

Блок «Труд — продукт (товар)»

Тема: «Хлеб — всему голова»

Цель: Создание условий для ознакомления с процессом создания хлеба, воспитать уважение к труду хлеборобов.

Задачи:

- сформировать представление о пути зерна от поля до стола;
- познакомить с профессиями, связанными с производством хлеба (хлебороб, комбайнёр, мельник, пекарь);
- развить сенсорное восприятие через знакомство с колосьями, мукой, хлебом;
- воспитать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей, производящих хлеб;
- развить связную речь и обогатить словарный запас (колосья, зерно, мельница, пекарня, урожай).

Материалы:

- серия картинок «Путь зерна» (пашня → посев → уборка урожая → мельница → пекарня);
- настоящие колосья пшеницы;
- мука в прозрачной ёмкости;
- свежий хлеб (несколько видов — белый, чёрный, цельнозерновой);
- миски, ложки для замеса теста;
- мука, вода, соль для мини-эксперимента;
- салфетки для рук.

Ход занятия:

Вводная часть (3–4 мин.)

Загадка про хлеб

Педагог создаёт интригующую атмосферу и загадывает загадку, делая паузы после каждой строчки, чтобы дети могли подумать:

«Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.

Без него плохой обед —
Что это?»

Дети отгадывают: «Хлеб!»

Педагог радостно реагирует:

«Правильно, это хлеб! Сегодня мы узнаем, какой долгий и непростой путь он проходит, прежде чем оказаться у нас на столе. Хлеб — очень важный продукт, о нём даже говорят: „Хлеб — всему голова“».

Беседа

Педагог задаёт вопросы, даёт время на ответы, выслушивает всех желающих высказаться, дополняет и обобщает сказанное.

- **«Откуда берётся хлеб?»**

- Ожидаемые ответы детей: «Его пекут в пекарне», «Делают из муки», «Выращивают в поле», «Покупают в магазине».
- Педагог дополняет и выстраивает логическую цепочку: «Да, всё верно! Сначала зерно сажают в землю. Оно прорастает, растёт, созревает в колосьях. Потом зерно собирают, везут на мельницу и перемалывают в муку. А уже из муки пекари пекут хлеб. Получается, что хлеб начинается с маленького зёрнышка!»

- **«Кто его делает?»**

Ответы детей: «Пекари», «Фермеры», «Трактористы», «Рабочие на заводе», «Комбайнёры».

Педагог систематизирует и расширяет представления детей, знакомя их с профессиями: «Правильно! В создании хлеба участвуют **многие люди**:

- **агрономы** — решают, какие сорта пшеницы или ржи сажать и когда начинать посев;
- **хлеборобы** — сажают и выращивают зерно, ухаживают за полями;
- **трактористы** — вспахивают землю и сеют зерно;
- **комбайнёры** — убирают созревший урожай;
- **мельники** — перемалывают зерно в муку на мельнице;
- **пекари** — замешивают тесто и пекут вкусный хлеб;
- **водители** — доставляют хлеб в магазины».

«Какой бывает хлеб?» (дополнительный вопрос для активизации словаря и

развития наблюдательности)

Ответы детей: «Белый, чёрный, свежий, мягкий, хрустящий, круглый, длинный».

Педагог расширяет и уточняет: «Да, хлеб бывает очень разным!

по виду муки: **пшеничный** (белый) и **ржаной** (тёмный);

по форме: батон, каравай, булочка, лаваш, лепёшка;

по добавкам: с семечками, с отрубями, с изюмом.

А ещё хлеб может быть свежим и мягким или чёрствым».

- **«Почему говорят „Хлеб — всему голова“?»**

(вопрос для осмысления ценности хлеба)

Возможные ответы детей: «Потому что он вкусный», «Без хлеба невкусно»,

«Его все едят», «Он даёт силу».

Педагог обобщает: «Верно! Хлеб — это **главный продукт** на нашем столе.

Он даёт нам силы и энергию. Во многих странах хлебом встречают гостей как

знаком уважения и радушия. Поэтому и говорят: „Хлеб — всему голова“ — он самый важный!»

Краткий вывод педагога

«Сегодня мы узнали, что **хлеб — это не просто продукт из магазина.**

Это результат **большого труда многих людей:** от хлебороба, который

выращивает зерно, до пекаря, который печёт хлеб. Мы увидим, какой путь

проходит зёрнышко, прежде чем стать булкой хлеба. Давайте будем относиться к хлебу с уважением — ведь в него вложено столько сил!»

Основная часть (12–14 мин.)

Работа с серией картинок

Педагог раздаёт детям серию картинок «Путь зерна» (пашня → посев → уборка урожая → мельница → пекарня) в перемешанном порядке.

Задача детей: выстроить правильную последовательность и рассказать о каждом этапе пути зерна.

Пошаговая организация:

1. Дети раскладывают картинки в линию слева направо.
2. Педагог задаёт вопросы для обсуждения каждого этапа:

Пашня: «Что делают на этом этапе? Зачем вспахивают землю?»

Посев: «Что сеют в землю? Как помогают сеялки?»

Уборка урожая: «Как собирают колосья? Кто управляет комбайном?»

Мельница: «Что происходит с зерном на мельнице? Что получается в итоге?»

Пекарня: «Что делают из муки? Кто печёт хлеб?»

3. Дети по очереди рассказывают о каждом этапе, используя картинки как опору. Педагог помогает формулировать предложения, дополняет и уточняет ответы.

Примеры детских рассказов по картинкам:

- «Сначала тракторист вспахивает землю, чтобы она стала мягкой».
- «Потом сеялки сажают зёрна в землю».
- «Когда колосья созреют, комбайн собирает урожай».
- «Зерно везут на мельницу и перемалывают в муку».
- «Из муки пекари пекут вкусный хлеб в пекарне».

Помощь педагога:

- подсказывает слова и фразы («тракторист», «сеялка», «комбайн», «мельница», «пекарь»);
- задаёт уточняющие вопросы: «Что было сначала?», «Что происходит потом?», «Кто работает на этом этапе?»;
- хвалит за правильные ответы: «Отлично, ты верно выстроил этапы!», «Ты точно описал, что делают на мельнице!».

Сенсорное исследование

Дети по очереди:

- **трогают колосья пшеницы** — ощущают шероховатость, жёсткость стебля, плотность зёрен;
- **рассматривают колосья** — замечают золотистый цвет, форму зёрен, сравнивают с картинками;
- **нюхают муку** — отмечают нейтральный, слегка сладковатый запах;
- **рассматривают муку** — обращают внимание на цвет (белая, сероватая), текстуру (мелкая, сыпучая);
- **пробуют хлеб** (предварительно вымыв руки) — описывают вкус (сладковатый, солоноватый, кислый), текстуру (мягкий, хрустящий, воздушный);

- **сравнивают разные виды хлеба** (белый, чёрный, цельнозерновой) — находят отличия по цвету, вкусу, запаху.

Вопросы педагога во время исследования:

- «Какой на ощупь колосок? Что чувствуешь, когда трогаешь зёрна?»
- «Чем пахнет мука? Какой она кажется?»
- «Какой хлеб тебе больше нравится? Почему?»
- «Чем отличается белый хлеб от чёрного?»

Помощь педагога:

- помогает описать ощущения: «Да, колосок шероховатый и жёсткий», «Мука действительно мелкая и сыпучая»;
- обращает внимание на детали: «Посмотри, какие маленькие зёрнышки в колоске», «Понюхай белый и чёрный хлеб — пахнет по-разному?»;
- напоминает о правилах гигиены: «Перед тем как пробовать хлеб, обязательно моем руки!».

Мини-эксперимент: замес теста Педагог предлагает детям самим замесить тесто — это поможет понять, из чего делают хлеб.

Материалы:

- мука;
- вода;
- соль;
- миски;
- ложки;
- салфетки для рук.

Пошагово:

1. В миску насыпают 3–4 ст. л. муки.
2. Добавляют щепотку соли.
3. Постепенно вливают воду (2–3 ст. л.), помешивая ложкой.
4. Когда масса загустеет, дети замешивают тесто руками.
5. Педагог скатывает тесто в шар и оставляет на столе (можно накрыть салфеткой).

Вопросы педагога во время работы:

- «Что происходит, когда мы добавляем воду в муку?»
- «Какое тесто на ощупь? Липкое? Мягкое?»
- «Как вы думаете, что ещё нужно, чтобы из этого теста получился хлеб?»
- «Почему тесто стало таким эластичным?»

Пояснения педагога:

«Мы сделали простое тесто. Чтобы получился настоящий хлеб, пекари добавляют дрожжи, сахар, масло. Потом тесто ставят в печь — и получается вкусный хлеб! Наше тесто пока сырое, но мы можем посмотреть, как оно изменится через некоторое время».

Помощь педагога:

- показывает, как правильно замешивать тесто;
- следит за безопасностью (не допускает попадания муки в глаза, помогает контролировать количество воды);
- поощряет старания: «Ты хорошо замешиваешь — тесто становится эластичным!», «Молодец, что добавляешь воду понемногу!».

Заключительная часть (4–5 мин.)

Обсуждение

Педагог организует беседу, задавая вопросы, которые помогают детям осмыслить проделанную работу и ценность хлеба. Он даёт высказаться каждому ребёнку, дополняет и обобщает ответы.

- **«Сколько труда нужно, чтобы испечь хлеб?»**
 - Ожидаемые ответы детей: «Много!», «Нужно сажать зерно, потом убирать, молоть муку, печь», «Много людей работают», «Нужно долго трудиться».
 - Педагог обобщает: «Да, чтобы испечь одну булку хлеба, трудятся **десятки людей**: хлеборобы, трактористы, комбайнёры, мельники, пекари, водители. Каждый вложил свои силы, знания и умения. Это огромный труд!»
- **«Почему нельзя бросать хлеб?»**

Ответы детей: «Это неуважение к труду», «Его трудно сделать», «Кто-то голоден, а мы выбрасываем», «Мама говорит, что хлеб нужно беречь», «Лучше отдать птицам, чем выбрасывать».

- Педагог развивает мысль: «Правильно! Бросать хлеб — значит не ценить труд людей.

Лучше:

- отрезать столько, сколько сможешь съесть;
- остатки использовать для сухариков;
- кормить птиц или животных (если хлеб чёрствый).
В старину говорили: „Кто хлебом обидит — тот беду на себя накличет“. Это напоминание о том, что к хлебу нужно относиться с уважением».
- **«Что было самым интересным сегодня?»** (дополнительный вопрос для рефлексии)
- Ответы детей: «Мне понравилось трогать колосья», «Я запомнил, как замешивать тесто», «Интересно было раскладывать картинки», «Понравилось нюхать муку», «Я узнал, кто такой хлебороб».
- Педагог хвалит: «Здорово, что вы заметили столько интересного! Вы были внимательными и любознательными».

Чтение стихотворения о хлебе

Педагог читает короткое стихотворение, подчёркивая ценность и важность хлеба
Голос должен быть выразительным, с интонацией уважения и благодарности.

«В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится
И земли родной.

Хлеб, родимый, не пустяк,
Он для всех людей — наш друг.
Берегите хлеб, ребята,
Он — труда большой круг!»

После чтения педагог кратко комментирует:

«В этих строках — вся правда о хлебе.
В нём — сила солнца и земли, труд многих людей.
Поэтому мы должны его беречь».

Вывод (1 мин.)

Педагог формулирует итоговый вывод, подчёркивая ключевые моменты занятия. Он говорит торжественно и уверенно, глядя в глаза детям.

«Сегодня мы узнали, какой **долгий и непростой путь проходит хлеб**, прежде чем попасть к нам на стол: от маленького зёрнышка в поле до ароматной булки в магазине.

В создании хлеба участвуют **многие люди** — от хлебороба, который выращивает зерно, до пекаря, который печёт хлеб.

Каждый из них вложил свой труд, время и заботу.

Поэтому **хлеб — это не просто еда. Это результат огромного труда**, символ благополучия и уважения. Его нужно **беречь**, относиться к нему с **благодарностью** и никогда не бросать.

Запомните: **„Хлеб — всему голова“**.

Он главный продукт на нашем столе, и мы должны ценить его».

Завершение занятия:

«Спасибо вам за внимание, старание и добрые слова о хлебе! Теперь вы знаете, какой это ценный продукт. Давайте будем его беречь и уважать труд людей, которые его создают. А наше тесто мы проверим позже — посмотрим, изменилось ли оно!»

Дети могут похлопать друг другу за хорошую работу

Методические рекомендации:

- Создавайте атмосферу уважения и благодарности во время обсуждения и чтения стихотворения.
- Если ребёнок стесняется говорить, помогите ему наводящими вопросами: «Что тебе больше всего запомнилось?», «Что было самым трудным?», «Почему важно беречь хлеб?».
- Свяжите итоги занятия с повседневной жизнью: «Теперь, когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько людей трудилось, чтобы он оказался у вас на столе», «Расскажите дома, что вы узнали о хлебе».
- Подчеркните командный результат: «Вместе мы узнали много нового о хлебе и поняли, как важно его беречь. Вы все сегодня были внимательными и заботливыми!».
- В следующий раз можно продолжить тему: организовать выставку детских

рисунков «Путь зерна», провести игру «Кто делает хлеб?», устроить мини-проект «Вырастим своё зерно».

- Поощрите детей поделиться новыми знаниями с родителями: «Расскажите маме и папе, какой путь проходит хлеб, и почему его нужно беречь. Может быть, вы вместе испечёте что-нибудь из муки!».