



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №182»
(МБДОУ «Детский сад №182»)

Познавательно – краеведческий проект «Хлеборобный край – Алтай»



Разработали:
О. И. Ганова,
воспитатель

Барнаул

Актуальность

Каждому из нас приходилось слышать о необходимости уважительного, бережного отношения к хлебу. Однако причину при этом называют обычно одну: в хлебе, мол, заключён нелёгкий человеческий труд. Между тем нелёгкий труд вложен во всякую хорошую вещь или продукт питания. Почему же именно хлеб - «всему голова»? Дело в том, что теперь просто мало кто помнит о глубоких мифологических корнях, которые имеют наши взгляды на хлеб.

Хлеб был для славян священным даром Богов. Освоив приготовление каш и блинов, древнейшие наши предки, так или иначе, вышли и на хлеб. Всем нам случалось видеть (и трогать руками) тесто, приготовленное для пирога. Оно кажется совершенно живым - тёплое, нежное, дышащее. Существует множество древних поверий, связанных с хлебом и тестом. Вот некоторые из них:

Возвращаясь домой с похорон, наши предки старались первым делом заглянуть в квашню с тестом, чтобы священная сила Жизни изгнала Смерть за порог.

На квашню, покрытую подушкой, перед свадьбой усаживали невесту, чтобы новая семья жила весело, богато дружно и многодетно.

Вынимая хлеб из печи, примечали, в какую сторону наклонились макушечки ковриг: если вовнутрь печи - к прибытку в доме, наружу - к разорению и беде.

На свадьбах перемешивали хлеб, испечённый в доме невесты, с хлебом, испечённым в доме жениха: быть двум семьям отныне «хлебами из одной печи».

Перед иконой в праздники обязательно нужно было положить кусочек хлеба - благодарность Богу за урожай.

Хлеб клали в зыбку младенца - чтобы Бог хранил, а ребенок вырос работающим и здоровым.

Нельзя доедать хлеб за другим человеком - силы не будет, достатка.

Нельзя выбрасывать хлеб - большой грех, не будет счастья и сытости.

Хлеб на Руси ассоциировался вообще со всеми насущными житейскими потребностями. В нашей речи существуют такие устоявшиеся выражения:

«Заработать на хлеб» - означает заработать то, что необходимо для пропитания, существования

«Хлебное место» - доходная работа

«Свой кусок хлеба» - самому зарабатывать себе на жизнь

«Дать хлеб» - обеспечить кому-либо доход.

«Отнять хлеб» - лишить места или промысла, способов дохода.

«Его хлебом не корми...» - говорят о чьем-нибудь сильном увлечении

О вещи, которая хранится, никому не мешая, и может пригодиться говорят - «Она хлеба не просит...».

В русских пословицах заключена многовековая народная мудрость и народный опыт. Вот одни из многих о хлебе:

Хлеб всему голова.

Хлеб в пути не тягость.

Хлеба край - и под елью рай, хлеба ни куска - и в полатях возьмет тоска.
Хлеба нет - и друзей не бывало.
Хлеба ни куска - и в горле тоска.
Хлебу - мера, деньгам - счет.
Бог на стене, хлеб на столе.

Многие русские поэты, художники воспевали русское поле, нелегкий крестьянский труд, и плод этого труда - хлеб.

Хлеб занимает особое место в нашем питании. Без хлеба невозможно представить пищевой рацион, как здорового человека, так и тех, кто нуждается в диетическом питании. К тому же хлеб обладает довольно редким для пищевых продуктов свойством - он никогда не надоедает, что позволяет включать его в рацион ежедневно.

Непросто приходит хлеб на наш стол. Хлебный караван начинается с зернышка. На выпечку лишь одного батона уходит 1200 зёрен. И для того чтобы маленькое зернышко стало хлебом, надо три силы: Земля, Солнце, Труд. Хлеб - это дело тысяч и тысяч рук.

В наши дни, к сожалению, многие стали забывать истинную цену хлеба. Магазины и супермаркеты Алтайского края богаты и разнообразны в выборе хлебобулочных изделий. И действительно, в силу основной ориентации производства края – сельское хозяйство и климатическим условиям, хлеб Алтая отличается вкусовыми и целебными качествами.

Хлеб на Алтае любят, гордятся и прославляют. Но, к сожалению, наблюдения и беседы показали, что у детей дошкольного возраста недостаточно сформированы представления о культуре потребления хлеба и значимости для здоровья человека. Ребенок может бросить хлеб, у детей самостоятельно не возникает потребность использовать остатки хлеба для подержания птиц в зимний период.

Размышления об отношении детей к хлебу подтолкнули реализовать совместно с детьми и родителями проект «Алтай – хлеборобный край».

Гипотеза:

Дети дошкольного возраста будут более осознанно и бережно относиться к хлебу, если педагог создаст условия, обеспечивающие совместное изучение проблемы и обогащение представлений о ценности хлеба и труде людей разных профессий, связанных с его производством.

Цель: создать условия для осознания детьми ценности хлеба как одним из величайших богатств земли.

Задачи:

- содействовать обогащению представлений у детей о значении хлеба в жизни человека, об общественной значимости труда хлебороба;
- увлечь детей исследованием проблемы изучения процесса выращивания зерновых культур и производства хлеба в Алтайском крае;

- способствовать систематизации и обогащению представлений детей о людях разных профессий, связанных с выращиванием хлеба и сельскохозяйственными машинами;
- пробуждать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его, показать значимость хлеба во все времена для людей Алтая и России;
- пробудить желание выполнять трудовые операции, бережно относиться к продуктам человеческого труда;
- прививать культуру потребления хлеба;
- поощрять желание создавать что-либо по собственному замыслу, обращать внимание на полезность будущего продукта для других или ту радость, которую он доставит кому-то;
- совершенствовать физические и трудовые навыки, содействовать развитию мелкой моторики рук и логического мышления;
- обогатить предметно-развивающую среду посредством оформления дидактических пособий, игр, макетов и коллекций.

Новизна проекта:

Проект реализуется с использованием принципа интеграции, способствующего:

- у детей дошкольного возраста пробуждению и развитию познавательного интереса и активности (актуализируют опыт реальной жизни); исследовательских способностей (проводят исследование, эксперименты и опыты); творческих возможностей (сочиняет, фантазирует, думает, познает законы и специфику родного языка); коммуникативных умений (общается и высказывает свою мысль); игровых замыслов;
- установлению тесного контакта специалистов ДООУ, учреждений образования и культуры: воспитателей, старшего воспитателя, музыкального руководителя, а также родителей.

Основные направления проектной деятельности:

Познавательно-краеведческое

Цель: создать условия для пробуждения в детях потребности познавать процесс выращивания злаковых культур и производство хлеба в Алтайском крае в настоящее время; вызвать интерес к изучению истории появления хлеба на столе человека.

Художественно-эстетическое

Цель: способствовать проявлению творческой активности детей; пробуждению интереса к народному фольклору, народной музыке, прославляющим хлеб и людей разных профессий, занимающихся его изготовлением; стимулировать нравственно-эстетические переживания;

Социально-эмоциональное

Цель: способствовать обогащению межличностных отношений, социализации участников проекта на основе принципов сотрудничества, сотворчества в

процессе совместной деятельности; поощрять способность к эмоциональной отзывчивости.

Участники проекта:

- воспитанники старшей группы (5-6 лет)
- воспитатели
- музыкальный руководитель
- родители воспитанников.

Сроки реализации проекта: сентябрь 2016 г. – сентябрь 2018 г.

Предполагаемые результаты:

- становление у детей целостного представления о процессе выращивания зерновых культур и производства хлеба.
- обретение опыта приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.
- обогащение речевого активного словаря участников проекта названиями профессий, сельскохозяйственных машин, связанных с производством хлеба.
- расширение представлений о выращивание хлеба в Алтайском крае. Проявление готовности беречь хлеб, уважительного отношения к продуктам человеческого труда.
- создание мини-музея «Хлеб – всему голова», по гражданско-патриотическому воспитанию дошкольников (дидактические игры, пособия, коллекции, макеты, альбомы «Алтай – хлеборобный край»).

Стратегия реализация проекта

Этап	Ситуация реализации проекта	Задачи	Результат	Сроки
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ	Анализ педагогической литературы, обзор образовательных сайтов интернета по данной проблеме	Создание организационной основы для реализации проекта.	Подбор методической, педагогической, научно-познавательной литературы по проблеме.	Сентябрь – октябрь 2016 г.
	Изучение истории развития зернового хозяйства в Алтайском крае.			
	Анализ состояния предметно–развивающей среды в дошкольном образовательном учреждении	Выявление проблемных областей предметно-развивающей среды.	Разработка положения о создании мини-центров по патриотическому воспитанию.	
ОСНОВНОЙ	Проблемная ситуация Обсуждение сказки Г.Х. Андерсена «О девочке, которая наступила на хлеб»	Создать условия для мотивации предстоящей деятельности. Способствовать проживанию детьми проблемных ситуаций с высказыванием предложений и принятием самостоятельных решений. Вызвать интерес детей к проектной деятельности.	Пополнение детской библиотеки книгами о хлебе.	Октябрь 2016 г.

<p>Сбор семян злаков, из которых выпекают хлеб и хлебобулочные изделия. Знакомство с миром злаков: «Что за зернышко такое, не простое – золотое».</p>	<p>Насыщать познавательный и практический опыт посредством составления детьми коллекции семян злаков (пшеница, рожь; семена злаковых культур, которые добавляют в хлеб: овес, просо, гречиха, подсолнечник).</p>	<p>Коллекция семян злаков.</p>	<p>Сентябрь – октябрь 2016 г.</p>
<p>Создание группы детей-исследователей для организации цикла познавательных бесед.</p>	<p>Побудить детей к самостоятельному исследованию и подготовке цикла бесед со сверстниками о труде хлеборобов в разные периоды года.</p>	<p>Творческая проектная группа</p>	<p>Октябрь 2016 г.</p>
<p>Цикл интегрированных мероприятий «Кто хлебушек растит?».</p>	<p>Содействовать формированию представлений о долгом пути, который проходит хлеб, прежде чем попасть на стол. Вызвать интерес к изучению труда хлебороба. Активизировать словарь: тракторист, весенняя вспашка, посевная, жатва, комбайнер, комбайн, зерноток, зерносушилка, зернопогрузчик, элеватор. Способствовать осознанию детьми необходимости бережного отношения к хлебу.</p>	<p>Оформление схемы «Этапы выращивания хлебных злаков». Подбор наглядного материала (иллюстрации, фотографии).</p>	<p>Октябрь – ноябрь 2016 г.</p>
<p>Рассматривание карты Алтайского</p>	<p>Привлечь внимание детей к изучению карты Алтайского края.</p>	<p>Карта Алтайского края</p>	<p>Октябрь – ноябрь 2016 г.</p>

<p>края. Определение посевных площадей края.</p>	<p>Содействовать расширению представления детей о сельском хозяйстве, в том числе о земледелии. Познакомить с районами края, в которых выращивают злаковые культуры. Предложить детям обозначить их на карте. Рассказать о достоинствах Алтайской пшеницы.</p>		
<p>Дидактическая игра «Откуда хлеб пришел?»</p>	<p>Содействовать закреплению представлений о выращивании хлеба. Пробуждать уважение к труду людей, которые выращивают хлеб.</p>	<p>Оформление дидактической игры. Обогащение представлений участников проекта о процессе выращивания и сбора зерновых культур.</p>	<p>Ноябрь 2016 г.</p>
<p>Опыт «Как превратить зерно в муку?»</p>	<p>Вызвать интерес к процессу производства хлеба. Познакомить с разными способами получения муки. Содействовать формированию способности четко формулировать свои мысли, делать предположения и выводы, соглашаться с замечаниями или отстаивать свою точку зрения.</p>	<p>Картотека «Опыты и эксперименты» Карта «Превращение зерна в муку»</p>	<p>Ноябрь 2016 г.</p>
<p>Рассматривание картины «Везем урожай на элеватор»</p>	<p>Познакомить с трудом взрослых на элеваторе. Содействовать расширению</p>	<p>Картина «Везем урожай на элева- тор», карточки с изображений</p>	<p>Ноябрь 2016 г.</p>

		представления о дальнейшем процессе производства и изготовления хлеба.	профессий людей, работающих на элеваторе	
Экскурсия на кухню «Вкусные булочки наших поваров».		Обогатить представление детей о труде повара в детском саду. Показать условия и процесс приготовления булочек для детей.	Фотоальбом «Вкусные булочки наших поваров»	Декабрь 2016 г.
Эксперимент «Как приготовить кислое тесто?»		Познакомить с микроскопическими организмами – дрожжами и их значением в приготовлении теста. Пробудить интерес к экспериментальной деятельности. Содействовать формированию причинно-следственных связей, действующих в природе.	Картотека «Опыты и эксперименты» Карта «Приготовление кислого теста»	Декабрь 2016 г.
Трудовая ситуация маленьких поварят «Чудные фигурки»		Пробудить интерес детей к выпечке печенья. Познакомить с технологической картой. Создать условия для развития умения замешивания, раскатывания теста и вырезания фигурок. Содействовать воспитанию дружеских взаимоотношений, аккуратности, развитию умения доводить начатое дело до конца.	Технологическая карта «Чудные фигурки»	Январь 2017 г.
Оформление картотеки «Пословицы и поговорки о		Поощрять стремление самостоятельно и совместно с родителями находить	Картотека «Пословицы и поговорки о хлебе»	Январь - март 2017 г.

хлебе»	пословицы и поговорки о хлебе.		
Встреча с интересным человеком.	Содействовать расширению представлений детей о выпечке хлеба и хлебобулочных изделий в пекарнях и хлебозаводах города Барнаула.	Фотогазета «Встреча с интересным человеком»	Февраль 2017 г.
Создание сюжетно-ролевой игры «Пекарня»	Создать условия для творческой реализации и развития сюжета игры; закрепления представлений о труде работников пекарни (пекарь, водитель, экспедитор). Обеспечить формирование умений детей договаривать, распределять роли, устанавливать разнообразные контакты с партнерами по игре.	Атрибуты, игровой материал	Март 2017 г.
Оформление книги «Невыдуманные рассказы о том, как хлеб помог выжить человеку»	Пробудить желание у детей узнать невыдуманные истории из жизни близких взрослых о значении хлеба. Побудить к изучению жизни людей в годы Великой Отечественной войны.	Книга «Невыдуманные рассказы о том, как хлеб помог выжить человеку»	Февраль - март 2017 г.
Экскурсия в магазин «Кто хлеб печет и где его можно купить?»	Обогатить представления детей о процессе доставки хлебобулочных изделий в магазин (путь от пекарни до магазина) и деятельности продавца.	Фотогазета «Как мы ходили в магазин на экскурсию»	Апрель 2017 г.

Дегустация «Вот он, хлебушко душистый»	Создать условия для развития вкусовых анализаторов, обогащать представления о правилах дегустации. Побудить детей запомнить вкусовые качества разных злаков.	Выставка хлебобулочных изделий, приготовленных родителями и детьми.	Апрель 2017 г.
Открытие мастерской по изготовлению изделий из соленого теста	Поощрять стремление детей создавать хлебобулочные изделия, торты, пирожные из соленого теста. Содействовать формированию умений, развитию творческих проявлений детей при изготовлении из соленого теста игровых атрибутов для сюжетно-ролевой игры.	Поделки из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Хлебный магазин»	Сентябрь 2017 г.
Создание сюжетно-ролевой игры «Хлебный магазин»	Пробудить желание совместными усилиями создать атрибуты к сюжетно-ролевой игре «Хлебный магазин». Содействовать реализации полученных представлений в игровой деятельности.	Атрибуты и игровой материал.	Сентябрь – октябрь 2017 г
Выставка творческих работ детей и взрослых «Хлеб – всему голова»	Вызвать желание участвовать в выставке. Содействовать развитию умения выразить свои знания и представления о хлебе в творческих работах: рисунках, поделках, коллажах и т.д.	Фотоальбом детских работ «Хлеб – всему голова»	Октябрь 2017 г
Экспериментирование «Выращиваем зерновые	Вызвать желание детей участвовать в процессе выращивания зерновой культуры.	Альбом наблюдений. Фотоальбом «Как мы хлеб	Октябрь 2017 г

	культуры»	Стимулировать к самостоятельной деятельности по уходу за всходами. Поощрять желание наблюдать, фиксировать результаты наблюдений в альбоме. Побуждать к предположениям и выводам. Содействовать развитию умения обосновывать свою точку зрения.	выращивали»	
	Акция «Как мы сможем сберечь хлеб»	Помочь осознать детям, что достаточно много хлеба теряется, в том числе и в детском саду. Пробудить желание бережно относиться к хлебу. Побудить к высказыванию предложений о способах использования остатков хлеба в добрых целях.	Карта «Как хлеб сберечь»	Ноябрь – декабрь 2017 г.
	Презентация плаката детей старшей группы детского сада	Побуждать детей делиться опытом длительной совместной проектной деятельности. Поощрять стремление детей проектной группы заинтересовывать исследовательской работой своих ровесников.	Выставка – презентация материалов проектной деятельности (фотоальбомы, фотогазеты, картины, иллюстрации, дидактические игры, коллекции, творческие работы детей)	Февраль 2018 г.
	Оформление альбома «Без хлебушка нет небушка»	Побуждать детей к созданию альбома по результатам проектной деятельности детей и взрослых.	Альбом «Без хлебушка нет небушка»	Март 2018 г.

		Стимулировать желание творческой самореализации детей и родителей.		
Фольклорный праздник «Хвала рукам, что пахнут хлебом»		Содействовать обогащению представлений об обычаях и традициях русского народа, об отношении к людям, выращивающим хлеб. Приобщать к духовной культуре на основе активного использования фольклора о хлебе и труде взрослых (песен, загадок, пословиц и поговорок, потешек). Создать условия для развития творческих способностей детей в разных видах деятельности (музыкальной, речевой, театрально-игровой, изобразительной).	Обогащение представлений о русских обычаях и традициях, собственной жизнедеятельности.	Март 2018 г.
Семейные посиделки «Поскорее накрывай стол скатеркой чистой, перед нами каравай с корочкой душистой!»		Стимулировать потребность родителей участвовать в жизнедеятельности детского сада. Гармонизировать отношения детей и взрослых посредством проведения совместной культурно-досуговой деятельности. Обогащать представления детей о русских народных традициях встречи и угощения гостей.	Обогащение эмоциональной сферы участников проекта. Становление национального самосознания, гражданско-патриотического поведения всех участников проекта.	Апрель 2018 г.

заключительный	Создание презентации по реализации проекта	Систематизировать и оформить методический, практический, информационный (слайд-шоу) материал проектной деятельности.	Методический журнал, слайд-шоу, дид. пособия и игры, фотоальбомы, фотогазеты, макеты проекта «Хлеборобный край - Алтай».	Апрель 2018 г.
	Оформление методического и практического материала			
	Презентация проекта на итоговом педагогическом совете.	Провести проблемный анализ проектной деятельности.		Май 2018 г.
	Трансляция опыта по реализации проекта «Хлеборобный край - Алтай».	Обобщение и распространение опыта деятельности по пробуждению патриотических чувств и становлению гражданского поведения у детей дошкольного возраста на конкурсах, фестивалях и образовательных выставках.	Издание статей в журнале «Звездочка», научно-методическом сборнике АК ИПКРО	Январь – сентябрь 2018 г.

Цикл интегрированных мероприятий «Кто хлебушек растит»

Занятие №1 «Наш хлеб»

Задачи:

- содействовать обогащению представлений о хлебе как одном из величайших богатств на земле; названиях профессий людей, выращивающих хлеб.
- побуждать детей рассказывать, как на столах появляется хлеб, какой путь он проходит, прежде чем мы его съедаем.
- пробуждать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, выращивающих хлеб.

Предварительная работа:

- рассматривание картин: «Рожь» Шишкина, «Уборка хлеба», картинок «Хлебобулочные изделия», «Зерновые культуры»,
- беседа о бережном отношении к хлебу,
- разучивание стихов, пословиц о хлебе.

Ход:

Воспитатель:

- Отгадайте-ка загадку:

Пышный, мягкий, пропеченный,
Подрумяненный слегка,
Он с горбушкой золоченной
Шел к тебе издалека...
(хлеб)

Воспитатель:

- Ребята, сегодня у нас в гостях наш алтайский калач. Он хочет пригласить вас в путешествие. А вы любите путешествовать? (Ответы детей)

Калач:

- Ну, вот и хорошо. А пригласить я вас хочу в поле. Там моя родина. А путь у нас не близкий и поедем мы на машине.

(Под музыку дети проходят круг и подходят к экрану мультимедиапроектора. На экране – картина поля с колосьями пшеницы)

Калач:

- Вот таким я был весной. А кто может рассказать, что со мной делали люди?

На экране появляются слайды, изображающие последовательность выращивания хлеба.

Желающие дети рассказывают о том, что весной пахут землю и сажают зерна, потом появляются первые всходы (помочь детям рассказать об условиях: солнце, дождь, тепло), летом вырастают колоски – в них много зерен. Осенью пшеница созревает, колоски убирают комбайнами.

Калач:

- Какие вы молодцы! А что же нужно сделать, чтобы получился калач?

Дети:

- Нужно зерно обмолотить и просушить.

Калач:

- Правильно. Посмотрите, как это делают (на экране – слайд «элеватор»)

Калач:

- А что же дальше?

Дети:

- Нужно зерно на мельницу отвезти, чтобы муку получить.

Воспитатель:

- Ребята, давайте представим себе, что мы пришли на мельницу.

Физминутка:

Дуйте, дуйте ветры в поле *(руки вверх, качать ладонями)*

Чтобы мельницы мололи, *(пр. ладонь на лев. плечо, ладонь на прав. плечо, лев. рука вперед в сторону, пр. рука вперед в сторону)*

Чтобы завтра из муки *(летим пирожки)*

Испекли мы пирожки.

(повторить 2 раза)

Калач:

- Ну, какие вы молодцы. Посмотрите, какая мука получилась. Но это еще не калач. Что же нужно, чтобы получился калач?

Дети:

- Нужно замесить тесто и испечь калач.

Калач:

- Что нужно положить в муку? Давайте замесим тесто. Под музыку дети выполняют движения: наливают воду, перемешивают, кладут дрожжи, перемешивают молоко, сахар, ставят в теплое место. Раскладывают по формам и ставят в печь. Ну, вот и готов наш калач.

Рос сперва на воле в поле,
Летом цвел и колосился,
А когда обмолотили,
Я в зерно вдруг превратился.
Из зерна – в муку и тесто,
Рядом с углем занял место.
Уголь красен и горяч,
Потому-то я калач!

Калач:

- Теперь можно и в игру поиграть.

Русская народная игра «Ай, качи, качи, качи, глянь баранки, калачи!»

Воспитатель:

- Посмотрите, чтобы получился такой красивый пышный с хрустящей корочкой калач, много людей потрудились. Давайте назовем их.

Дети:

- Тракторист, комбайнер - хлеборобы; хлебопек.

Воспитатель:

- Ребята, кто знает пословицы о хлебе?

- Хлеб - всей жизни голова
- Худ обед, коли хлеба нет.
- Хлеб в закромах - счастье в домах.
- Не красна изба углами, красна пирогами.
- Сердись, бранись, за хлебом-солью сходишь.
- Без хлеба нет обеда.
- Хлебушко – калачу дедушка.

Калач:

- Да, я один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних, самых надежных видов пищи на земле. Я создан человеческой мудростью, мастерством и упорной самой нужной в мире работой. Но жизнь у меня недолгая. Кто подскажет, как продлить мне жизнь?

Дети:

- Положить в целлофановый пакет.
- Приготовить панировочные сухари.
- Посушить гренки для супа.
- Поджарить гренки к чаю.
- Испечь пирог с яблоками.

Калач:

- Молодцы, ребята. Я хотел у вас еще спросить. О чем нужно помнить, когда вы садитесь за стол? Как обращаться с хлебом?

Дети вместе с воспитателем составляют правила:

- Береги хлеб, он дорого достается
- Не оставляй недоеденных кусков
- Никогда не бросай хлеб.
- Продли жизнь хлебу.
- Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

Калач:

- Вам понравилось наше путешествие? Чему вы научились? О чем расскажите друзьям, мамам, папам? (ответы детей)

Воспитатель:

- Я приглашаю вас попить чаю с хрустящим саратовским калачом.

Занятие №2 «Хлеб - всей жизни голова»

Задачи:

- Содействовать обогащению представлений у детей о том, что хлеб – это ценный продукт питания, получение которого требует большого труда.
- Пробуждать уважение к труду хлебороба, осознание его важности и значимости.
- Побуждать использовать в речи фольклор (пословицы и поговорки о хлебе).
- Содействовать систематизации и закреплению представлений детей о сельскохозяйственных машинах, об этапах в производстве хлеба.
- Создавать условия для воспитания культуры трудовой деятельности, бережного отношения к материалам при работе с тестом.

Предварительная работа:

- Беседа о труде хлебороба;
- Рассматривание иллюстраций «Сельскохозяйственные машины», «Хлебобулочные изделия»;
- Чтение рассказов: А.Мусатов «Как хлеб на стол пришёл», В.Даукевич «От зерна до каравая», Я.Дягутите «Руки человека», «Молотьба»;
- Заучивание стихотворения «Золотое зёрнышко»;
- Пословицы и поговорки о труде и хлебе;
- Изобразительная деятельность - лепка «С пылу, жару из печи, ешь баранки калачи»

Материал: картинки о профессиях (комбайнёр, учитель, продавец, лётчик, сталевар, пекарь, пианист, тракторист, портной, врач); заготовки иллюстраций для книжек – малышек (пашут, сеют, мелят, везут, пекут, продают, едят); ножи, дрожжевое тесто, блюдечки с сахарным песком, салфетки для обтирания рук, фартучки и косыночки для работы с тестом, кукла «Тётушка–Сдобушка».

Словарная работа: жатва, пахота, трактористы, крестьяне, сдоба, булка хлеба, комбайнёр, дрожжевое тесто, пшеничная и ржаная мука, борона, сеялка, бункер.

Ход:

Дети сидят на ковре.

Воспитатель. - Ребята, недавно я видела такую картину: «Шёл мальчик и ел булку. Не доел. Бросил её, пнул ногой и дальше пошёл».

- Скажите, хорошо он поступил? (*ответы детей*).

- А почему? Как вы думаете?

ответы детей: «Потому что, хлеб даётся тяжёлым трудом. Много людей работают, чтобы мы могли, кушать хлеб каждый день».

Воспитатель. - Молодцы, верно! Ведь не зря у народа есть слова «Хлеб – всей жизни голова». Много народ придумал пословиц и поговорок о хлебе, песен и стихов. Но мальчик ничего этого, наверное, не знал, поэтому так и поступил.

- А вы знаете, стихи о хлебе? (*дети читают стихи*).

- А пословицы и поговорки? (*дети рассказывают*).

Воспитатель.- Да, много пословиц вы знаете.

- А как хлеб попадает к нам на стол? *(рассказы детей)*.

Воспитатель. - Молодцы, знаете о том, как труден путь хлеба к нашему столу. А как же сделать, чтобы об этом узнали и другие дети? *(ответы детей)*.

Воспитатель. - А я предлагаю сделать книжки – малышки. У вас на столах есть готовые картинки. Вы должны собрать их по принципу игры «Что сначала, что потом» и связать шнуровкой. Эти книжки мы подарим малышам, пусть они тоже узнают, как труден путь хлеба к нашему столу. *(самостоятельная деятельность детей)*.

Воспитатель. - Какие замечательные книжки у вас получились! Они обязательно понравятся малышам.

Физминутка (повторить 2-3 раза)

ЧА – ЧА – ЧА - наша печка горяча *(руки за спину)*;

ЧИ – ЧИ – ЧИ – мечет печка калачи *(полуприседания)*;

ЧУ – ЧУ – ЧУ – будет всем по калачу *(руки перед собой)*;

ЧО – ЧО – ЧО – осторожно, горячо! *(хлопки перед собой)*.

Воспитатель. - Дети, подойдите ко мне. Посмотрите на доску и назовите люди каких профессий участвуют в выращивании хлеба? (на доске развешаны картинки с профессиями: комбайнёр, учитель, продавец, лётчик, сталевар, пекарь, пианист, тракторист, портной, врач, столяр, слесарь). *(ответы детей)*.

Воспитатель. - А как сталевар помогает растить хлеб? Что он делает? *(ответы детей: варит сталь, из которой делают комбайны, трактора, сеялки и т.д.)*

Воспитатель. - Молодцы, всё знаете. Смотрите, у меня на столе лежит хлеб. Как он называется? *(булка белого и булка чёрного)*.

- Из какой муки сделан белый хлеб? *(из пшеничной)*.

- А чёрный? *(из ржаной)*.

Вдруг раздаётся голос и появляется кукла «Тётушка–Сдобушка».

Сдобушка – Здравствуйте, я Тётушка–Сдобушка.

- А вы знаете, что такое сдоба? *(ответы детей)*.

- Слышала, слышала, много знаете о хлебе и других научить хотите. Говорили мне, что вы и пироги печь любите. Любите? Я тоже, а ещё больше люблю, угощать пирогами других. Давайте испечём разной сдобы и угостим всех. То–то будет весело, то–то хорошо. (Дети надевают фартуки и косынки и начинают лепить из дрожжевого теста кренделя, булки, ватрушки и др. Укладывают на противень и несут на кухню. Во время работы воспитатель постоянно спрашивает, что ребёнок делает и как.)

Сдобушка – Ай да ребята, ай да молодцы!

Воспитатель даёт оценку всего занятия.

Занятие № 3 «Кто хлеб печет?»

Задачи:

Содействовать обогащению представления детей о профессии пекаря.

Пробуждать познавательный интерес детей к труду взрослых.

Обеспечить развитие умения составлять рассказ с помощью схемы трудового процесса.

Пробуждать уважение к труду пекаря и бережное отношение к хлебобулочным изделиям.

Ход занятия

1. Игровой сюрпризный момент.

В группу к детям приходит Незнайка и приносит посылку.

Рассказывает детям, что был на экскурсии на хлебном заводе и ему передали посылку в детский сад.

– Что в ней может находиться? (*Варианты ответов детей.*)

– Незнайка по очереди достает хлебобулочные изделия, дети называют их.

– Как вы думаете, а кто изготовил такие вкусные, душистые булки, хлеб, баранки? (*Пекарь.*)

– Где пекут хлеб? (*На хлебном заводе.*)

2. Рассматривание и описание картины «В пекарне».

– Кто изображен? Что делают?

– Как нужно относиться к хлебу?

3. Анализ ситуаций.

Воспитатель предлагает Незнайке и детям побыть пекарями и составить рассказ «Испечем что-нибудь вкусное» по схеме трудового процесса:

1) цель труда (дети сами выбирают, что будут печь, и зарисовывают);

2) из чего будем печь;

3) оборудование и предметы посуды для выпечки;

4) последовательность трудовых действий;

5) результат труда.

4. Лепка из соленого теста «Булочки, баранки».

Воспитатель предлагает детям слепить из соленого теста любые хлебобулочные изделия для игры «Магазин».

Незнайка угощает детей печеньями, баранками и т. д. и предлагает попить вместе с ним чай.

5. Итог занятия



Занятие №4 «Не красна изба углами, красна пирогами»

Задачи:

Содействовать расширению представлений детей о том, кто делает хлеб, где и из чего; из каких зерновых культур получают муку.

Познакомить с различными видами хлеба и хлебобулочных изделий; уточнить какую форму имеют различные изделия.

Побуждать детей подбирать прилагательные к существительному «хлеб».

Упражняться в употреблении существительных Т.п., в падежном и предложном согласовании, образовании относительных прилагательных; познакомить с орфоэпической нормой употребления слова торт.

Пробуждать бережное отношение к хлебу, к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе.

Оборудование: репродукция картины Шишкина «Рожь», изображение пира, застолья, засушенные колоски ржи, пшеницы, метелки овса, початок кукурузы, виды хлеба и хлебобулочных изделий, счетные палочки, сюжетные картинки для сопровождения беседы «Хлеб – наше богатство».

Предварительная работа: беседа «Откуда хлеб пришел»; экскурсия в хлебобулочный магазин; изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста для сюжетно–ролевых игр; разучивание стихов и пословиц о хлебе.

Ход занятия

1. Рассматривание репродукции картины “Рожь”, иллюстрации с изображением хлебобулочных изделий.

Воспитатель:

- Когда–то человек попробовал зерна, и они ему понравились. Человек стал растирать зерна камнями и так появилась мука. Затем человек научился печь из муки хлеб. Сначала хлеб был пресным, а затем люди придумали заквашивать тесто и получился вкусный, пышный хлеб. Без хлеба не обходилось ни одно застолье. Дорогих гостей встречали солью и хлебом. Раньше пекли только ржаной хлеб. Говорят: “Ржаной хлеб пшеничному родной батюшка”. Как вы понимаете смысл этой пословицы? Закройте глаза, вдохните аромат ржаного и пшеничного хлеба. Попробуйте их на вкус.

2. Рассматривание засушенных колосков ржи и пшеницы, метелок овса, початка кукурузы.

Воспитатель:

- Рассмотрите. Как называются эти растения? *Ответы детей.*

Воспитатель:

- Обратите внимание, что говорят колосья ржи и пшеницы, метелка овса, початок кукурузы. Что схожего в этих растениях? Да, верно, все эти растения дают зерно и поэтому называются зерновыми культурами. Из них готовят хлеб.

3. Выкладывание колоса пшеницы счетными палочками.

4. Игра “Назови какой, какая, какое?”

- Хлеб из ржи – ржаной.
- Хлеб из пшеницы – пшеничный.
- Каша из пшена – пшенная.
- Каша из овса – овсяная.

- Каша из ячменя – ячневая.
- Каша из кукурузы – кукурузная.
- Каша из гречихи – гречневая.
- Поле с рожью – ржаное.
- Поле с пшеницей – пшеничное.
- Поле с овсом – овсяное.
- Поле с ячменем – ячменное.
- Поле с кукурузой – кукурузное.
- Поле с гречихой – гречишное.
- Поле с просом – просяное.
- Игра “Доскажи словечко”
- **Воспитатель:**
- Доскажите словечко, изменив слово хлеб по смыслу.
- Я знаю пословицу о
- Мама купила пшеничный
- Дети едят суп с ...
- Ваня пошел в магазин за ...
- Я не люблю есть суп без
- У меня дома нет ...

6. Физминутка. Дети встают в круг и показывают то, о чем говорится в стихотворение:

Вырос в поле дом, Полон дом зерном
 Стены позолочены, Ставни заколочены
 Ходит дом ходуном, На столбе золотом.

7. Беседа «Хлеб – наше богатство».

Воспитатель:

- Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Посмотрите на картины. Какой путь прошел хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный каравай на нашем столе? Говорят: «Хлеб всему голова». Действительно:

Хлеб ржаной, батон и булки
 не добудешь на прогулке
 Люди хлеб в полях лелеют
 Сил для хлеба не жалеют.

8. Рассматривание выставки натуральных хлебобулочных изделий.

Воспитатель:

- Какие хлебобулочные изделия вам знакомы, а какие нет?
- Какие изделия имеют прямоугольную форму? Квадратную? Круглую?

9. Составление предложений.

Выберите, кого бы вы хотели угостить и чем, и составьте предложение.
 Например: Я угощу Таню тортом.

Обратите внимание, что правильно говорить тортом, торты.

10. Чаепитие.

Экскурсия на кухню «Вкусные булочки наших поваров»

Задачи:

Обогатить представления детей о труде повара в детском саду.

Обеспечить закрепление знания детей о том, какие кухонные предметы, машины и посуда используются для приготовления булочек, как обрабатывают продукты.

Вызвать интерес к процессу приготовления булочек.

Побуждать детей к выпечке в семье.

Ход:

Дети вместе с воспитателем осматривают на кухне выставку предметов кухонной утвари.

Повар: Что это за предметы, где они должны находиться?

Дети: «На кухне».

Повар: Для чего они нужны?

Дети: «Для приготовления пищи».

Повар: Назовите все эти предметы.

Дети перечисляют: разделочная доска, кухонные ножи, кастрюли, сковороды, мясорубка, дуршлаг, шумовка (ложка с дырочками), половник, терки, противни, чайник, кофейник, чайничек для заварки, хлебница, сахарница, набор для специй, подставки, масленка, салатницы, ножи, вилки, ложки (чайные, десертные, столовые), банки для круп (сахара, соли), тарелки мелкие (глубокие, десертные), полотенца, прихватки. Затем воспитатель предлагает рассказать о назначении каждого предмета.

Повар: Сегодня мы с вами поговорим о приготовлении булочек с начинкой. Что для этого нужно?

Дети высказывают свои предположения.

Повар объясняет и показывает, как нужно завести тесто для булочек и выпечь булочки.

Проводится игра «Чего не стало».

Повар расставляет на столе глубокую кастрюлю, муку в емкости, противень из духового шкафа, дрожжи, масло подсолнечное, соль, сахар. Дает детям время рассмотреть эти предметы, затем убирает любой один предмет и спрашивает, чего не хватает.

Повар: После работы надо вымыть всю посуду, просушить ее. Вот видите, чтобы приготовить булочки, мы использовали: разделочную доску, глубокую кастрюлю, муку в емкости, противень из духового шкафа. А теперь представьте, сколько нужно использовать посуды, чтобы приготовить завтрак, обед, полдник и ужин для детей детского сада. И всю эту посуду надо еще вымыть. Сколько работы на кухне!

Воспитатель: сегодня мы с вами познакомились с приготовлением булочек с начинкой. Через некоторое время мы с удовольствием их попробуем.



Пословицы и поговорки о хлебе

- 
- ✿ Хлеб батюшка, водица матушка.
 - ✿ Хлеб в пути не тягость.
 - ✿ Хлеб — дар божий, отец, кормилец.
 - ✿ Лучше хлеб с водою, чем пирог с бедою.
 - ✿ Хлеб на стол, так и стол престол; а хлеба ни куска — и стол доска.
 - ✿ Сей хлеб, не спи, будешь жать, не станешь дремать.
 - ✿ Не жди урожая, сей жито, хлеб будет.
 - ✿ Не земля хлеб родит, а небо.
 - ✿ И пес перед хлебом смиряется.
 - ✿ Пересев хуже недосева.
 - ✿ Когда рожь цветёт, нельзя холстов белить.
 - ✿ Без хлеба смерть, без соли смех.
 - ✿ Калач приестся, а хлеб никогда.
 - ✿ Рожь две недели зеленится, две недели колосится, две недели отцветает, две недели наливают, две недели подсыхает.
 - ✿ Только ангелы с неба не просят хлеба.
 - ✿ В начале и в конце обеда, для счастья, съешь кусочек хлеба с солью.
 - ✿ Лучше голодай, а добрым семенем засевай.
 - ✿ Сажает в печь хлебы, как пышки, а вынимает, как крышки.
 - ✿ Как в мае дождь, так будет рожь.
 - ✿ Коли рожь тронется в рост наперёд - быть ржи хорошей; а трава - так травам.
 - ✿ Хлеб везде хорош, и у нас и за морем.
 - ✿ Яровую рожь и пшеницу сеять в полнолуние, овёс два дня после или прежде.
 - ✿ Сей овёс, когда босая нога на пашне не зябнет.
 - ✿ Хлеб за брюхом не гоняется, а брюхо за хлебом.
 - ✿ Хлеб на хлеб сеять — ни молотить, ни веять.
 - ✿ Без хлеба — половина обеда.
 - ✿ Без хлеба — смерть, без соли — смех.
 - ✿ Без хлеба все приестся.
 - ✿ Без хлеба да без каши — ни во что и труды наши.
 - ✿ Без хлеба и медом сыт не будешь.
 - ✿ Без хлеба и с меду тошнит.
 - ✿ Без хлеба и у воды жить худо.
 - ✿ Без хлеба куска везде тоска.
 - ✿ Без хлеба на воде ноги жидки.
 - ✿ Без хлеба не жить, да и не от хлеба (не о хлебе) жить.
 - ✿ Без хлеба не обед.
 - ✿ Без хлеба сыт не будешь; про то, чего не было, песню не споешь.
 - ✿ Без хлебного корму лошадь на кнуте едет.
 - ✿ Беседа без хлеба не пригожа.
 - ✿ Хлеб — батюшко, вода — матушка.
 - ✿ Хлеб — кормилец.
 - ✿ Хлеб бросать — труд не уважать.
 - ✿ Хлеб в человеке — воин.
 - ✿ Хлеб вскормит, вода вспоит.
 - ✿ Хлеб да вода — молодецкая еда.
 - ✿ Хлеб да вода — то наша дворянская еда.
 - ✿ Хлеб да капуста лихого не попустит.
 - ✿ Хлебушка калачу дедушка.
 - ✿ Хлеба ни куска, так и в тереме тоска, а хлеба край, так и под елью рай.
 - ✿ Хорош урожай - продавай раньше; плох урожай - продавай позже.
 - ✿ Рожь любит хоть на часок, да в песок.
 - ✿ Не будет хлеба, не будет и обеда.
 - ✿ Хлеб греет, не шуба.

- 
- ✿ Хлеб всему голова.
 - ✿ Хлеба ломоть — и руками подержаться, и в зубах помолоть.
 - ✿ Кормит не широкая полоса, а долгая.
 - ✿ Дадут хлебца, дадут и дельца.
 - ✿ Пшеницу сей, когда весна стоит красными днями.
 - ✿ Хлеб да соль, и обед пошел.
 - ✿ Где лишняя навоза колышка, там лишняя хлеба коврижка.
 - ✿ Не столько роса, сколько пот. (удобрение нивы)
 - ✿ Хлебород перед строгой зимой.
 - ✿ После хлеба-соли семь часов отдыхать.
 - ✿ Хлеб-соль платежом красна.
 - ✿ Озимые стелются, ровно Дунай.
 - ✿ Глубже пахать, больше хлеба жевать.
 - ✿ Кто что знает, тем и хлеб добывает.
 - ✿ Картофель хлебу подспорье.
 - ✿ Пшеницу сей, когда зацветёт черёмуха.
 - ✿ Кто пахать не ленится, у того и хлеб родится.
 - ✿ Наездом хлеб не напашешь.
 - ✿ Деньги водом, добрые люди родом, а урожай хлеба годом.
 - ✿ Добудь дедовского навоза, снопы валиться будут с воза.
 - ✿ Не поле родит, а нивка.
 - ✿ Пролениться — и хлеба лишиться.
 - ✿ После урожая на конопляное семя родится рожь.
 - ✿ Каков ни есть, а хлеба хочет есть.
 - ✿ Много снегу - много хлеба: много воды - много травы.
 - ✿ Рожь поспевает из закрома в загром в 8 недель.
 - ✿ Где ковыль, там и хлеб.
 - ✿ И худой живот, да хлеб жует.
 - ✿ Без денег проживу, а без хлеба не проживу.
 - ✿ Хлеб да вода — здоровая еда.
 - ✿ Из одной муки хлеба не испечешь.
 - ✿ Кто рано сеет, семян не теряет.
 - ✿ На дороге грязь, так овёс князь.
 - ✿ Густое жито выходит, веселит, а редкое кормит.
 - ✿ Зацвела в поле, зацвела и на полке. На хорошей земле сей яровое раньше, на худой позже.
 - ✿ Без хлеба не работать, без вина не плясать.
 - ✿ Кто мелко заборонит, у того рожь мелка.
 - ✿ Овёс и сквозь лапоть прорастёт.
 - ✿ Человек хлебом живет, а не промыслом.
 - ✿ Худ обед, коли, хлеба нет.
 - ✿ Бог с рожью, а чёрт с костром.
 - ✿ От хлеба-соли не отказываются.
 - ✿ Земля тарелка, что положишь, то и возьмёшь.
 - ✿ Лиха беда хлеб нажить, а с хлебом можно жить.
 - ✿ Навоз отвезём, так хлеб привезём.
 - ✿ В полдень можно сеять только пшеницу; остальное пропадёт.
 - ✿ Овёс любит хоть в воду, да в пору.
 - ✿ Большому куску рот радуется.
 - ✿ Был бы хлеб, а у хлеба люди будут.
 - ✿ Калач приестся, а хлеб — никогда.
 - ✿ Хлеб в пути не тягость.
 - ✿ Хлеб — всему голова.
 - ✿ Хлеб да вода — крестьянская еда.
 - ✿ Хлеб да крупы на здоровье лупи.
 - ✿ Хлеб да пирог и во сне добро.
 - ✿ Хлеб да соль! — Ем, да свой. — Хлеба есть! -Да негде сесть.
 - ✿ Хлеб за брюхом не ходит, а брюхо — за хлебом.
 - ✿ Хлеб с солью не бранится.
 - ✿ Хлеб сердце человеку укрепит.
 - ✿ Хлеб-соль вместе, а рыбка — в дель.
 - ✿ Хлеб-соль ешь, а правду говори.
 - ✿ Хлеб-соль — заемное дело.
 - ✿ Хлеб-соль и во сне хорошо.
 - ✿ Хлеб-соль — конец обеду.

- 
- ✿ Помяни соль, чтобы дали хлеба.
 - ✿ Лиха беда — хлеба нажить, а с хлебом — кому хочешь можно жить.
 - ✿ Слову — вера, хлебу — мера, деньгам — счет.
 - ✿ Хлеб везде хорош — и у нас и за морем.
 - ✿ Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.
 - ✿ Из одной муки хлеба не испечешь.
 - ✿ Ешь пироги, а хлеб вперед береги.
 - ✿ Хлеб да капуста лихости не напустят.
 - ✿ Родился бы человек, а краюшка хлеба готова.
 - ✿ Хлебушко — калачу дедушка.
 - ✿ Ешь хлеб, коли пирога нет.
 - ✿ У хлеба не без крох.
 - ✿ Хлеб-соль — взаимное дело.
 - ✿ Покуда есть хлеб да вода, все не беда.
 - ✿ Нам хлебушка подай, а разжужем мы сами.
 - ✿ Хлеб да живот, так и без денег живет.
 - ✿ Без хлеба нет обеда.
 - ✿ Щи с мясом, а нет, так и хлеб с квасом.
 - ✿ Баловством хлеба не добудешь.
 - ✿ Горек обед без хлеба.
 - ✿ Хлеб на стол — и стоп престол, а хлеба ни куска — и стол доска.
 - ✿ Был бы хлеб, а зубы същутся.
 - ✿ Без хлеба живот никогда не живет.
 - ✿ Без соли не вкусно, без хлеба — не сытно.
 - ✿ Хлеба ни куска, так и в горле тоска.
 - ✿ Без ума про колотишься, а без хлеба не проживешь.
 - ✿ Хлеб за брюхом не ходит.
 - ✿ Чужой хлеб в горле петухом поет.
 - ✿ Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай.
 - ✿ Хлеб-соль кушал, а нас не послушал.
 - ✿ Хлеб-соль не бранит.
 - ✿ Хлеб-соль — оплатное дело.
 - ✿ Хлеб хлебу брат.
 - ✿ Хлеба к завтраму оставливай, а не дела.
 - ✿ Хлеба край — и под елью рай, хлеба ни куска — и в полатях возьмет тоска.
 - ✿ Хлеба нет — и друзей не бывало.
 - ✿ Хлеба нет — и корочки в честь.
 - ✿ Хлеба ни куска — и в горнице тоска.
 - ✿ Хлеба с душу, денег с нужу, а платья с ношу.
 - ✿ Хлебал меж ушку да выронил душку.
 - ✿ Хлебало-то есть, да хлёбова нет.
 - ✿ Хлебу — мера, деньгам — счет.
 - ✿ Чужой ломоть лаком.
 - ✿ Чужой хлеб вкусен.
 - ✿ Чужой хлеб петухом в горле запоет.
 - ✿ Чужой хлеб слаще калача.
 - ✿ Хлеб ешь зубами, а дело делай руками.
 - ✿ Временами и ломоть за целый хлеб.
 - ✿ Не в пору и обед, коли хлеба нет.
 - ✿ Без хлеба и у воды худо жить.
 - ✿ У меня хлеб чистый, квас кислый, нож острый, черен пестрый, отрежу гладко, так, что глядеть еладко.
 - ✿ Чужой хлеб приедчив.
 - ✿ Хлеб поспеваает — колхозник не гуляет.

Стихи о хлебе

Т. Лаврова

Из чего печётся хлеб,
Что едим мы на обед?
Хлеб печётся из муки,
Что дают нам колоски.

До чего же вкусен хлеб,
Хлеб водой запил - обед,
А на ужин две горбушки

С молоком по полной кружке,
Что осталось, всё в ладошку,
Птицам кинуть на дорожку.

А. Малахова

Есть такие слова:
"Он всему голова"

Хрустящей корочкой одет
Очень Мягкий белый ХЛЕБ.

Я. Коваль

На столе краюшка хлеба
Мягкого, душистого,
Сверху корочка хрустит
Цвета золотистого.

Если ломоть мы отрежем,
И намажем маслом свежим,
То получим бутерброд
И отправим прямо в рот.

А. Гришин

Вам и расскажут, и в книгах прочтёте:
Хлеб наш насущный всегда был в
почёте.

Низкий поклон мастерам урожаяв,
Тем, кто зерно в закромах умножает,
И хлебопекам-умельцам искусным,
Всем, кто нас радует хлебушком
вкусным.

С. Мельников

Золотистую пшеницу
Жернова сотрут в мучицу.
Из муки замесим тесто –
В формочках в печи ей место.
Подрумянился, окреп
В жаркой печке вкусный хлеб.

И. Коньков

Положит в землю Человек зерно,
Прольётся дождь — зерно орошено.
Крутая Борозда и мягкий Снег
Зерно укроют на зиму от всех.

Весною Солнце выплывет в зенит,
И новый колосок позолотит.
Колосьев много в урожайный год,
И человек их с поля уберёт.

И золотые руки Пекарей
Румяный хлеб замесят поскорей.
А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок.

Я. Аким

Хлеб ржаной, батоны, булки не
добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют, сил для
хлеба не жалеют.

Т. Лаврова

Из чего печётся хлеб,
Что едим мы на обед?
Хлеб печётся из муки,
Что дают нам колоски.
До чего же вкусен хлеб,
Хлеб водой запил - обед,
А на ужин две горбушки
С молоком по полной кружке,
Что осталось, всё в ладошку,
Птицам кинуть на дорожку

Г. Стеценко

С белым хлебом положили
Чёрный хлеб мне на обед.
Удивить меня решили?
Чёрный? В чём его секрет?
Видно, пекарь с неохотой
Пёк и хлеб в печи забыл?
Или же перед работой
Чисто руки не помыл?
Мама тут же объяснила,
Что мука ржаная есть:
«Черный хлеб прибавит силы».
Съел. И завтра буду есть!

Н. Детская

Вот он Хлебушек душистый,
Вот он, теплый, золотистый.
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!

С. Погореловский

Я сегодня хлеб не ед,
В лупу на него смотрел.
Весь он в дырочках узорных...
В ямках — белый, в ямках — черный.
Посмотрю в бараночке,
В булке... Тоже — ямочки.
Я у бабушки спросил:
- И пирог дырявым был?
Засмеялась бабушка:
- И блины-оладушки!
Что же это за секрет?
Надо в тесто посмотреть.
Мама тесто замесила,
Набирало тесто силу!
Круглой шапкой поднялось,

Я. Аким

Самый вкусный, несравненный,
Всем знакомый с детских лет -
Это наш обыкновенный
И любимый русский хлеб:
Каравай пахучий, знатный,
Кренделя и калачи,
Бублик с маком ароматный,
А на Пасху куличи.
Можно с мёдом есть и с маслом,
С сыром, рыбой, ветчиной
И с икрой, кружком колбасным
Белый хлеб или ржаной.
Пироги же - хлеб особый,
Их на праздник подают,
А готовят всё со сдобой
И с начинкою пекут.
Пышки, пончики, ватрушки
Спрыгнуть с противня хотят -
Это хлебные игрушки,
В праздник радость для ребят.
Или пряники, печенье -
То, что мама испечёт,
Для детишек объеденье,
Разевай пошире рот!

С. Погореловский

Гнули колос злые ветры, и дожди на
колос шли,
Но сломить его за лето так они и не
смогли.
Вот какой я! — он хвалился — с
ветром справился, с водой!
До того он загордился, вырос кверху
бородой.

В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой,
Сила солнышка хранится
И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок.

Разросло и расползло.
Край из миски выпадал...
Кто же вверх его толкал?
- Мама, в лупу посмотри!
Выползают пузыри!
Что же прячут пузыри?
Воздух! Он у них внутри.
Вот откуда в хлебе ямки,
Вот откуда в хлебе дырки!
Потому что там, внутри,
Пузыри-богатыри!

А. Малахова

Есть такие слова:
"Он всему голова"

Хрустящей корочкой одет,
Очень Мягкий белый ХЛЕБ.

А. Гришин

Вам и расскажут, и в книгах прочтёте:

Хлеб наш насущный всегда был в
почёте.

Низкий поклон мастерам урожаяв,
Тем, кто зерно в закромах умножает,
И хлебопекам-умельцам искусным,
Всем, кто нас радует хлебушком
вкусным.

Г. Стеценко

С белым хлебом положили
Чёрный хлеб мне на обед.

Удивить меня решили?
Чёрный? В чём его секрет?
Видно, пекарь с неохотой
Пёк и хлеб в печи забыл?

Или же перед работой
Чисто руки не помыл?

Мама тут же объяснила,
Что мука ржаная есть:

«Чёрный хлеб прибавит силы».
Съел. И завтра буду есть!

Я. Коваль

На столе краюшка хлеба
Мягкого, душистого,
Сверху корочка хрустит
Цвета золотистого.

Если ломоть мы отрежем,
И намажем маслом свежим,
То получим бутерброд
И отправим прямо в рот.

С. Мельников

Золотистую пшеницу
Жернова сотрут в мучицу.

Из муки замесим тесто —
В формочках в печи ей место.

Подрумянился, окреп
В жаркой печке вкусный хлеб .



Загадки о хлебе

Мнут и катают,
В печи закаляют,
А потом за столом
Нарезают ножом.
(Хлеб)

Тарелка супа меж локтями,
А он в руках у всех ломтями.
Без него, как видно,
Не вкусно и не сытно!
(Хлеб)

Есть такие слова:
"Он всему голова"
Хрустящей корочкой одет
Мягкий черный, белый.
(Хлеб)

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый.
Косою острой скошено,
Горой высокой сложено.
(Сено)

Ты не клюй меня, дружок,
Голосистый петушок!
В землю теплую уйду,
К солнцу колоском взойду.
В нем тогда таких, как я,
Будет целая семья.
(Зернышко)

Парикмахер необычный
Гладко чуб стрижет пшеничный,
И лежат за ним вразброс
Копны золотых волос.
(Комбайн)

Одно бросил - целую горсть взял.
(Зерно)
В долг зерно возьмет - каравай вернет.
(Хлебное поле)

Он на солнышке стоит
И усами шевелит.
Разомнешь его в ладони –
Золотым зерном набит.
(Колос)

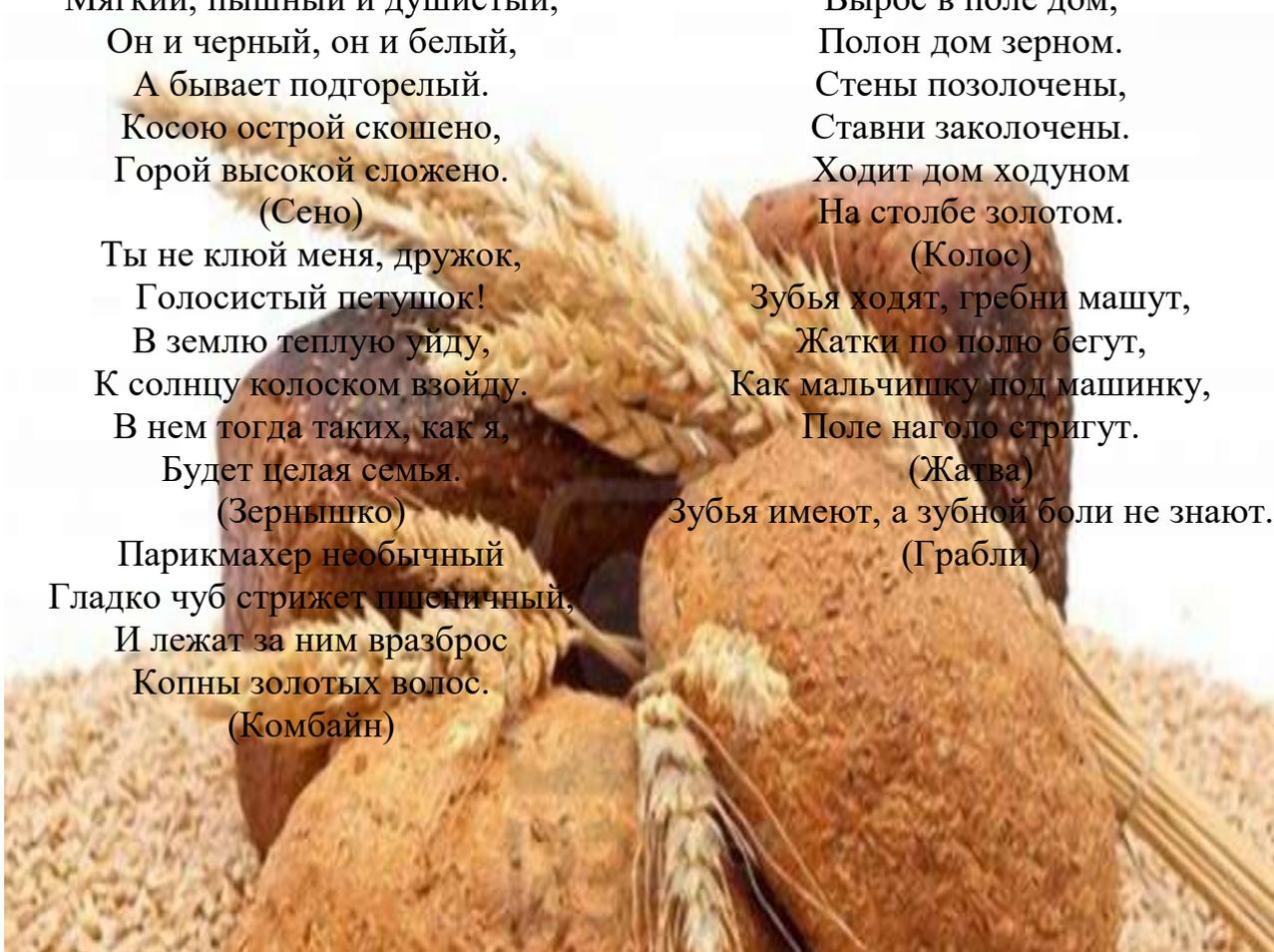
Лежит мужичок в золотом кафтане,
Подпоясан, а не поясом,
Не поднимешь - так и не встанет.
(Сноп)

Зимой - бело, весной - черно,
Летом - зелено, осенью - стрижено.
(Поле)

Вырос в поле дом,
Полон дом зерном.
Стены позолочены,
Ставни заколочены.
Ходит дом ходуном
На столбе золотом.
(Колос)

Зубья ходят, гребни машут,
Жатки по полю бегут,
Как мальчишку под машинку,
Поле наголо стригут.
(Жатва)

Зубья имеют, а зубной боли не знают.
(Грабли)



**Конспект интегрированного занятия с воспитанниками
старшего дошкольного возраста.**

Тема: «Хлебом славится Русская земля».

Задачи:

- расширять знания у детей о значении хлеба в жизни человека; закреплять знания детей пословиц и стихов о хлебе, о значимости хлеба, как главного продукта питания в России, закрепить прием работы «тесто пластика».

- развивать логическое мышление, внимание, воображение; умение рассуждать; мелкую моторику рук.

- воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям его вырастившим, любовь к Родине.

Вид занятия: интегрированное

Методические приемы: решение проблемных ситуаций, экспериментирование, поисковая деятельность, эвристическая беседа.

Материалы и оборудование: экран, видео проектор, слайды с изображением зерна, хлебобулочных изделий, сельскохозяйственной техники, карточки с иллюстрациями этапов выращивания хлеба, колпаки и фартуки для работы с тестом, емкости с мукой, водой, солью, доски для лепки.

Ход занятия:

Воспитатель:

- Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

Дети:

- Молочная каша, булка, чай.

Воспитатель:

- А, что всегда у вас на столе?

Дети:

- Хлеб.

Воспитатель:

- Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

(слайд хлебобулочные изделия)

Игра с мячом.

- Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

Дети:

- Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)

Воспитатель:

- Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Воспитатель:

- Сегодня мы будем говорить о русском хлебе — национальном достоянии нашей Родины, а наш Алтайский края называют - хлеборобным.

- Давайте вспомним, как приходит хлеб на наш стол сейчас?

Предлагаю пройти за столы и посмотреть на картинки. Что в наше время помогает людям выращивать и убирать хлеб.

Дети:

- Машины.

Воспитатель:

- Смотрю, у вас картинки- то все перепутаны, предлагаю вам расположить их в той последовательности, в какой начинают свою работу эти машины.

Д/и «Разложи по порядку»

Дети должны разложить набор картинок в определенной последовательности. (Пять картинок: трактор – пашет, трактор - сеет, комбайн - убирает, элеватор-мельзавод, пекарня).

Воспитатель:

- Нам ребята помогают сильные машины.

Ребёнок 1:

- Весной лишь только оттает и просохнет земля в поле, начинается пахота. Пахут землю трактором, а ведет его тракторист. Трактор тянет за собою железный плуг, который глубоко вспахивает землю.

Ребёнок 2:

- За лесами, за лугами

Раздаётся в поле гром;

Это тракторы плугами

Пахут лёгкий чернозём

(видео «Трактор пашет»)

Воспитатель:

- После того как вспухают землю.

Ребёнок 3:

- К севу всё уже готово!

И кипит работа снова...

В сеялки полным-полно

Насыпается зерно,

С ранней зорьки до темна

В землю сеется оно!

- Теперь можно и сеять. К трактору прицепляют сеялки, и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы.

(видео «Трактор сеет»)

Ребёнок 4:

- Солнце землю согревает,

Дождик щедро поливает.

К концу лета вышел срок-

Вырос в поле колосок.

Дни промчались...

Наступает время урожая...

(видео «Поле колосится»)

Ребёнок 5:

- Тогда в поле выходит другая машина — комбайн. А управляет машиной комбайнер. Комбайн - очень интересная машина, она выполняет сразу

несколько операций: срезает пшеницу и обмолачивает ее, высыпает зерно в кузов подъезжающей машины, собирает солому в копны.

(видео «Комбайн в поле»)

- И везут машины зерно на элеватор. Элеватор - это зернохранилище, где чистят, сушат и хранят зерно. Зерно сохраняют от холода, сырости, от вредных жучков. Из элеватора зерно попадает в цеха мельзавода, там, где мелют зёрна, их перетирают специальные машины. Получается мука.

Воспитатель:

- Мука готова, а что же дальше?

Ребёнок:

- Дальше муку везут на хлебозавод, где пекарь печет хлеб.

Воспитатель:

- Посмотрите, как много рук трудилось, что бы хлеб пришел на наш стол.

- Ребята, а вы хотите сами вырастить хлеб? Я предлагаю вам подойти ко мне, встать в круг и попробовать вырастить его, как выращивали хлеб наши прадеды в старину. Раньше не было машин – помощников, и люди делали все своими руками. Я буду показывать Вам движения, а вы повторяйте.

Физминутка «Растим хлеб»

(Дети идут по кругу, проговаривая слова, делая движения)

А мы пашенку пахали

Глубокие борозды махали

Борозды глубокие, полосы широкие.

Сеём, сеём посеваем,

Зерно в пашенку бросаем.

В землю тёплую уйдите,

К солнцу колосом взойдите.

А мы жнецы молодые,

У нас серпы золотые.

Мы жито жали, на межу клали

В поле стогами, на стол пирогами.

Воспитатель:

- Да, у вас просто «руки золотые»! «Мастер – золотые руки» - это поговорка, а о хлебе какие пословицы и поговорки вы знаете?

Дети:

- «Хлеб всему голова»(потому что он играет огромную роль в нашей жизни)

«Хлеб – батюшка, а водица - матушка», (так в старину люди говорили, потому что были благодарные родной земле за пищу)

«Ржаной хлебушко – калачу дедушка»,

«Плох обед, если хлеба нет»,

«Хочешь, есть калачи – не сиди на печи».

Воспитатель:

- Ребята вам понравилось растить зерно в поле? А что получается из зерна?

Дети:

- Мука.

Воспитатель:

- Ребята я предлагаю вам провести эксперимент.



- Посмотрите на муку, какова она цвета?

- Давайте потрогаем её, что вы ощущаете?

- Посмотрите на муке от ваших пальчиков остаются следы, можете на ней что-нибудь нарисовать.

- А если муку добавить в стакан с водой. Что произошло?

(Мука растворяется, но вода становится мутной).

- Ребята, посмотрите и здесь и здесь есть мука и вода, похоже это на тесто? Верно, ведь для правильного теста нужен рецепт, в котором точно указано, какие продукты необходимы и в каком количестве.

- Сегодня я предлагаю вам побыть пекарями и помочь мне сделать каравай. Я приготовила тесто для него дома, а Вам предлагаю сделать для него украшения.

Присаживайтесь за столы.

- Каравай на Руси считался праздничным угощением, с ним связано очень много традиций и обрядов. Все мы помним игру «Как на наши именины испекли мы каравай» Поэтому хозяйки старались сделать его очень нарядным. - Посмотрите, какие бывают караваи.

(слайд каравай)

- Давайте украсим наш каравай крендельками.

Воспитатель:

- Ребята, у Вас на столах есть доски для лепки, на которых лежит тесто. Помните его в руках.

Чувствуете, какое оно пластичное, мягкое. Для того, чтобы слепить крендель,



нужно тесту придать форму жгута. Для этого раскатываем тесто сначала между ладонями, а потом кладём на доску и продолжаем раскатывать по прямой. Старайтесь, чтобы жгут был равномерным по толщине. Затем жгут надо сложить в крендель. Делается это так: сгибаем сначала один конец вниз, образуя петельку. Затем второй конец сгибаем и заводим его на середину петельки. Получился крендель! Давайте разместим их на нашем каравае, и отдадим его печься.

Практическая работа «Тесто пластика»

Воспитатель:

- Какие вы молодцы, как вы думаете выращивать хлеб это сложная работа? Кто трудился, чтобы хлеб пришёл на стол? Как нужно относиться к хлебу? Почему?

Дети:

- Бережно, съесть весь до конца, хлеб нельзя выбрасывать.

Воспитатель:

- Ребята, было время, когда кусочек ржаного хлеба был на вес золота. Велико было значение хлеба во время Великой отечественной войны. Не было зерна, и хлеб пекли из шелухи, лебеды. В блокадном Ленинграде хлеб давали по маленькому кусочку на весь день. Люди понимали, что хлеб - это их жизнь!

- Есть традиции связанные с хлебом, может, кто знает их?

Дети:

- Хлебом-солью угощают дорогих гостей.

Воспитатель:

- А наш каравай уже испекся, давайте его тоже попробуем.

(Ребёнок в русском костюме вносит каравай на рушнике, кланяется).

Воспитатель:

- Вот этот чудо каравай испечен из алтайской пшеничной муки, то есть из муки - изготовленной из зерновых культур, выращенных в хлебном Алтайском крае.

