

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 72

Юридический адрес: г. Екатеринбург, ул. Соболева, 17
тел/факс 8(343) 300-18-43, E-mail: ekb.doy72@yandex.ru

Принято:
на педагогическом совете
МБДОУ-детского сада № 72
Протокол № 1 от 30. 08. 2023 г.

Утверждено:
Заведующий
МБДОУ – детский сад № 72
В.Ю. Жигулева

Приказ № 155 от 30.08.2023 г.

Проект «Хлеб – всему голова»

Разработала:
Портнова К.О,
воспитатель

Екатеринбург 2023 г.

Паспорт педагогического проекта

Тема проекта	«Хлеб – всему голова»
Возрастная группа	Подготовительная группа (6-7)
Вид проекта	Познавательный, исследовательский
Актуальность проекта	В группе много традиционных, календарных праздников, которые дети хорошо знают. И в честь которых дети учувствуют в создании праздничных выпусков группового журнала. Воспитатель предлагает детям отпраздновать «День хлеба», у детей возникает вопрос: «Что это за праздник и как его можно отпраздновать?». Для решения проблемы, педагог создает игровую ситуацию, в гости к детям приходит корреспондент и просит у детей помощи в создании праздничного буклета «Хлеб – всему голова»
Цель проекта	Актуализация и расширение представлений участников образовательного процесса о празднике «День хлеба» и освоение способа празднования с этим событием в ходе создания праздничного буклета «Хлеб – всему голова»
Проблемный вопрос	Как интересно отпраздновать День хлеба в группе?
Задачи проекта	Задачи для детей: <ol style="list-style-type: none">1. Познакомить детей с праздником «Всемирный День Хлеба»2. Поиск детьми информации в условиях НОД и режимных моментах и применения полученных знаний для разработки рубрик праздничного выпуска журнала «Хлеб – всему голова»3. Выстраивание дружеских взаимоотношений при работе над рубриками для журнала

	<p>Задачи для родителей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Совместно с детьми разработать рубрику «С Днем хлеба», создание открытки-коллажа 2. Помочь детям в поиске информации по рубрикам
	<p>Задачи для воспитателей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработать стратегию проекта, определить цели и задачи 2. Познакомить детей с праздником хлеба 4. Создать праздничный буклет «Хлеб – всему голова» 5. Организовать итоговое мероприятие выставка вкусных рецептов хлеба
Продукт проекта	Праздничный буклет «Хлеб – всему голова»
Сроки реализации	2 недели (05.10-16.10)
Ресурсы проекта	<p>Материально-технические: ноутбук, проектор, фотокамера</p> <p>Информационные: ресурсы сети интернет, литература</p> <p>Человеческие: участники образовательного процесса (дети, родители, педагог)</p> <p>Финансовые: финансирование ДОО</p>
Практическая значимость	Традиция создания буклета побуждает детей к совместной деятельности, проявлению творческой и познавательной инициативы, сотрудничеству с родителями и педагогами.

Подготовительный этап:

Дата	Мероприятия, инициированные воспитателем	Материально-техническое и дидактическое обеспечение проекта	Риски	Результаты
05.10	Разработка стратегии проекта, наполнение РППС группы материалами проекта	Ноутбук, картинки, наполнение книжного центра литературой по теме проекта	Технический риск (неисправность оборудования)	Разработана стратегия проекта, среда группы готова для реализации проекта

06.10	Знакомство родителей с темой проекта на родительском собрании	Ноутбук, презентация	Организационный риск (родители не соглашаются принять участие в проекте; загруженность родителей)	Родители заинтересованы и соглашаются принять участие в проекте
-------	---	----------------------	---	---

Основной этап:

Дорожная карта основного этапа проекта:

Дата	Место в режиме дня	Мероприятия	Участники образовательного процесса, участвующие в мероприятии	Промежуточные результаты
07.10	Утренняя беседа	Дидактическая игра «Назовите злак, из которого сделана мука» Гречневую — (гречиха) Перловую — (ячмень) Геркулесовую — (овес) Манную — (пшеница) Овсяную — (овес) Кукурузную — (кукуруза)	Дети, педагог	У детей сформировано представление о видах злака и разновидностях муки
08.10	НОД	Конспект НОД по развитию речи «Откуда хлеб берется»	Дети, педагог	Дети познакомились, что хлеб - это ценный продукт питания, получение которого требует большого труда.

09.10	Взаимодействие родителями	Педагог предлагает детям и родителям разработать рубрику «Его величество хлеб»	Дети, родители	Дети вместе с родителями находят информацию по изготовлению вкусных рецептов хлеба.
12.10	Утро (игровая деятельность)	Составление рассказа-описания опорой на план (Как называется злак? Как выглядит злак? Где родина злака? Какие полезные вещества	Дети, педагог	Дети вместе с педагогом закрепляют знания о злаковых культурах
		содержатся в злаке? Какие блюда можно приготовить из злака? Дополнительные сведения, известные детям.)		
13.10	Экскурсия на кухню с	Наблюдение за поварами в процессе приготовления булочек	Дети, педагог и персонал кухни	Дети в процессе экскурсии познакомились с технологией приготовления булочек в больших количествах.
14.10	Утро (пословиц и поговорок)	Чтение пословиц почему так говорят	Дети, педагог	Вовремя прослушивания пословиц и поговорок дети рассуждают как они понимают эти пословицы и поговорки
15.10	НОД	Конспект НОД по лепке «Хлеб, хлебобулочные изделия» (из соленого теста	Дети, педагог	Дети приготовили на свое усмотрение хлебобулочные изделия из соленого теста

Заключительный этап:

Дата	Итоговые мероприятия	Оценка эффективности реализации проекта	Степень достижения поставленных целей	Обобщение педагогического опыта
16.10	Презентация продукта проекта «Хлеб – всему голова»	В ходе проекта дети принимали активное участие, проявляли самостоятельность во многих режимных моментах; узнали празднике хлеба и о видах злаковых культур	Данная цель была достигнута при помощи решения ряда задач, а также благодаря активной позиции родителей, которые	Привлечение педагогов ДОО к проекту; печать в педагогических журналах; публикация на
			помогали детям в решении проблемы проекта	сайте организации

Приложение 1.

Дидактическая игра **Назовите злак, из которого сделана мука.**

Гречневую — (гречиха)

Перловую — (ячмень)

Геркулесовую — (овес)

Манную — (пшеница)

Овсяную — (овес)

Кукурузную — (кукуруза)

Приложение 2.

Конспект НОД по развитию речи «Откуда хлеб берется»

Подготовительная группа

Цель: Закрепить знания детей о том, что хлеб - это ценный продукт питания, получение которого требует большого труда.

Задачи:

Развивающие

Развивать внимание. логическое мышление, мелкую моторику, наблюдательность, воображение

Образовательные:

Формировать умение вести диалог со сверстниками и взрослыми

Пополнить и активизировать словарь по теме «Хлеб»

Формировать умение подбирать прилагательные, глаголы, ассоциации к слову хлеб

Отрабатывать навыки согласования сущ-х с прилагательными в роде. числе. падеже

Закреплять умение составлять синквейн по заданной теме

Научить составлять загадки о предмете

Закрепить знание стихов и пословиц о хлебе,

Воспитательные

Воспитывать бережное отношение к труду, уважение к труду людей, выращивающих хлеб

Словарная работа: хлеб ржаной, бункер, хлебозавод, элеватор. овес, ячмень, рожь комбайнер, тракторист, сеялка. комбайн, мельница, бункер, мукомольный завод. пекарня и т д

Интеграция образовательных областей: соц – коммуникативная, речевая. познавательная, художественно- эстетическая.

Ход НОД

Этапы	Деятельность педагога	Деятельность детей
<p>Организационно мотивационный</p>	<p>– -Дети угадайте кто придет к нам в гости? Из муки, сметаны он в жаркой печке был печен На окошке полежал Да из дома убежал - Кто это? дравствуй. Колобок. Колобок не просто так к нам пришел. Он катился по лесной тропинке и встретил зайчика, волка. медведя, лису. которые хотели его съесть (выставляются на фланелеграфе сказочные герои)Но звери засомневались : съедобный он или нет? Как вы думаете?, А пока звери</p>	<p>Колобок</p>
	<p>сомневались,Колобок убежал от них и попал к нам Ему так хочется рассказать всем лесным жителям о хлебе и откуда он берется Поможем ему? Что ты нам принес? –Картинки? Давайте их рассмотрим. Что изображено на картинках? Как их можно назвать одним словом</p>	<p>хлебобулочные продукты</p>

<p>Основной</p>	<p>Сейчас вместе с Колобком мы поговорим о чуде нашей планете Земли- хлебе Откуда же берется хлеб? А какие вы знаете зерновые культуры? Сейчас я вам покажу зерна пшеницы и овса. Зерна пшеницы крупные, круглые.</p> <p>Зерна овса продолговатые. Из этих зерен вырастают, а что отгадайте загадку: Золотист он и усат в ста карманах сто ребят.</p> <p>Посмотрите внимательно на картину На ней вы видите как из зерен вырастают колоски, а из выращенного в поле зерна выпекают хлеб</p> <p>Игра «Семейка» Стихи о хлебе: Ведь не сразу стали зерна Хлебом тем, что на столе. Люди долго и упорно Потрудились на земле. В этом стихотворении сказано, чтобы вырастить хлеб надо много потрудиться-. Как потрудиться? Давайте вспомним пословицы о труде 1. Труд человека кормит, а лень портит.</p>	<p>Его выращивают в поле рожь, пшеница, овес, кукуруза</p> <p>Колосок</p> <p>Долго и упорно</p>
-----------------	---	---

2 Без труда не вынешь рыбку из пруда.

3 Умелые руки не бояться скуки.

4 Не трудиться - хлеба не добиться

5 Честный труд наше богатство.

Вот видите, как важен труд человека.

-Что такое труд?

Не будут люди трудиться смогут ли они вырастить хлеб?

Мы с вами рассмотрели зерна злаковых культур.

Но что нужно сделать, чтобы они выросли? Загадка: Едет конь большой рычит, Сзади плуги волочит.

Что делает трактор в поле?

Весной начинается сев

Идут тракторы с сеялками, зерно в землю бросают

Стихотворение:

Зернышко мы согревали заботой, В добрых и пышных ладонях полей.

Солнышку тоже хватает работы,

Чтобы звенели хлеба веселей.

Посеяли зерно в поле, согрело солнышко землю, полил дождик почву и зазеленели всходы.

Нет

Семена посадить

Трактор

Землю пашет

	<p>И так растут нежные всходы в поле, в середине лета заколосятся, а в конце лета приходит самая радостная пора: созрела пшеница Можно убирать</p>	
	<p>урожай Перед вами еще одна картина «Хлебное поле».</p> <p>Хлебное поле называют древнерусским словом НИВА</p> <p>Физкультминутка «Пшеничные. отличные» Отгадайте загадку:</p> <p>" Он идет волну сечет, а из трубы зерно течет".</p> <p>-Кто управляет комбайнами?</p> <p>Правильно, по полю едет комбайн и срезает колосья,выколачивает из них зерна. Зерно попадает в бункер (где, сразу их обмолачивают, т е очищают от шелухи (проводят их обмолот). Из бункера по специальному железному рукаву зерно высыпается в грузовые машины Машинами управляют шоферы По сигналу комбайнера машина полная зерна, уезжает и подъезжает другая Хлеборобы не теряют ни минуты. Зерно отвозят в большие зернохранилища. которые называются элеваторами. (Элеваторы - это большие помещения с механическим оборудованием для приема.</p>	<p>Нива</p> <p>Дети встают и повторяют движения</p> <p>Комбайн Комбайнеры</p>

	<p>очистки. сушки и отгрузки зерна).</p> <p>Зерно убрали, но хлеба все еще нет. Куда же теперь везут зерно?</p> <p>МУКУ ПОЛУЧАЮТ РАЗНУЮ</p>	<p>(На мукомольный завод, где зерно перерабатывают в муку с помощью электрического тока,. который приводит в движение тяжелые жернова (огромные)</p>
--	---	--

	<p>Словесная игра с мячом «Вот так мука» (Образование относительных прилагательных)</p> <p>Из пшеницы - пшеничную, белую муку, а из ржи - ржаную муку</p> <p>Затем муку отвозят на хлебозавод Там стоят огромные чаны с закваской В чан добавляют соль, воду. дрожжи; и специальные машины с механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба Причем, в чан к трем частям муки добавляют одну часть воды. Другие машины режут тесто на одинаковые части, подают в большие печи для выпечки батонов. булочек баранок бубликов и прочих вкуснейших вещей!.Только потом, хлеб попадает на прилавки магазина В булочной мы покупаем всегда свежий ароматный вкусный душистый хлеб!</p> <p>Вот видите какой труд вкладывают хлеборобы, чтобы вырастить хлеб.</p>	<p>из</p> <p>(черный хлеб, а из овса - овсяную муку, геркулесовую крупу, кукурузную кукурузную муку.</p>
--	--	--

	<p>Хлеб был и будет главным продуктом питания. Ведь недаром в народе говорят - "Хлеб всему голова!"</p> <p>Как вы понимаете эту пословицу?</p> <p>Берегите и никогда не бросайте даже маленькие кусочки хлеба.</p> <p>На этом занятии мы вместе с Колобком узнали о</p>	<p>Дети высказывают свое мнение</p>
	<p>важном и почетном труде хлеборобов, которые вкладывают много сил, чтобы вырастить хлеб.</p> <p>Труд хлебороба почетен и за хороший труд они получают правительственные награды.</p> <p>Среди хлеборобов много героев труда, многие награждены орденами.</p> <p>Труд хлебороба нелегкий и напряженный А чтобы мы могли принести домой батон белого или ржаного хлеба, на славу потрудились и трактористы. и комбайнеры, и водители. и пекари. Много рук прикоснулись к зерну, чтобы оно превратилось в каравай хлеба</p>	

<p>Заключительный</p>	<p>-Давайте скажем Колобку спасибо за такой познавательный рассказ о хлебе Теперь и мы, и звери знают откуда берется хлеб Звери в лесу поговорили и решили подружиться с Колобком, пригласить его в друзья! Рады мы? Колобок. а ты рад своим новым друзьям?</p> <p>Подарим Колобку и его новым друзьям синквейн о колобке, о булочке (о баранке, блине, печенюшке, и т д)</p>	<p>дети прощаются с колобком</p>
-----------------------	---	----------------------------------

Приложение 3.

Тема: «Его величество хлеб».

Добрый вечер уважаемые родители! Я рада видеть вас в нашей группе. Тема нашей сегодняшней встречи «Его величество хлеб».

Вот он- хлебушко душистый

С хрусткой корочкой витой

Вот он- теплый, золотистый

Словно солнцем налитой

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришел

В нем здоровье наша сила

В нем чудесное тепло

Сколько рук его растило

Охраняло, берегло

В нем земли родимой соки

Солнца свет веселый в нем

Уплетай за обе щеки

Вырастай богатырем! История

хлеба

Сегодня я вам расскажу всё о хлебе. История хлеба неотделима от истории человечества.

Приблизительно 17 тыс. лет назад в долине Нила поселились племена, которые начали собирать дикие злаки. Сначала они употребляли в пищу колоски. Позднее стали зёрна размельчать, подсушивать на камнях и питаться этим. Колоски срезали каменными серпами, перетирая в муку камнетёрками. И хлеб сделанный ими был ещё не настоящим.

Мучнистые зерна не очень вкусны. Сырыми

их кушать не очень приятно,

Но в зимнее время очень нужны, И

людям всё это было понятно!

Хранить их конечно, было легко.

За хлебным зерном отправлялось всё племя.

Ходить за зерном им пришлось далеко

И тратить на это бесценное время.

Пшеницу растить не умели пока

И землю возделывать тоже не смели.

Считали: растенья подвластны богам, А

спорить с богами они не хотели.

Однажды охотник просыпал зерно,

Упали на землю бесценные зёрна.

И вскоре, частично, оно проросло.

Охотник тот случай запомнил, бесспорно.

Именно так люди научились выращивать хлебные зёрна.

Первоначально человек готовил себе из хлебных зёрен кашу. Затем стали зёрна предварительно поджаривать для придания им сладковатого вкуса.

Однажды древняя женщина случайно пролила густую похлёбку на раскалённые камни. Ей жаль было пропавшей муки, подхватила она испёкшейся кругляшек, которому ещё не было названия, и хотела отбросить его в сторону, но передумала. От него так соблазнительно пахло! Решила попробовать. Вкусно! После этого стали кашу из зёрен жарить на камнях.

Когда мы берём в руки хлеб, мы не думаем о тяжёлом труде, вложенном в него.

А сейчас мы поговорим с вами о людях, которые растили пшеницу, чтобы хлеб попал на наш стол.

Главный человек это пахарь.

Древние люди рыхлили землю простой палкой. Потом появилось мотыга, затем лопата. А ещё позже появилась соха. Соху делали из липы и тянула её лошадь. Железный плуг появился гораздо позже. Позднее человек изобрёл трактор и шестикорпусной плуг.

Прежде чем начать сев, необходимо обработать почву трактором. Её вспахивают, боронуют, культивируют. И только после такой обработки почвы можно начинать сев. Это очень ответственная работа.

Слава ж тем, кто на рассвета

Раньше солнца поднимался,

Подставлял лицо под ветер,

Чтобы колос наливался

И не вылег вдруг от града.

И посеять, и взлелеять

Колосочек каждый надо,

И пока дымятся росы,

В срок скосить хлеба густые,

Чтоб не сыпались с колосьев Наземь

зёрна золотые.

О дожде не спросит осень, Был

он в мае или не был?

Спросит, убраны ль колосья

Под июльским знойным небом.

Слава тем рукам – что пахнет хлебом!

На поле три человека важны это – пахарь, агроном, комбайнёр.

Я сейчас вам рассказала, что пахарь это который пашет, засекает и подкармливает семена удобрением.

Комбайнёр – убирает хлеб с полей. А ещё один человек для которого поле как дом родной. Это агроном. Его главная задача – обеспечить высокий и качественный урожай. Поэтому он определяет поле для каждой культуры. Агроном ходит по полям и наблюдает за всходами пшеницы. Он организует борьбу с сорняками. Ещё следит за тем, чтобы растения не болели, и своевременно был убран урожай.

Из зёрнышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона белого хлеба требуется 10 тысяч зёрен.

Золотой стеною висится пшеница.

Знаете ли вы, она – хлебная царица?

Да, действительно пшеница является хлебной царицей, потому что именно из пшеничной муки пекут самый лучший хлеб: ноздреватый вкусный и удивительно белый. Пироги вам тоже Зоя Васильевна печёт из пшеничной муки высшего сорта.

В честь хлеба слагались гимны, песни, совершались обряды, устраивались праздники.

Хлебом солью встречали почётных гостей, жениха и невесту.

Хлеб непременный участник любой трапезы. Как повседневная еда, так и праздничное застолье редко обходятся без хлеба.

Хлеб выпекают из пшеницы, ржи, ячменя, овса, проса, риса и кукурузы. В зависимости от того, какая мука используется, получается хлеб разного вкуса и вида.

Много разных видов хлеба на Руси. Однако словом «хлеб» чаще называли тот, что выпечен из ржаной муки. Ржаной, «чёрный», хлеб был сытнее пшеничного, белого, к тому же значительно дешевле его. Да и рожь в старину называли житом от слова «жить». Ведь есть хлеб, значит, есть жизнь!

Прошли века, но и в наши дни хлеб считается важной пищей для человека. Теперь пекут хлеб уже специальные машины. Но как бы легко ни давался хлеб, не забывайте главного: чем бережнее мы будем относиться к хлебу, тем благополучнее станет наша жизнь!

Нет, кажется, человека, который пренебрегал бы хлебом, не знал бы его вкуса, не дорожил бы им. У нас хлеб, как и в далекие времена, всему голова. Вот он лежит перед вами во всех видах от сухаря до пышного каравая, румяный, пышный, солнечной и земной энергией.

Хлеб в России пекли с куполами.

Чтоб хватило, как неба на всех

За широкими в доме столами

Крошку бросить считали за грех.

Хлеб по праву называли святым. И таких понятий в нашей родной речи очень мало: мать, Родина, хлеба.

Русский человек всегда верил в его святость, что к сожалению нельзя сказать о наших современниках. Несмотря на высокую цену хлеба, к нему продолжают относиться с неуважением, выбрасывать.

По старинному русскому обычаю хлеб, нечаянно выпавший из рук, надо не только поднять и бережно обтереть но и поцеловать, попросить у него прощения. Немалым грехом считалось уронить крошку хлеба и не поднять ее, еще большим грехом растоптать ногами. В одном из очерков, посвященных селу, есть такие слова: «Велик сеятель». Никогда не забывал о нем мир и никогда не забудет, ни в радости ни в беде. И никакая глыба золота не перевесит крошку хлеба!
Разминка: «Кладезь мудрости»

Старинная народная пословица гласит.

«Если хлеб на столе, то и стол-престол, а если хлеба нет, то и стол доска!» вот сейчас я хочу проверить, а знаете ли вы пословицы, ведь пословицы- это кладезь мудрости.

Я начинаю пословицу, а вы должны ее закончить.

Не трудиться- хлеба не добиться Не

пору обед, как хлеба дома нет

Хлеба нет- и корочка в честь

Хочешь есть колочи, так не сиди на печи

Много снегу- много хлеба, много воды много травы

Без соли невкусно, без хлеба не сытно

Худ обед, коли хлеба нет

Колочи приесться, а хлеб никогда

Хлеба ни куска, так и в тереме тоска

Хлеб всему голова

Хлеб да вода- крестьянская еда

Хлеб сердце человеку укрепит

Хлеба к завтраму оставляй, а не дела

Хлеб хлебу брат

Хлеба край и под елью рай, хлеба ни куска в палатах возьмет тоска

Познавательная игра: «Хлеб всему голова»

Уважаемые родители, представьте, что вы отдыхающие санатория «Золотая нива». Внимание отдыхающие! Только один день! Поездка на море! Просим вас занять места в нашем микроавтобусе. Не упустите свой шанс!

Здравствуйте, я вас поздравляю!

Это программа «такси»

И я ведущая Асфандиярова Н.Е.

Нет денег на такси,

Зарабатывай их в такси

Напоминаю правила игры. Вы отвечаете на простые и сложные вопросы и зарабатываете деньги. У нас есть две подсказки

Помощь зрителей

Звонок заведующей

И, так поехали: Посмотрите в окно Тихо

встала рожь на цыпочки.

Потянулась к небесам Лето

пестрое рассыпалась

По полям и по лесам

Сейчас простые вопросы. Готовы ли отвечать!

Отгадать легко и быстро Мяжки,

пышный и душистый Он и

черный, он и белый

И бывает подгорелый (хлеб)

Из чего варят геркулесовую кашу? Назовите злак (ОВЕС)

Детская хороводная игра, получившая название в честь хлеба (КАРАВАЙ)

Какие цветы растут среди колосьев ржи и пшеницы? (ВАСЕЛЬКИ)

Какой хлеб пекут на пасху? (КУЛИЧ) Переходим

к сложным вопросам.

Из какой песни эти слова «Пороги, булочки, бараночки», (МОСКВА ЗЛОТОГЛАВАЯ)

Из какой муки был испечен колобок? (ИЗ РЖАНОЙ)

Как называется пшеничный хлебец в виде кольца из заварного крутого теста? (БАРАНКА)

Верите ли вы, что возраст самого древнего хлебца оценивается 3,5 тыс. лет?

Чем по сути, является мушник? (РАЗНОВИДНОСТЬ ОБЫКНОВЕННОГО ХЛЕБА, ИЗ ВЫПЕЧАННОГО ИХ ПШЕНИЧНОЙ, ЯЧМЕННОЙ, ГОРОХОВОЙ И ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ)

Что обязательно кладут в пряничное тесто? (МЕД И ПРЯНОСТИ)

Я вас поздравляю! Вы вышли в супер игру. Древние греки поклонялись богине плодородия и земледелию Деметре, что в переводе означает «земля-мать». Как еще ее называли:

А) Хлоя (зелень-посев)

Б) Карпофора (дарительница плодов земли)

В) Сито (хлеб, мука). ВЕРНЫ ВСЕ ОТВЕТЫ.

Молодцы! Вы выиграли баранки к чаю. А сейчас я вам предлагаю послушать ваших детей, стихотворение про хлеб.

Любим хлебушек душистый С

хрусткой корочкой витой

Ароматный, золотистый

Словно солнцем залитой В

нем здоровье наше, сила В

нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило Охраняло,
берегло!

У народа есть слова

«Хлеб-всему голова»

Славится он первым на земле

Ставится он первым на столе.

Хлеб растили хлеборобы

Собирали урожай,

Чтобы радовал душистый Вкусный

хлеба каравай!

Зерна наших дней светитесь!

Позолотой резной!

Говорили мы «Берегите»

Берегите хлеб родной

Не мечтали мы о чуде

К нам с полей живая речь.

«Берегите хлеб, вы люди!

Научитесь хлеб беречь!» Когда

сравнишь ты золотом зерно.

Смотри, чтоб не обиделось оно!

А что такое золото! Металл.

Зато зерно- начало всех начал!

В каждом зернышке пшеницы. Летом

и зимой, сила солнышка хранится и

земли родной

И расти под небом светлым, Строе

и высок, словно Родина

Бессмертный, хлебный колосок.

Эстафета для детей «Корзина с продуктами».

Конкурс для родителей «Блюда из муки». Родители должны назвать, блюда сделанные из муки.

Загадки для родителей.

Кольцо не простое

Кольцо золотое

Блестящие, хрустящее

Всем на загляденье

Ну и объеденье (баранка)

Что на сковороду наливают

Да вчетверо сгибают? (блин)

В печь сперва его сажают

А как выйдет он оттуда

То кладут его на блюдо

Ну теперь зови ребят

По кусочку все съедят. (пирог)

Мнут и катают В

печи закаляют

Потом за столом

Режут ножом. (хлеб)

Ты не клюй меня дружок, Голосистый

петушок.

В землю теплую уйду

К солнцу колосом войду.

В нем тогда, таких как я

Будет целая семья. (зерно)

И подводя итоги сегодняшнего нашего мероприятия, я бы хотела вам предложить вместе с детьми разработать книжку с вкусными рецептами хлеба.

Приложение 4.

«Составь рассказ-описание с опорой на план»

Цель: Развивать умение грамматически правильно отвечать на вопросы Как

называется злак?

Как выглядит злак?

Где родина злака?

Какие полезные вещества содержатся в злаке?

Какие блюда можно приготовить из злака?

Дополнительные сведения, известные детям.

Приложение 5.

Экскурсия на кухню

Цель: познакомить детей с технологией приготовления булочек в больших количествах.

Задачи

1. Показать детям, как повара готовят булочки
2. Помочь ребятам понять, что и здесь многое зависит от уже знакомых им живых организмов — дрожжей.

Организация детей: они стоят на кухне группой или проходят мимо кухонного оборудования, если это возможно.

Виды деятельности: прогулка, развитие речи, ознакомление с кухонным оборудованием, наблюдение, социализация личности детей.

Методические рекомендации: педагог строго следит за соблюдением правил безопасности.

Дети идут на экскурсию на свою кухню, когда там выпекаются изделия из теста. Они должны увидеть весь процесс — от замеса теста до вынимания горячих булочек из печи. Если тесто подходит долго, на кухню можно сходить 2—3 раза. Кухонные работники, по предварительной договоренности с воспитателем, комментируют ход работы, объясняют назначение незнакомых для детей предметов и агрегатов.

Воспитатель. Видите, ребята, вам готовят еду таким же способом, как вы делали это сами, но уже не в кастрюлях, а в чанах. И помогают людям в этом умные машины и агрегаты. Вот так повар и помощники работают каждый день, чтобы вы всегда были сытыми. Вкусно они готовят? Вам нравится?

Дети отвечают.

Давайте поблагодарим всех за то, что показали нам, как они работают, и за то, что каждый день готовят для нас очень вкусно.

Дети благодарят работников кухни и уходят.

В последующие дни во время завтрака, обеда или ужина педагог напоминает детям об их экскурсии на кухню, предлагает определить, с помощью какого оборудования было приготовлено то или иное блюдо, каким способом его готовили. Спрашивает, понравилась ли еда, обещает передать благодарность работникам кухни.

Конкурс «Кто назовет больше изделий из теста?» Все команды называют изделия по очереди. Если какая-либо команда не может ничего сказать, она пропускает ход. За каждым ответ дается фишка. Побеждает команда, набравшая больше фишек. Конкурс начинают дети, а когда их знания полностью исчерпаются, его продолжают взрослые.

Приложение 6.

Пословицы и поговорки

Почему в народе говорится:

«До поры до времени не сеют семени»; «Весной час упустишь, годом не наверстаешь»; «Пришло время сева, не глазами ни вправо, ни влево»; «Кто весной не сеет, тот осенью жалеет»; «Не пиры пировать, когда хлеб засеивать»; «Сей в срок — будет прок!»;

«Весной пролежишь — зимой с сумой побежишь»; «Чем лучше семя схоронится, тем лучше уродится»; «Хорошо зерно в землю спать уложишь — хорошо и разбудишь, сыт будешь»; «Кто пахать не ленится, у того хлеб родится»; «Кто на ниве потеет, тот хлеб имеет»; «Какова земля, таков и хлеб»; «Клада не ищи, а землю паши — и найдешь»; «Когда сеют и жнут, не говорят, что мозоли жгут»; «Будет хлеб — будет и обед»; «Кто хлеб носит, тот есть не просит»; «Сей овес хоть в воду, да в пору»; «Кто кукурузу сеет, тот год от года богатеет»; «Хозяйство без кукурузы, что дерево без корней»; «Не соберешь

Приложение 7.

Конспект в подготовительной группе

Лепка «Хлеб, хлебобулочные изделия» (из соленого теста) Задачи:

- Учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.
- Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.

- Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.
- Развивать мелкую моторику рук. Развивать воображение.
- Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Материал: Картинки с изображением хлебобулочных изделий, слоёное тесто, мяч, дощечки для лепки, стеки, салфетки, цветной картон, подносы

Этапы	Деятельность педагога	Деятельность детей
Организационно мотивационный	<p>– Дидактическая игра « Что можно приготовить из муки?»</p> <p>Воспитатель бросает мяч детям. Ребёнок ловит мяч и называет, что можно приготовить из муки. После игры воспитатель обращает внимание детей на то, что в группе есть сюжетно-ролевая игра «Магазин».</p> <p>Когда будут наши изделия готовы , мы пополним сюжетно - ролевую игру «Магазин» хлебобулочными изделиями.</p>	<p>Дети встают в круг и и дидактическую игру</p>

<p>Основной</p>	<p>(Воспитатель задаёт вопросы детям.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Откуда берётся хлеб, который продают в магазине? - Какие вы знаете зерновые культуры? (Кукуруза, пшеница, рожь, ячмень, овес.) - Где растут зерновые культуры? (В поле) - Как называются люди, которые выращивают колосья? (Хлеборобы) - Куда везут зерно на машине с полей? (На элеватор) - Что такое элеватор? (Здание, где хранится зерно) - Что дальше происходит с зерном? (С элеватора зерно везут на мукомольный завод, где из зёрен получают муку, затем везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.) <p>(Воспитатель обращает внимание детей на коробку, которая появилась на столе. Предлагает отгадать загадки. При каждой отгадке воспитатель достаёт из коробки картинку или муляж хлебобулочного изделия.)</p> <p>Вот на мельнице пшеница,</p>	<p>Дети садятся на места на вопросы Дети отвечают воспитателя</p>
-----------------	--	---

	<p>Здесь такое с ней творится! В оборот её берут, в порошок её сотрут! (Мука) Он бывает с рисом, с мясом, С вишней сладкою бывает. В печь его сажают, А</p>	<p>СТОЛОВ</p> <p>около зую су Дети с и делают</p>
--	---	---

как выйдет он оттуда,
То кладут его на
блюдо.
(Пирог)
Есть такие слова:
"Он всему голова"
Хрустящей корочкой одет
Мягкий черный, белый...
(Хлеб)
Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.
(Бублик)
Я пузырюсь и пыхчу,
Жить в квашне я не хочу.
Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.
(Тесто)
Пальчиковая гимнастика «Месим тесто»
(Дети стоят возле столов)
- Мы тесто месили, мы тесто месили,
Нас тщательно всё промесить попросили,
Но, сколько ни месим и сколько, ни мнём,
Комочки опять и опять достаём!
Практическая работа
Воспитатель предлагает детям подумать и выбрать,
какие хлебобулочные изделия они будут лепить;
напоминает различные приёмы лепки.

Встают

	Воспитатель обращает внимание на правильную осанку детей, напоминает, как нужно работать со стеклой.	Дети лепят свои хлебобулочные изделия
Заключительный	<p>В конце занятия педагог вместе с детьми рассматривает изделия, выделяет лучшие и оставляет сушиться, для того, чтобы на следующем занятии раскрасить изделия.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме? - Как нужно относиться к хлебу? - Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб? - Ребята, что мы с вами сегодня лепили? - Из чего мы лепили булочки, хлеб? 	<p>Дети приносят свои изделия на заранее подготовленный стол и кладут свои работы.</p> <p>Отвечают на вопросы педагога</p>