***Беседа «Хлеб – всему голова»***

***в старшей группе***

**Цель:** Расширять и углублять знания детей с процессом выращивания хлеба; дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; продолжать знакомить с трудом людей, их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда; совершенствовать грамматический строй речи, упражнять в употреблении глаголов; развивать мыслительную активность, учить согласовывать прилагательные и существительные , учить разгадывать загадки; воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к человеческому труду, понимание того, что труд каждого делает нашу жизнь, страну лучше и богаче.

**Словарная работа:** хлеборобы, зябь, озимые, пахота, сев, борона, плуг, жатва, пекарь, мельник, мельница, элеватор.

**Предварительная работа:** чтение рассказов Я. Тайца «Я здесь», М. Пришвин «Лисичкин хлеб», М. Глинской «Хлеб», русская народная сказка «Колосок», заучивание пословиц, поговорок, загадок, рассматривание иллюстраций.

**Ход беседы.**

**Воспитатель:** Ребята, я вам прочитаю стихотворение, а вы скажите, о чем в нем говорится. Чтение стихотворения Н. Семенова “Хлебушко”.

Вот он – хлебушко душистый,

С хрупкой корочкой витой,

Вот он теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наше, сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

Ведь не сразу стали зерна

Хлебом тем, что на столе.

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

**Воспитатель:** Ребята, о чем говорится в этом стихотворении?

**Дети:** О хлебе.

**Воспитатель:**  Правильно, о хлебе. Народная мудрость гласит: «Хлеб — всему голова», и это правильно. Каждый день на столе у вас есть хлеб, булочки, пирожное и другие хлебобулочные изделия. Ведь без хлеба мы не представляем себе обед, завтрак и ужин. Он – самый главный на каждом столе.

- Ребята, а какой бывает хлеб?

**Дети:** Хлеб бывает черный и белый.

**Воспитатель:** Да, но его называют пшеничный и ржаной. Есть злаковые растения — рожь и пшеница. Из зёрен ржи получается мука серого цвета, и при выпечке хлеб имеет тёмный цвет. А из зерна пшеницы — мука белая, с желтоватым оттенком. Из такой муки получаются изделия золотистого цвета. Но это не значит, что ржаной хлеб хуже пшеничного. В ржаном хлебе содержатся почти все питательные вещества, которые нужны человеку. Поэтому, если будете есть ржаной хлеб, всегда будете сыты и здоровы.

Сейчас вы попробуете определить на вкус хлеб.

**Игра на сопоставление ржаного и пшеничного хлеба.** Детям завязываются глаза, дается маленький кусочек пшеничного хлеба затем ржаного. Дети определяют на вкус какой хлеб им дали.

**Воспитатель:** Хлебом питаются люди, это самый главный и ценный продукт. Он составляет основу всего питания человека. Мы кушаем его каждый день и в детском саду, и дома.

Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

**Дети:** Хлеб покупают в магазине.

**Воспитатель:** А как хлеб попал в магазин?

**Дети:** Вырастили зерно, смололи на мельнице, из муки спекли хлеб.

**Воспитатель:** Правильно. Сначала вспахали поле.

Затем на одном поле посеяли пшеницу. А на другом рожь.

А кто пашет землю?

**Дети:** Трактористы на тракторе пашут землю.

**Воспитатель:** А, что тянет за собой трактор, когда пашет поле?

**Дети:** плуг и борону, чтобы поле было ровным.

**Воспитатель:** Посмотрите, сеют зерно. Что прицеплено к трактору?

**Дети:** Сеялка.

**Воспитатель:** Правильно. Но вот зерна дали всходы, заколосились, и агроном ходит по полям и следит за пшеничными и ржаными колосками. Он как доктор следит за урожаем. А когда колоски созрели, поле стоит золотистого цвета.

**Физкультминутка:**

Посадили мы зерно

Что же выйдет из него?

Дождик землю поливает,

Солнце нежно пригревает

Подрастает зёрнышко-

Потянулось к солнышку.

С ветерком оно играет,

Ветерок его качает,

К земле низко прижимает-

Вот как весело играет!

Потянулся наш росток,

Превратился в колосок.

Время собирать урожай начинается жатва. Что за машина приходит на помощь людям?

**Дети:** Комбайн

**Воспитатель:** Как называют человека, который управляет комбайном?

**Дети:** Комбайнер.

**Воспитатель:** Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайна сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. Комбайнерам приходится работать не только днем, но и ночью если ожидаются дожди. Чтобы спасти урожай зерна люди работают днем и ночью.

Затем машины везут зерно на элеваторы для хранения зерна. На элеваторе сушат, сортируют и хранят зерно. Часть зерна отбирают на семена, для посева его на следующий год.

А как вы думаете, из зерна можно испечь хлеб? Почему? А из чего можно печь хлеб?

**Дети:** ответы детей.

**Воспитатель:** Правильно, зерно нужно перемолоть и превратить его в муку. А где это можно сделать?

**Дети:** Зерно на машинах везут на мельницу.

**Воспитатель:**  На мельнице мельник перемалывает зерно, превращая его в муку. Мельница - это здание со специальными приспособлениями для размола зерна.

Мука готова, куда теперь необходимо отвезти муку?

**Дети:** В пекарню и магазины.

**Воспитатель:** Кто печет хлеб?

**Дети:** Пекарь.

**Воспитатель:** Муку везут на хлебозавод, пекарню. Чтобы приготовить хлеб, нужна не только мука, но и другие продукты: дрожжи, вода, соль сахар, масло. Ваши мамы пекут пироги только для своей семьи. А на хлебозаводах пекут очень большое количество хлеба, булочек, пряников, печенья. На хлебозаводах выпекать хлеб помогают машины.

Послушайте, как это делается:

«Громадные чаши, называемые дежами, наполняются мукой, водой, дрожжами, сахаром, солью и маслом. Они установлены на своеобразном конвейере, который напоминает карусель. За пять часов эта карусель совершает один оборот, в течении этого времени тесто поднимается и созревает. Ему помогают огромные лапы месильной машины. Они перемешивают и обминают тесто. Готовое тесто подается в делительную машину, и она с удивительной точностью отделяет равные порции».

**Воспитатель:** Готовые хлебные изделия везут в магазины, где мы покупаем их.

Хлебобулочные изделия не только вкусны и питательны. Хлеб мы едим, несколько раз вдень, а он не приедается.

Но даже если хлеб у нас можно купить в магазине, его все равно надо беречь. Много люди трудились, прежде чем хлеб пришел к нам на стол. Они трудятся днем и ночью, чтобы мы ели свежий, душистый хлеб.

**Хлеб – драгоценность, его береги. В меру к обеду бери.**

Хлеб нельзя выбрасывать, его надо беречь. Если у вас на столе остались хлебные крошки, соберите их в баночку и вынесите их птичкам. Пусть птицы склюют эти крошки.

О хлебе люди слагали гимны, писали стихи, песни и, как вы уже знаете, пословицы и поговорки. Давайте их вспомним: «В хлебе наша сила», «Хлеб – всему голова», «Хлеб – наше богатство»,«Будет хлеб – будет песня», «Много снегу – много хлеба», «Хлеба к обеду в меру бери»,«Хлеб – наша ценность, им не сори!».

**Воспитатель:**  Ребята, а вы бы хотели быть пекарем?

**Дети:** Да.

**Воспитатель:**  Тогда вы превратитесь в пекарей. Подходите к столу, одевайте фартуки. Я приготовила вам тесто, и мы будем изготавливать булочки, крендельки, печенье. Чтобы приготовить печенье, берем кусочек теста, скатываем его в шарик и сплющиваем его в лепешку. Возьмите формочку и вырежьте фигурку, положите на противень. Для кренделька нам понадобится колбаска, сворачиваем ее и кренделек готов. (показ)

По окончании работы противень отношу для выпечки на кухню.

**Воспитатель:**  Молодцы ребята. Вы хорошие пекари, у вас получились прекрасные булочки и печенье. Вы хорошо работали на занятии. Молодцы.