерно от колоска, всем этим занимаются хлеборобы, а мельник превращает их в муку - мельчит, потом молотит. Посмотрите, как выглядят колосья пшеницы и ржи. Чем отличаются колосья? Что у них общего? (стебель, колос, зёрна, растут на хлебных полях).

**Хлеб ржаной, батоны, булки**

**Не добудешь на прогулке.**

**Кто такие хлеборобы?**

**Люди хлеб в полях лелеют,**

**сил для хлеба не жалеют.**

**Яков Аким**

Чтение украинской народной сказки «Колосок». Почему мышат звали Круть и Верть? Какие они были? Какой петушок в этой сказке? Что ему нужно было сделать, прежде чем испечь пирожки? Какой путь проходит маленькое зёрнышко, чтобы появиться у нас на столе душистым хлебушком?

Как нужно обращаться с хлебом? Почему?

Русский народ всегда с огромным уважением относился к хлебу. Самых достойных гостей встречали хлебом – солью. Про хлеб говорили так: «Хлеб – всему голова», «Делу время, потехе – час», «Хлеб да соль – это труд да любовь», « Без труда хлеб не родится никогда».

А вы знаете, чем отличается пшеничная мука от ржаной? Рассматривание муки (ржаная темнее, чем пшеничная, но полезнее). Какими словами можно описать муку? Какая она? (нежная, мягкая, пышная, белая, рассыпчатая).

**Мельница крыльями машет в дали,**

**Будет мука, чтоб пирог испекли.**

Перед тем как пригласить вас, я тесто из пшеничной муки замесила. Рассматривание готового теста (раздать тесто детям). Что вы можете сказать о тесте? Какое оно? (мягкое, приятное, ароматное, хорошо лепить). Для замеса теста нам понадобится посуда: сито, миска, скалка, ложка. Для того чтобы замесить тесто нужно взять следующие продукты: муку, воду, соль, сахар и яйцо. Из теста можно выпекать много разных булочных и кондитерских изделий: хлеб, батоны, булки, ватрушки, пирожки, крендельки, пряники, плюшки, сухарики, сушки и многое другое. Сегодня мы будем выпекать крендельки. Детям раздают по куску теста и они под руководством хозяйки лепят крендельки.

Пока мучное изделие печётся в печке, предложить детям поиграть.

- **Физминутка.**

**«Замесим тесто»**

Ой, ладошки-ладушки.

 Мы печём оладушки

 /хлопки ладонями/

Замешиваем тесто,

 А тесту в миске тесно

 /имитируют помешивание по кругу/

Тесто выпало на стол,

 Тесто шлёпнулось на пол

 /присели/

Тесто убежало

 Начинай сначала.

 /лёгкий бег на месте/

**Радо солнышку небушко,**

**Полюшко - подсолнушку.**

**Рада скатерть хлебушку:**

**Он на ней как солнышко.**

**Г. Виеру.**

**- Загадки.**

Вырос в поле дом,

Полон дом зерном,

Стены позолочены,

Ставни заколочены,

Ходит дом ходуном

На столбе золотом.

**(колосья)**

Пыхтит, кряхтит, вверх ползёт,

Не досмотришь упадёт.

Но не больно ему,

Отгадайте, почему?

**(тесто)**

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает загорелый.

**(хлеб).**

**-** Давайте вспомним,о чём мы с вами сегодня беседовали на посиделках. (О хлебе).

- Из чего пекут хлеб? (из муки)

- Какая бывает мука? (ржаная и пшеничная)

- Кто сеет, выращивает, косит и жнёт колосья пшеницы и ржи? (хлеборобы).

- Кто делает муку? (мельник).

- Какие основные продукты нужны для изготовления теста? (мука, вода, соль, сахар и яйцо).

- Какая посуда пригодиться? (сито, миска, скалка, ложка).

- Чем полезен хлеб? (он содержит много полезных веществ)

-Что делают пекари? (пекут хлеб, батоны, булки, ватрушки, пирожки, крендельки, пряники, плюшки, сухарики, сушки).

Ну, вот и пряники наши подоспели, посмотрите какие красивые, румяные, будем чай пить, гостей угощать!

**Я иду, иду, иду,**

**Самовар в руках несу,**

**Прибауточку пою,**

**Вот чай, чай, чай,**

**Гость, хозяюшку встречай,**

**Прибауточкой отвечай.**