

## Конспект экскурсии по мини-музею «Хлеба»

### Актуальность:

Хлеб один из самых главных продуктов человеческого труда. Мы не можем прожить без него ни дня. Но порой забываем, что булочки и буханки вобрали в себя труд многих людей.

Для обогащения знаний детей о многообразии хлебобулочных изделий, для знакомства с трудоемким процессом выращивания и изготовления хлеба, для воспитания бережного отношения к хлебу было принято решение создать мини-музей хлеба при активном участии родителей.

Цель: Сформировать у детей представление о ценности хлеба, уточнить и закрепить представление детей о выращивании хлеба, о злаковых растениях

### Задачи:

- Воспитывать уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб; воспитывать бережное отношение к хлебу;
- Воспитывать патриотические чувства, интерес к истории своего народа;
- Развивать связную речь детей;
- Актуализировать и обогащать словарь детей по теме «Хлеб»;
- Развивать зрительное и слуховое внимание.

### Оборудование, материалы и экспонаты:

компьютер, мультимедийный проектор;

видеоролики «Как на хлебозаводе пекут хлеб», «Как растёт хлеб» (по материалам программы «По секрету всему свету»);

подборка иллюстраций о выращивании хлеба в настоящее время;

гербарии злаковых растений;

образцы зерна и крупы злаковых культур;

ингредиенты для составления теста;

народные тряпичные куклы – Крупенички;

образцы различных хлебобулочных изделий;

фотографии и сюжетные картинки на тему «Как в старину выращивали хлеб»;

макеты «Как растёт хлеб», «Мельница ветряная и водяная», «В русской избе»;

цеп (старинный инструмент для обмолота хлеба);

старинная посуда и утварь;

репродукции картин русских художников о хлебе  
Сотрудничество с родителями:

Активное участие родителей в подготовке экспонатов музея, поиске материалов, обработке информации, изложении материала в доступной для детей форме.

Предполагаемый результат:

- у детей формируется бережное отношение к хлебу, уважительное отношение к труду людей;
- дети получают новые знания о трудоемком процессе выращивания и изготовления хлеба;
- у воспитанников возникает устойчивый интерес к посещению различных музеев;
- у детей и родителей формируются навыки коллективной работы.

Ход экскурсии:

Воспитатель: Здравствуйте, дорогие ребята! Мы рады приветствовать вас сегодня в музее хлеба. Хлеб – это продукт, который мы видим у себя на столе каждый день. А знаете ли вы, откуда хлеб попадает к нам на стол?

Ответы детей

На самом деле, ребята, хлеб действительно растёт в поле. И об этом нам расскажет Дима.

Дима: (рассказывает с опорой на иллюстрации)

- Весной на поле выходят трактора. Они вспахивают землю и одновременно боронуют её, то есть рыхлят, чтобы земля стала мягкой и рыхлой.
- Затем к трактору прикрепляют сеялки, и они ровными аккуратными рядами укладывают в землю зерна пшеницы.
- Вот появились ростки. Наступают жаркие летние дни. Всё лето созревают зёрна в колосьях на полях.
- Когда зерна созрели, начинается жатва. На поле выходят комбайны. Комбайн срезает колосья, выколачивает из них зерна и высыпает очищенные зёрна в грузовые машины.
- Машины отвозят зерно в специальные большие зернохранилища, которые называются элеваторами. Там зерно сушат и хранят.
- Из элеваторов зерно везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют из зерна муку.

- Затем муку везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.
- Наконец хлеб попадает в магазин. Мы его покупаем и с удовольствием едим.

• Вот какой долгий путь прошло зёрнышко, чтобы превратиться в каравай хлеба!

Воспитатель: Спасибо, Дима, теперь мы точно знаем откуда к нам хлеб приходит!

А вас, ребята, я хочу пригласить в следующий зал нашего музея, где вы узнаете, из чего замешивают тесто для хлеба.

Дети знакомятся с ингредиентам для теста, затем просматривают видео сюжет о выпечке хлеба на хлебозаводе.

Воспитатель: Вот мы и узнали, как выпекают хлеб. А теперь я предлагаю вам поиграть.

Проводится дидактическая игра «Замеси тесто»

Дети выбирают из предложенных картинок с изображением продуктов только те, на которых нарисованы ингредиенты для теста.

Воспитатель: Молодцы, ребята, вы отлично справились с заданием! А сейчас я предлагаю вам посмотреть видео сюжет, о том, как растёт хлеб.

Просмотр видеосюжета «Как растёт хлеб»

Воспитатель: Конечно, у нас в детском саду хлеборобов нет, а вот специалисты, которые всё знают о хлебных растениях, имеются. Проходите в следующий зал нашего музея.

Егор и Лука расскажут нам о злаках.

Егор: (рассказывает с опорой на гербарии злаковых растений, и представленные хлебобулочные изделия)

Я хочу рассказать вам о злаках. Злаками называют зерновые растения. У этих растений есть колоски. Внутри колосков созревают зёрнышки, а из зерна делают муку для хлеба или крупу для каши.

- Это пшеница. Пшеница очень древнее растение. Ей более 10 тысяч лет. Из пшеничной муки готовят булочки, батоны, пирожные, печенье, баранки и даже макароны.

- Это рожь. Из ржаной муки пекут очень вкусный и полезный хлеб. Он так и называется – ржаной.

Черный хлебушек хорош,

Нам его подарит рожь!

- Это овёс. Из овсяных хлопьев пекут овсяное печенье и варят вкусную и полезную овсяную кашу.

Если любишь «Геркулес»,

Все болезни нипочём.

Тот, кто кашу эту ест,

Вырастает силачом!

Лука: (Рассказывает с опорой на иллюстрации и образцы круп)

- Это ячмень. Каша из ячменя называется перловой. Она очень сытная и полезная. А ещё из ячменных зёрен делают квас и даже дрожжи.

- Это рис. Говорят, что рис кормит половину человечества. Во многих странах рис – главное хлебное растение. Из риса варят каши, готовят плов, супы, салаты и много других блюд.

- Это просо. Из очищенных зёрен проса получается пшенная крупа. Из неё варят пшенную кашу.

Каша вкусная, густая,

А по цвету – золотая.

А ещё из пшенной муки пекут очень вкусные блины.

- Это гречиха, из её семян готовят крупу и муку.

Сварим в русской печке

Кашу вкусную из гречки.

И гречишные оладушки

Испечёт нам наша бабушка!

Воспитатель: Ребята, посмотрите, в нашем музее есть необычные куколки. Эти куколки называются Крупенички или Зерновушки. Внутри у них крупа или зерно. В старину такие куклы делали для того, чтобы хранить высокоценные семена будущего урожая (в первую очередь семена гречихи). Таких кукол обычно дарили на Коляду, Рождество или на праздники, связанные с урожаем.

В наших куколках насыпаны различные виды крупы и зерна. Попробуйте, потрогав пальчиками, отгадать какие крупа и зёрнышки там спрятаны.

Проводится игра «Отгадай, что внутри»

Воспитатель: А сейчас я приглашаю вас в следующий зал нашего музея, где вы узнаете, как в старину выращивали хлеб.

(рассказ сопровождается показом экспонатов)

Представьте, что мы попали в давние времена, когда люди не придумали ещё никаких машин, когда нельзя было купить хлеб в магазине, и всё приходилось делать своими руками.

Вот огромное поле, крестьянин решил посадить здесь пшеницу или рожь.

Но сначала поле нужно вспахать. Перед тем, как начинать весеннюю пахоту, крестьяне обращались к народным приметам. Если загремел первый весенний гром, закуковала кукушка, зацвела черемуха, значит, пришла пора поле пахать.

Пахали в те далёкие времена плугом, который тянула лошадка. Затем поле надо было причесать вот такой «расческой», называется она борона. Бороной разбивали все комки, земля становилась мягкой.

Затем хлеб нужно посеять. К этому событию готовились особо: парились в бане, надевали чистые рубахи, кланялись в пояс земле-матушке и просили о богатом урожае. Первый сеятель выходил в поле босиком, чтобы проверить, теплая ли земля. На груди у него висело лукошко с семенами. Сеятель шел по полю, набирая пригоршню семян, и через каждые два шага разбрасывал их веером, слева направо.

Как только зернышко попало в землю, оно начинает расти.

Как вы думаете, ребята, без чего не может вырасти зерно?

(ответы детей)

Вот и выросли колоски!

Посмотрите, ребята, какими стали колосья?

(золотыми, крупными, тяжелыми, наливными)

Пора убирать урожай! В старину это делали так: мужчины брали косы, женщины – серпы и шли в поле. Скошенные растения связывали в специальные вязанки - снопы. Самое главное было вовремя собрать урожай, ведь перезрелые колоски могут уронить зерна на землю, и тогда урожай будет потерян.

Дальше начиналась самая тяжелая работа, колосья нужно было обмолотить, то есть вынуть зёрнышки из колосков. Для этого брали цеп (специальное орудие труда) и били им по колоскам. Иногда эта работа затягивалась на несколько месяцев.

Затем зерно везли на мельницу, где его перемалывали в муку.

А про мельницу нам расскажет Максим.

Максим: (рассказывает с опорой на макеты и иллюстрации)

- В старину на берегах рек строили мельницы. Речная вода текла и крутила большие мельничные колёса. Колесо крутилось и двигало тяжелые каменные жернова, которые перетирали зерно в муку. Такие мельницы назывались водяными.

- А в степях ставили ветряные мельницы. Сильный ветер вращал крылья такой мельницы, а они приводили в движение жернова.

Труженица – мельница

Встала у реки.

Намели нам, мельница,

Из зерна муки!

Мельница не ленится –

Вертит жернова,

И шумит, и пенится

Быстрая вода.

Воспитатель: Вот и готова мука, можно замешивать тесто и печь хлеб. Ребята, а вы знаете, как на Руси пекли хлеб?

*(рассказ сопровождается показом экспонатов музея и макета русская изба)*

В старину **хлеб пекли не на хлебозаводе**, не в пекарне, а у себя дома. Хозяйка замешивала тесто и выпекала каравай **хлеба в русской печке**. Весь дом наполнялся запахом свежего ароматного **хлеба!**

Пышный, мягкий, пропеченный,

Подрумяненный слегка,

**Хлеб** с горбушкой золоченой

Шел к тебе издалека.

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, **пришел**,

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Сохраняло, берегло.

Русские люди всегда относились к **хлебу бережно**, с уважением, ведь столько сил надо было приложить, чтобы вырастить **хлеб**! А вы знаете, как надо относиться к **хлебу**?

*(ответы детей)*

- **хлеб нельзя выбрасывать.**
- **хлеб** нельзя крошить за столом.
- **хлеб надо беречь**, брать столько, сколько необходимо.
- **хлеб** нужно обязательно доедать, старые люди говорят, что оставляя кусочек **хлеба**, ты оставляешь своё здоровье.
- **хлеб** нельзя бросать на землю, на пол, если **хлеб** случайно роняли на пол, его поднимали и просили прощения за это.

Молодцы, ребята! А наше путешествие подошло к концу. И я предлагаю вам отведать вкусный каравай!