

Проект в подготовительной группе

«Хлеб — всему голова!»



Подготовили: воспитатель Разуваева Т.М.

логопед Черных Н.В.

воспитатель Лескова А.С.

Наименование проекта: «Хлеб – всему голова»

Вид проекта: информационно-исследовательский.

По количеству участников: групповой

Участники: дети подготовительной группы, воспитатели, логопед

Продолжительность проекта: краткосрочный

Сроки реализации проекта: 1 неделя

Актуальность:

Являясь основой питания многих народов, хлеб рассматривается как источник жизни и символ труда. С хлебом связано много обрядов.

Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Хлеб - это символ благополучия, достатка.

С хлебом дети встречаются ежедневно и, возможно, у них теряется значимость этого главного продукта. Это проявляется небрежным отношением к хлебу. Вместе с ребятами подготовительной группы мы решили проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола.

Данный проект позволяет в условиях воспитательно-образовательного процесса расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о тяжелом труде людей, выращивающих хлеб.

Цель проекта: сформировать целостное представление о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, задействованных в этом процессе у детей старшего дошкольного возраста. Воспитывать бережное отношение к хлебу, к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе.

Задачи проекта:

- Уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку;

- Обогащать активный словарь детей специфическими терминами и названиями;
- Словообразование родственных слов от слова «*хлеб*», употребление относительных прилагательных;
- Обогащать познавательный опыт детей
- Развивать связные коммуникативные навыки: монологическую и диалогическую речь;
- Развивать умения делать элементарные умозаключения и выводы;
- Продолжить знакомить с картинами известных художников;
- Познакомить с произведениями разных авторов, посвященных хлебу;
- Развивать умения и навыки работы с пластичным материалом;
- Познакомить со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;
- учить сотрудничать, уважать чужой труд.
- Привлечь родителей к образовательному процессу в ДОУ.

Выпечка хлебобулочных изделий дома с родителями.

Гипотеза: Получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к ней.

Разработка проекта:

Донести до участников проекта важность данной темы.

Создать развивающую среду: подобрать материал, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

Подобрать материал для продуктивной деятельности.

Планируемый результат:

знание детей информации о злаковых культурах;

понимание детьми ценности и пользе хлеба

знание детей о производстве хлеба

умение детей применять трудовые навыки

понимание детьми важности труда хлебороба

умение организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении

проявление заботы и уважение к труженикам села, бережного отношения к хлебу.

Содержание работы:

- Рисунок «Откуда пришёл хлеб?»;
- Аппликация «Колосок»;
- Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста;
- Приметы, пословицы, поговорки, загадки, скороговорки, стихи о хлебе;

Беседы:

«Как хлеб на стол пришел»;

«Берегите хлеб».

Чтение литературы: сказки *«Легкий хлеб»*, *«Крупеничка»*, *«Крылатый, мохнатый, да масляный»*, *«Колосок»*, В. Дацкевич *«От зерна до каравая»*, К. Чуковский *«Чудо – дерево»*, *«Булка»*, В. Ремизов *«Хлебный голос»*, Я. Аким *«Хлеб»*, Т. Шорыгина *«Ломоть хлеба»*, Д. Хармс *«Очень-очень вкусный пирог»*, И. Токмакова *«Что такое хлеб»*, Г. Х. Андерсен *«О девочке, которая наступила на хлеб»*, М. Пришвин *«Лисичкин хлеб»*, П.

Коганов *«Хлеб - наше богатство»*;

• Рассматривание репродукций картин русских художников: Ш. Шишкин *«Рожь»*, Н. Купреянов *«Вспашка»*, *«Посев»*, *«Уборка»*, И. Репин *«Л. Толстой на паашне»*, А. Васнецов *«Жнецы»*, Т. Яблонская *«На колхозном току»*.;

- Составление узоров и рисунков из круп.
- НОД: *«Как наши предки выращивали хлеб»*
- Наблюдения и рассматривание альбомов, презентаций;
- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;
- Сюжетно-ролевая игра: *«Семья»*; *«Булочная»*, *«Кулинария»*.
- Дидактические игры:
«Что сделано из муки?»

«Что из какой муки испекли»

Игра с мячом «Скажи, какой»

«Назови профессию»

«Что сначала, что потом»

«Разложи блинчики»

«Разрезные картинки»

«Что нужно для работы хлебороба»

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;

- Речевые игры

«Отгадай, что это?»

«Придумай слово»

Игра в слова

«Четвертый лишний»

«Кто назовет больше изделий из теста?»

- Исследовательская деятельность:

Рассматривание и сравнение зерен (*ржи, пшеницы, ячменя, овса*).

Рассматривание колоса через лупу

Выращивание семян (*ржи, пшеницы, ячменя, овса*).

Взаимодействие с родителями

Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.

Изготовление детьми хлебобулочных изделий с помощью родителей

Интеграция образовательных областей:

Познавательное развитие, художественно - эстетическое развитие, социально – личностное развитие, физическое развитие, речевое развитие.

Итоговое мероприятие проекта: выставка хлебобулочных изделий, альбом «Путь от зерна до хлеба»

Конспект НОД «Как наши предки выращивали хлеб»

Задачи:

Расширить представления дошкольников о выращивании хлеба в старину, когда не было машин;

Познакомить с орудиями труда, которыми пользовались наши предки, способами получения муки, выпечкой хлеба, сравнить их с современными техническими средствами;

Воспитывать уважение к хлеборобам и хлебу.

Материалы к занятию:

Демонстрационный:

- 1) распечатанная презентация «Как наши предки выращивали хлеб»
- 2) снопок пшеницы, крупы, серп, сито, деревянная расписная посуда, рушник, муляжи хлеба и хлебобулочных изделий.

Ход занятия:

1. Введение в ситуацию

Воспитатель собирает детей около себя.

- Вы любите с мамами ходить по магазинам?
- А какой магазин вам нравится больше всего?
- Почему нравится?
- А я вам тоже сегодня хочу предложить отправиться в магазин.
- Хотите?
- Сможете?

2. Актуализация знаний

Предлагаю всем вместе отправиться в путешествие в хлебный край. Вместе с нами отправится наш друг Незнайка. Он тоже любит ходить по магазинам. (Дети садятся в воображаемый поезд и едут)

Физкультминутка (А. Железнова)

-Мы едем-едем-едем

В далёкий хлебный край.

И чтоб путь был короче,

Ты песню запевай.

Тра-та-та, тра-та-та

Пусть дорога не проста,

Но мы всё сумеем,

Всё преодолеем,

Всё мы делаем, играя,

Вот история какая!

На магнитной доске появляется витрина хлебного магазина.

Ребята, вот мы приехали к магазину. Перед вами витрина магазина.

- Какие продукты вы видите на витрине. (Дети перечисляют)

- Как называется этот магазин?

- Почему вы думаете, что это хлебный магазин? (Потому, что в нем находятся изделия из муки)

- Верно.

- А из чего изготавливают муку (Из зерен пшеницы)

- А где взять зерна пшеницы? (Их нужно вырастить)

- Ребята, Незнайка не знает, как можно вырастить пшеницу.

- Давайте вспомним, расскажем ему, что происходит с зернышком, прежде чем оно станет хлебом на столе.

3. Затруднение в ситуации

Воспитатель собирает детей вокруг стола, на котором в хаотичном порядке лежат карточки с изображениями орудий труда.

- Хотите помочь Незнайке?

- Сможете?

Детям предоставляется самостоятельность. Дети пытаются разложить карточки по порядку. Возникает затруднение, т. к. они не совсем знают последовательность выращивания пшеницы в давние времена. В случае, если дети уверены, что правильно выполнили задание, воспитатель может сказать:

- Незнайка сомневается, ему кажется, что вы неправильно разложили картинки.

- Смогли мы помочь Незнайке разложить карточки по порядку?

- Почему не смогли? (Потому что пока не знаем, как выращивали хлеб в старину).

- Значит, что нам надо узнать? (Как выращивали хлеб в старину. Когда не было машин)

4. Открытие нового знания

- Как это можно узнать? (Дети предлагают разные варианты, например, спросить у того, кто знает, прочитать в книге, посмотреть в интернете, узнать об этом в музее и пр.).

- Мне понравилось предложение отправиться в Музей хлеба. Хотите?

- Но сначала назовите правила поведения в музее. (Тихо, спокойно, экспонаты без разрешения не трогать)

- Как называется человек, который рассказывает об экспонатах? (Экскурсовод.)

- Разрешите мне быть экскурсоводом, вы будете посетителями музея. Итак, добро пожаловать музей!

Дети располагаются на полу (можно сидя на ковре) у экрана.

- Как вы думаете, всегда ли были трактора, машины?

- Откуда появились на Земле умные машины? (Их придумал и создал человек.)

- Правильно, значит, машины относятся к рукотворному миру. Но для того, чтобы создать помощницу машину человечеству пришлось пройти очень долгий путь.

Я, хочу рассказать вам одну историю.

В старину хлеб не покупали в магазине, а пекли хозяйки в русской печи. Говорили:

- Когда ешь хлеб, думай, как он на столе очутился. Так как же он на нашем столе очутился? Послушайте мой сказ:

- Жил – был в одной деревне мужик. Захотел мужик есть, глянул, - а хлеба то нет. Решил он хлеб вырастить. -С чего бы начать? – думает.

- А вы как думаете?

Пошёл мужик в поле, да и рассуждает сам с собой.

- Посею-ка я рожь, пшеницу. Приготовился мужик зёрна-то в землю бросать, а земелюшка-матушка ему и говорит:

-Погоди, мужик, зёрна в землю бросать, сначала меня приготовить надо.

Почесал мужик затылок – как землю к севу приготовить, как вы думаете?

А земелюшка ему и подсказывает: - Сначала надо землю вспахать, потом боронить, потом удобрять, потом сеять.

- А знаете ли вы, ребята, чем землю обрабатывали? Посмотрите на картину художника А. Н Комарова «На пашне». Как пахали земельку? Слушайте:

- запрягали коня, подцепляли деревянную соху, шёл крестьянин за сохой, вдавливал её в землю – помогал коню соху тащить.

Боронили также на коне, деревянными бородами. Сеяли вручную, подцепив на плечи сито с зерном (показать зерно) – вот такое зерно и сеяли. Сеяли да приговаривали:

Сею, вею, посеваю,

Хлебом землю засеваю. (Повторите)

ХЛЕБ РАСТЕТ

Земля озимь кормит, небо дождем поит, солнышко теплом греет, а лето – знай, хлеб растит». Солнышко светит, согревает землю и дает зернышку тепло. В тепле зернышко начинает прорастать.

Долго ли, коротко ли, созрели и у мужика рожь и пшеница.

Загадка: отгадайте загадку:

Золотист он и усат

В ста карманах сто ребят. (колос)

-Посмотрите, какие колоски у нас в музее. (Показываю сноп настоящих колосков и колоски из бумаги сделанные способом оригами)

ЖАТВА – пора ответственная. Крестьянам надо было точно определить время, когда ее начинать, – чтоб и в срок, и в хорошую погоду. И тут уж земледельцы наблюдали за всем и вся: за небом, звездами, растениями, животными и насекомыми.

- Подошло время урожай собирать, позвал мужик помощников, взяли они серпы острые (демонстрация серпа, серпами машут, колосья срезают, в снопы вяжут)

- Сноп пшенички мы собрали и цепями отбивали.

Мельник, забирай зерно. Пусть мукой станет оно.

ОБМОЛОТ ЗЕРНА

Крестьяне скрупулезно рассчитывали сроки жатвы, и если погода не позволяла дожидаться, пока зерно поспеет, то его убирали недозрелым. Зеленые колосья срезали и в северных регионах, где они просто не успевали созреть.

НА МЕЛЬНИЦЕ

Первыми инструментами для измельчения зерна были каменная ступка и пестик. Затем зерно стали не толочь, а перетирать. Процесс перемола зерна постоянно совершенствовался.

- Отгадайте, что это?

Стоит баба на юру, руками машет, а что ест, тем и люди сыты. (мельница)

- Давайте и мы с вами поиграем в игру «Мельница»

Играющие становятся в круг и поют, сопровождая песню движениями.

Мели, мели, мельница (круговые движения вверх-вниз)

Жерновочки вертятся (круговые движения перед грудью)

Мели-мели, засыпай (те же движения)

И в мешочки набивай (движение «Сито»)

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

В давние времена хозяйки пекли хлеб практически ежедневно. Обычно тесто начинали замешивать еще на рассвете. Надевали чистую одежду, молились и приступали к работе.

ХЛЕБ НА СТОЛЕ

В деревнях крестьяне сами пекли хлеб. В городах строили пекарни, которые назывались хлебными избами. С XVI века пекари на Руси подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников, ситников.

Посмотрите на стол. Сколько разных изделий из муки выпекли хозяйшки! А что еще, кроме хлеба, можно сделать из муки? (Печенье, булочки, блины)

А еще баранки, сушки, сухари, пряники, пироги, кексы, рулеты и ватрушки!

Но главным богатством, символом достатка, на Руси во все времена считался хлеб! Русский народ славился своим гостеприимством. На праздники особо почетных гостей встречали хлебом-солью, подносили им на рушнике (так в старину называли полотенце) свежее испеченный каравай! Давайте и я вас поприветствую по старинному обычаю!

- Ну, что Незнайка, ты теперь знаешь, как выращивали хлеб раньше?

- Да узнал.

А на память ребята дарят тебе сноп, который они сделали сами. (Дарят колоски из бумаги, сделанные способом оригами)

- Наша экскурсия в Музей хлеба подошла к концу. Давайте поблагодарим экскурсовода за интересную экскурсию.

5. Включение нового знания в систему знаний детей.

- Сможем мы теперь разложить карточки по порядку?

Дети возвращаются к столу с «карточками» и коллективно раскладывают их по порядку.

- Незнайка очень рад и благодарит нас за помощь.

6. Осмысление

Дидактические задачи: рефлексия деятельности на занятии, создание ситуации успеха.

- Ребята, где мы сегодня побывали (Мы были в хлебном магазине, Музее хлеба)

- Кому и чем нам удалось помочь? (Помогали Незнайке разложить по порядку карточки «Как выращивали хлеб в старину»)

- Какие новые знания нам помогли в этом? (Мы узнали, как в старину выращивали хлеб, пока не было машин – помощниц).

Беседа с детьми «Берегите хлеб!»

Программное содержание:

- закрепить знания детей о том, что хлеб- это один из самых главных продуктов питания, и его трудно вырастить;
- познакомить детей с трудом хлеборобов осенью;
- воспитывать в детях чувство уважения к труду людей и бережное отношение к хлебу.

Задачи:

- уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку;
- развивать коммуникативные навыки: монологическую и диалогическую речь;
- обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями.

Активизация словаря:

- крестьяне хлеборобы;
- тракторист;
- комбайнер;
- нива.

Предварительная работа:

- беседа о том чем отличается город от деревни
- чтение стихотворений о хлебе (В. Орлова «Пшеница», В. Воронько «О хлебе»)

Материал:

- демонстрационные картины с изображением различных работ в поле;
- картинки с изображением колосков пшеницы и ржи;
- репродукция картины И. Шишкина «Рожь»;
- черный и белый хлеб.

Ход занятия:

Воспитатель: -Сегодня мы с вами поговорим о основной работе крестьян. **Крестьяне** — люди, которые работают в поле. Повторите это слово, крестьяне (*Хором и индивидуально*).

-Все мы каждый день едим белый и черный хлеб, различные сдобы. А кто знает из чего это делают? (Из муки). А что такое мука, из чего ее получают? (Предположения детей).

-Муку получают вот из таких зерен, которые лежат у вас на подносах. Рассмотрите их внимательно. (*Дети рассматривают зерна, трогают их руками*)

-Посмотрите, все зерна одинаковые? (*Ответы детей*). Зерна пшеницы круглые, а ржи длинные. Рожь и пшеница — хлебные растения, они растут в поле, из их зерен делают муку, а из муки выпекают хлеб.

- А как выглядят эти растения? Кто-нибудь видел? (*Ответы детей*) Давайте их рассмотрим.

(*Выставлены иллюстрации с изображением колосьев пшеницы и ржи*);

- Колосок ржи длинный, тонкий, у него не очень длинные усики.

- А колосок пшеницы короче и толще, усики у него длиннее и зернышки круглые. Запомнили?

- Чтобы получить из зерен муку нужно затратить много труда: сначала посеять, вырастить, собрать урожай. Этим и занимаются **крестьяне**, или **хлеборобы**.

- Послушайте, какое интересное слово. В нем соединились два слова: хлеб и работник.

- Что нужно, чтобы растения выросло? (*Рассуждения детей*). Правильно нужно посадить, но зерна пшеницы и ржи сеют. Чтобы получить много зерна засевают огромные площади земли, поля. А помогает человеку эти поля вскопать и рыхлить техника. Ведь мы знаем, чтобы растения росли нужна мягкая земля, вода, воздух и солнечный свет. (*Воспитатель выставляет картинки с изображением полевых работ весной и осенью*).

- Что это за техника такая? Правильно **трактор**. А кто работает на тракторе? (*Ответы детей*).

-**Тракторист**. Давайте повтори это слово хором.

-На распаханное поле выходят другие машины — сеялки. Крестьяне работают допоздна. А почему? (*Предположения детей*). Потому что растения нужно посадить в определенный срок и если посеять их раньше или позже положенного срока, то они могут не вырасти. Вот люди и торопятся посеять зерна в срок. Все лето зерна созревают в колосках. Поле в это время очень красивое. Художники изображают его на картинах, о нем поэты сочиняют стихи.

Посмотрите на картину М. Шишкина «Рожь». С чем можно сравнить поле? (*Предположения детей*). Многие сравнивают его с морем. Почему? (*Предположения детей*). Как и моря у поля не видно другого края, когда дует сильный ветер как-бы проходит волна. Хлебное поле иногда называют словом **нива**. Повторите новое слово.

- Послушайте как Ю. Ждановская написала о поле, смотрите на картину М. Шишкина и слушайте стихотворение:

Нива, моя нива, нива золотая

Зреешь ты на солнце колос наливая:

По тебе, по ветру, словно в синем море,

Волны так и ходят, ходят на просторе ...

- Ну вот зерна созрели. И на поле выходят другие машины — **комбайны**. Посмотрите на картину (*Воспитатель выставляет картину с изображением комбайна*) «Он идет волну сечет, из трубы зерно течет» - есть такая загадка про комбайн. Кто работает на комбайне? (*Ответы детей*). **Комбайнер**, давайте повторим это слово несколько раз.

-Что же делает комбайнер? (*Предположения детей*). Он срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному рукаву (бункеру) высыпаются в машину. (*Воспитатель показывает иллюстрации*). Потом зерна везут на мельницу, там их растирают, мелют, получается мука. Куда везут

муку? *(Ответы детей)*. На хлебозаводы, магазины. В магазинах мамы и бабушки покупают муку и пекут вам пирожки, ватрушку, блинчики и т. д.

Но не все зерна отвезли на мельницу. Часть зерен — самые лучшие, самые крупные оставили, чтобы посеять их и в следующем году собрать богатый урожай.

-Вот видите ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда бережно относился к хлебу.

-Теперь вы знаете откуда приходит хлеб на наш стол, и я думаю, вы тоже будете с уважением относиться к хлебу:

- Его нужно обязательно доедать. Старые люди говорят, что оставляя кусок хлеба, ты оставляешь свое здоровье;

- Хлеб нельзя бросать на землю;

-В России есть обычай встречать дорогих гостей хлебом и солью.

Рефлексия

Ребята мы сегодня узнали много интересного. Вы были внимательны? А сейчас проверю.

1. Вопрос: О чем мы с вами сегодня говорили? *(Кто выращивает хлеб? Как нужно относиться к хлебу? Из чего его выпекают)*

2. Вопрос: Пословицы о хлебе. Помощники крестьян в выращивании хлеба. *(Тракторы, комбайны, сеялки, т. е. техника)*

Беседа «Как хлеб на стол пришел?»

Цель: закрепить знания детей о хлебе как одном из величайших богатств на земле.

Рассказать детям, как на наших столах появляется хлеб, какой длинный путь он проходит, прежде чем мы его съедем. Познакомить с зерновыми культурами: овес, ячмень, пшеница, рожь. Учить определять из каких злаков получается, какая мука и крупы. Закрепить названия профессий людей, растивших и изготавливающих хлеб. Воспитывать уважительное отношение к хлебу.

Материал: колосья овса, ячменя, пшеницы, ржи и емкости с различными крупами. Иллюстрации сельскохозяйственной техники, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Ход беседы:

Дети, я хочу вам рассказать, какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем появиться у нас на столах.

Пышный, мягкий, пропеченный,
Подрумяненный слегка,
Хлеб с горбушкой золоченной
Шел к тебе издалека...
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 наше, сила,
В нем – чудесное тепло;
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зерна
Хлебом – тем, что на столе,

Люди долго и упорно
Потрудились на земле.
С. Погореловский

Осенью в землю нужно внести удобрения, чтобы вырос хороший урожай. Трактористы в любую погоду выезжают в поля, чтобы весной взошли дружные всходы.

Но что бы был хороший урожай, нужны не только удобрения. Весной растениям нужна влага. Для этого еще зимой на полях проводят снегозадержание – сгребают снег в кучи, в валки.

Почему люди заботятся о том, чтобы на поле было много снега? Когда придет весна, солнце согреет землю, снег растает, будет много влаги, в которой нуждаются растения. В феврале часто метут метели, выпадает много снега, поэтому хлеборобы в это время проводят на полях снегозадержание.

Но задержать на полях снег – это еще полдела. Весной, когда пригреет солнце и талая вода может испариться, ее также стараются задержать. Для этого к трактору прицепляют бороны. Они рыхлят землю, и вода с поверхности проникает в более глубокие слои земли. Так сохраняется влага в почве.

Ранней весной начинается пахота. Пашут, какие трактора - гусеничные. Потому что они мощные и не оседают в землю, его удерживают гусеницы.

Вот и ожило поле, задышало. Ждет сева. Но пока весеннее солнце не согреет землю, сеять нельзя, погибнут в холодной земле зерна. За этим следят агрономы.

И настает пора сева. На поля выезжают трактора с сеялками. На сеялках работают сеяльщики и сеяльщицы. Они внимательно следят, чтобы сеялки не засорялись и на поле не оставались незасеянные участки. Если же случалось, что сеялки забиваются зерном, то сеяльщица нажимает на кнопку-сигнал, трактор останавливается, и тогда с помощью специального устройства прочищают механизмы. Работа сеяльщиков очень ответственная: если вовремя не прочистить сеялку, поле будет засеяно неровно, и урожай станет меньше. Поэтому ставят на такую работу самых внимательных, быстрых, находчивых и добросовестных людей.

Вот и зазеленели хлебные поля, а вместе с ними и сорняки, которые мешают расти злакам. Помощь людям в борьбе с сорняками оказывает авиация: с самолета посеы опрыскивают такой жидкостью, от которой погибают только сорняки. А когда колосья заколосятся, им угрожают насекомые-вредители; и снова у людей забота – как их уничтожить. И опять помогает авиация: на вертолете распыляют ядовитые вещества, уничтожают вредителей.

Наконец наступила радостная пора: созрела пшеница. Первый день жатвы всегда праздник. Будет богатый урожай, собранный без потерь. Считалось, что если в доме есть хлеб, значит голод не страшен.

Как называются машины, которые убирают зерно – комбайн. А профессия – комбайнер.

Посмотрите, как в густую золотую пшеницу медленно и плавно входит комбайн. Словно большой корабль по морю, плывет комбайн по золотистому хлебному полю. Удаляясь все дальше и дальше, он оставляет за собой узкие дорожки (валки) из колосьев как будто волны, бегущие за кораблем.

Вот и полный бункер зерна. К комбайну подъезжает грузовая машина. Зерно из бункера шнеком выгружается в машину. Шоферы увозят зерно на зерноток, где его сушат на зерносушилках. Важно хлеб не только вырастить, но и сохранить его: уберечь от дождя. Если зерно намокнет, оно будет прорасти, погибнет, заплесневевает, сгниет.

Но путь хлеба еще не окончен. Очистив от пыли и просушив в электрических сушилках зерно, его отправляют на элеватор. С элеваторов оно поступает на мукомольные комбинаты, где превращается в муку.

Так дети вы узнали путь хлеба до того, как он ляжет на стол караваем, булочкой, печеньем и другими хлебными изделиями.

Из разных зерновых культур делают разную муку: из пшеницы – пшеничную муку и пшеничный хлеб – это белый, булочки....

Изо ржи – ржаная мука и ржаной хлеб – черный. Еще из зерна делают крупы: манка из твердых сортов пшеницы.

Ячневая из ячменя. Геркулес из овса.

Дидактические игры по теме «Хлеб – всему голова»

1. «Что сделано из муки?»

Задачи: развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание.

Ход игры: дети отмечают фишками только те продукты питания, в состав которых входит мука.

2. «Что из какой муки испекли»

Задачи: закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делают; развивать зрительные функции; способствовать накоплению зрительных образов.

Ход игры: дети соединяют линиями изображения колосков пшеницы и ржи с хлебобулочными изделиями из ржаной и пшеничной муки.

3. Игра с мячом «Скажи, какой» или «Подбери признак» (Хлеб какой? Мука какая?)

Задачи: обогащать словарный запас детей, развивать речь.

Ход игры: дети встают в круг, передают друг другу мяч и подбирают слова-признаки к заданным словам.

4. «Назови профессию»

Задачи: Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, расширять словарь.

Ход игры: педагог начинает предложение, дети заканчивают (например: на комбайне работает ... комбайнер; на мельнице работает ... мукомол и т.д.)

5. «Что сначала, что потом»

Задачи: закрепить последовательность действий в процессе выращивания хлеба, развивать умение понимать причинно-следственные связи, связную речь.

Ход игры: дети рассматривают картинки, изображающие разные этапы выращивания хлеба, раскладывают их в правильной последовательности, составляют по ним рассказ.

6. «Разложи блинчики»

Задачи: развивать восприятие формы, величины, упражнять детей в умении визуально определять размеры в порядке возрастания (убывания), развивать глазомер, зрительное восприятие.

Ход игры: дети пронумеровывают изображенные на карточке блины по порядку (от 1 до 10) от самого маленького до самого большого и наоборот.

7. «Разрезные картинки»

Задачи: учить составлять целое из частей, развивать восприятие цвета, формы, величины, пространственного расположения предметов и их деталей, логическое мышление, самоконтроль, умение концентрировать внимание.

Ход игры: дети складывают картинки из частей.

8. «Что нужно для работы хлебороба»

Задачи: закреплять знания детей о сельскохозяйственной технике, орудиях труда хлебороба, развивать зрительное восприятие, внимание, память.

Ход игры: дети отбирают картинки с изображением сельскохозяйственной техники, орудий труда хлебороба.

9. «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Задачи: развивать познавательный интерес, память, обогащать словарный запас.

Ход игры: дети, стоящие по кругу, называют различные хлебобулочные изделия; победит тот, кто назовет больше таких изделий.

«Из чего сварили кашу?»

Назовите злак, из которого сварили кашу.

Пшеничную — *(просо)*

Гречневую — *(гречиха)*

Перловую — *(ячмень)*

Геркулесовую — *(овес)*

Манную — *(пшеница)*

Овсяную — *(овес)*

Кукурузную — *(кукуруза)*

Речевые игры

Игра 1. Грамматическая игра: «Отгадай, что это?»

Задача игры – учимся согласовывать прилагательное и существительное в роде, числе, развиваем у ребенка языковое чутье.

Ход игры

Попросите ребенка отгадать: «Я загадала одно слово, а ты попробуй отгадать, что это. Ржаная – это лепешка или хлеб?». Если ребенок ошибся, например, сказал: «ржаная – это хлеб», то надо его спросить, выделяя интонационно окончание слова: «А мы так говорим «ржанАЯ хлеб»? Как мы говорим? Хлеб какой? РжанОЙ. Значит, ржанАЯ – это что? Лепешка».

Постепенно в подобных играх малыш приучается вслушиваться в слова и их окончания и начнет отвечать точнее, поймет алгоритм выполнения задания.

Примерные загадки — вопросы для игры с дошкольниками:

Ржаное - это поле или хлеб?

Пшеничный – это колосок или поле?

Пшеничная – это мука или пирожок?

Пшеничное – это мука или тесто?

Ржаные – это колоски или колосок?

Пшеничные - это пироги или мука?

Хлебные – это крошки или посуда?

Хлебный – это квас или крошки?

Игра 2. Грамматическая речевая игра «Придумай слово». Развиваем словотворчество.

Варианты заданий для детей дошкольного возраста:

Задание 1. Посуда для сахара – сахарница, для конфет – конфетница, а для хлеба? Как называется посуда для хлеба? (Образование слова ребенком по аналогии – хлебница).

Задание 2. Прибор, который режет овощи, называется «овощерезка», а как называется прибор, который режет хлеб? (Образование слова по аналогии – «хлеборезка»).

Задание 3. Завод, где делают хлеб называется – как ты думаешь, как? (Могут быть разные варианты ответа ребенка, пусть малыш придумает свои – «хлебник», «хлебный завод», «хлебофабрика» и другие любые варианты)

После этого подсказать малышу: «Завод, где выпускают продукты из рыбы, называется «рыбозавод». Как же может называться завод, где делают хлеб? Попробуй догадаться».

Если ребенок не догадался, то сказать: «Да, такие слова, которые ты придумал, действительно могли бы быть в русском языке. Ты придумал замечательные слова! Но люди договорились называть такой завод по-другому: «хлебозавод». Поэтому мы говорим так: «Хлеб выпекают на... ? (хлебозаводе)»; «В магазин привезли хлеб, сделанный на...? (хлебозаводе)».

Где еще могут выпекать хлеб? Рассказать, что пекари выпекают хлеб в пекарне. Хлебозавод большой, там работает много людей. А пекарня маленькая. В ней работает несколько пекарей.

Задание 4. Человека, который выращивает хлеб, работает на поле, называют «хлебороб». А как можно назвать человека, который печет хлеб? Правильный ответ: хлебопек.

Задание 5. Отгадай профессию.

На тракторе работает – кто? (тракторист),

На комбайне работает – кто? (комбайнер)

Землю пашет – кто? (землепашец).

Разводит овощи – кто? (овощевод).

Разводит свеклу – кто? (свекловод).

За семенами следит – кто? (семеновод).

На поле работает – кто? (полевод).

Выращивает лён кто? (льновод).

Сады выращивает – кто? (садовод).

Игра в слова

Хлопните в ладоши, услышав слово, подходящее пшенице (ржи, ячменю, просу, ..., кукурузе).

Объясните выбор каждого слова.

Словарь:

мука, перловая, мельница, початок, батон, пшено, геркулес, «усатый», мёд, ржаной, зерно, пирожное, медонос, корм для домашней птицы и свиней, каравай, колос, метелка, овсяная каша, воздушные хлопья, лакомство для лошади.

«Четвертый лишний»

Выделите лишнее слово, объясните свой выбор:

картофель, морковь, *ячмень*, свекла; просо, рожь, *баклажан*, пшеница; рис, кукуруза, *яблоко*, рожь; *гречиха*, слива, виноград, персик; ячмень, пшеница, рожь, *кукуруза*.

«Кто назовет больше изделий из теста?» Дети называют изделия по очереди. За каждым ответ дается фишка. Побеждает ребенок, набравший больше фишек.

Составь рассказ-описание с опорой на план

1. Как называется злак?
2. Как выглядит злак?
3. Где родина злака?
4. Какие полезные вещества содержатся в злаке?
5. Какие блюда можно приготовить из злака?
6. Дополнительные сведения, известные детям.

Конспект занятия по рисованию в подготовительной группе

«Откуда пришёл хлеб?»

Цель: Закреплять знания детей о строении колоса пшеницы. Учить подбирать соответствующую цветовую гамму.

Задачи:

обучающие:

- Учить передавать в рисунке форму, цвет и размер предметов;
- Учить гармонично располагать изображение на листе бумаги;

-Развивать умение рисовать фон, изображая небо и землю;

-Развивать видение эстетической красоты в рисунке.

Воспитательные:

-Воспитывать умение работать карандашами аккуратно, закрашивать, не выходя за контур

Предварительная работа: Просмотр презентации: «Откуда к нам на стол хлеб пришёл?» Рассматривание и рисование по точкам колоса, зерна, снопа из колосьев.

Оборудование и материалы: Репродукции картин с изображением пшеничных полей, пшеничных колосьев.

Альбомные листы формата А5, простые и цветные карандаши

Ход занятия

Воспитатель:

В начале занятия давайте отгадаем загадку:

Вырос в поле дом,

Полон дом зерном.

Стены позолочены,

Ставни заколочены.

Ходит дом ходуном

На столбе золотом.

(Правильно это колосок)

Воспитатель:

-Давайте вспомни, что мы знаем о пшеничном колосе.

Ответы детей.

Воспитатель: Пшеница – это зерновая культура. Растет это растение во многих странах мира. В нашей стране повсюду засеяны пшеничные поля. Из зёрен пшеницы получают муку, выпекают из нее хлеб, изготавливают макаронные и кондитерские изделия. Я предлагаю вам сегодня нарисовать рисунок с колосками пшеницы.

Перед рисованием давайте выполним зарядку.

Физкультурная минутка «В землю зёрнышко попало»

1. В землю зёрнышко попало.

(Дети присаживаются на корточки, прижимают голову к коленям и закрывают её руками)

2. Прорасти на солнце стало.

(Дети поднимают руки вверх над головой, приговаривая :

«Золотое солнышко, ты согрей нам зёрнышко! »

«Дождик, дождик, поливай! Будет хлеба урожай! »

(Дети вытягивают руки вперёд, ладонями вверх и «брызгают» на себя водой.)

3. Дождик землю поливал, и росточек подрастал!

(Дети медленно встают).

4. К свету и теплу тянулся (руки в стороны)

5. И красавцем обернулся (руки вперёд).

6. Золотые колоски на ветру качаются,

(Дети встают на носочки, поднимают прямые руки вверх, кисти рук опущены вниз).

7. Низко наклоняются.

Дети машут поднятыми вверх руками и приговаривают:

«Поспел урожай! Приезжай, убирай!

Воспитатель:

Сначала подготовим фон для рисунка. Как вы думаете, какой фон мы с вами будем изображать? *(Ответы детей).*

Воспитатель: Да, ребята, фоном нам послужит голубое небо и пшеничное поле жёлтого цвета.

Воспитатель: А теперь нарисуем пшеничные колоски.

Объяснение способа работы.

Воспитатель:

Определите сколько вы будете рисовать колосков. Потом маленькими черточками задайте длину и направление колосков и начинаем рисовать один из них снизу. Нарисовали одно зернышко, точнее то, что окружает его, с

другой стороны второе, потом сверху сбоку еще одно, и рядом еще зернышко и т.д., при этом кверху уменьшая их. Таким же методом нарисуйте другие колоски пшеницы. На каждом кончике рисуем отростки. Потом стебельки делаем объемными, пририсовывая с одной стороны кривую, повторяющую уже нарисованную. Чуть выше и по бокам не так сильно давим на карандаш, чтоб тон был светлей, так закрашиваем стебельки.

(Практическая работа)

Воспитатель:

Вот наше занятие подошло концу. Давайте полюбуемся выполненными работами, посмотрите, какая пшеничная нива у нас получилась.

Конспект занятия по аппликации в подготовительной группе на тему

«Колосок»

Цель: закрепление навыков вырезания из бумаги, составление композиции из вырезанных деталей, аккуратного наклеивания.

Образовательные задачи:

- формировать умение следовать устным инструкциям;
- обучать различным приемам работы с бумагой: срезание углов, сгибание в 2 раза, сгибание гармошкой, вырезание из бумаги, сложенной вдвое и гармошкой;
- закрепить понятие симметрия;
- повторить основные геометрические фигуры.

Развивающие задачи:

- развивать у детей художественный вкус, творческие способности и фантазию;
- развивать глазомер, приучать к точным движениям пальцев;

Воспитательные задачи:

- воспитывать интерес к конструированию из бумаги;
- формировать культуру труда и совершенствовать трудовые навыки;
- воспитывать аккуратность, умение бережно и экономно использовать материал, содержать в порядке рабочее место.

Материалы и оборудование: заготовки для аппликации, ножницы, клей, кисти, салфетка, лист А4 с изображением пшеницы.

Ход занятия.

1. Воспитатель:

- Дети, послушайте, пожалуйста, загадку:

Всю жизнь крыльями машет,

А улететь не может.

Живу я от ветра,

Сама не ем,

А тебе еду готовлю.

- Что же это? (*Предположения детей*).

Краткий рассказ воспитателя, показ иллюстраций:

Несколько веков назад, когда не было еще электричества, люди научились перерабатывать зерна в муку с помощью уникального приспособления – мельницы. Мельницы бывают разные (Д/и «Продолжи»): одни работают с помощью ветра, и их называют, следовательно, какими... (ветряными) (илл. 1), другие приводятся в движение при помощи воды, поэтому называются ... (водяными) (илл. 2). Если приводятся в движение при помощи мышечной силы – руками, называются какими? ... (ручными) или жерновами (илл. 3).

В наше время мельницы можно встретить только в деревнях и музеях, а также на страницах любимых сказок. Назовите, пожалуйста, кто из сказочных героев мог бы провести экскурсию для нас по своим мельницам?

(О. Пройслер «Маленький водяной», Ш. Перро «Кот в сапогах», РНС «Петушок и чудо-мельница»/ «Жерновки») (илл. 4).

Воспитатель:

- Посмотрите внимательно на картинку, что вы видите? (илл. 6 (*созревшие колоски, поле, яркое солнце и голубое небо*)). Да. У каждого из вас есть пшеничное поле с богатым урожаем, а мельницы нет. Нам предстоит ее «построить».

Воспитатель:

- Из каких частей состоит мельница? (Ответы детей: основание, или корпус, крыша, крылья *(лопасти)*). Давайте попробуем показать, что же такое лопасти и как они крутятся.

Физминутка *(ритм постепенно ускоряется)*

Мельница, мельница мелет муку. *(крутим руками "мельница")*

Дует – дует ветер сильнее. *(плавно помахать руками над головой из стороны в сторону)*

Быстрее мельница мелет муку.

Дует – дует ветер сильнее.

Еще быстрее мельница мелет муку.

Дует – дует ветер сильнее.

Намололи мы муки *(стучим кулаком об кулак)*

Огромные мешки. *(изображаем "большие мешки")*

Из муки, из муки *(хлопаем ладошками с переворотом, изображая пирожки)*

Напекли мы пирожки,

Ладушки-ладушки, *(хлопаем)*

Напекли оладушки.

Воспитатель:

- Как и в каком порядке будем воздвигать мельницу? *(Предположения детей)*

Перед вами есть заготовки. Какой формы они? *(3 прямоугольника, квадрат)*.

Схема работы.

Воспитатель:

1. Возьмем заготовку в форме прямоугольника – это корпус, сложим его в 2 раза, срежем верхний уголок. У нас получилось симметричное изображение. Располагать корпус мельницы мы будем в нижней части листа посередине.

2. Ребята, чего еще не хватает у мельницы? (*Ответы детей: не хватает крыши*)

Крыша какой формы? (*треугольной формы*) Как мы можем получить треугольник из квадрата? (*сложить квадрат в 2 раза и разрезать по диагонали по линии сгиба*) Затем из получившегося треугольника соорудим крышу.

3. Ребята, как вы думаете, чего ещё не хватает мельнице? (*не хватает лопастей*). Чтобы лопасти получились одинаковыми, мы сложим прямоугольник гармошкой. У нас получился узкий длинный прямоугольник. Нам следует обрезать края с линиями сгиба.

4. Из оставшегося от крыши треугольника вырезаем дверцу произвольно - дверца на вашу мельницу может быть такой, как вы захотите: прямоугольной, квадратной, со срезанными уголками.

5. Готовую муку мы ссыплем в одинаковые мешки, которые вырежем из оставшихся прямоугольников, чем больше мешков, тем, следовательно, богаче урожай. Складываем прямоугольник пополам. Держим его за линию сгиба и вырезаем горкой (полукругом или радугой, начиная с левого нижнего уголка). Вверху мешка оставляем небольшой треугольник для завязки, чтоб не высыпалась наша мука.

6. Собираем мельницу и аккуратно приклеиваем детали, промакивая лишний клей салфеткой. Края деталей должны быть тщательно промазаны, ведь мы не хотим, чтоб у нашей мельницы отломались лопасти и дверцы.

Итог занятия

Воспитатель:

- Посмотрите, какие замечательные мельницы у вас получились.

Поднимите руки те, кто доволен своей работой и считает, что самая качественная, белая, сухая, пушистая, чистая мука будет на его мельнице?

А теперь те, кто, по каким-то причинам не совсем доволен своей работой?

Спасибо вам. Вы все молодцы!

Народные приметы

Не сей пшеницу, прежде чем появится дубовый лист.

Комары появились — пора сеять рожь.

Сей ячмень, когда калина расцвела, а береза листочки выпустила.

Когда шишки на елке станут красными, а на сосне — зелеными, пришла пора ячмень сеять.

Коли рябина рано расцвела, будет хороший урожай овса.

Коли брусника поспела, то и овес созрел. Ольха зацвела — пора гречиху сеять.

Пословицы и поговорки

«До поры до времени не сеют семени»; «Весной час упустишь, годом не наверстаешь»; «Пришло время сева, не глазей 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 овес — наглогаешься слез»;

Физкультурные минутки

Едем в поле (*дети встают друг за другом и «едут» на машине*)

На кочку наехали (*подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево*)

В яму заехали

Горки объехали

И на поле приехали!

Пальчиковая гимнастика

Мы тесто месили, мы тесто месили,
Нас тщательно всё промесить попросили,
Но, сколько, ни месим и сколько, ни мнём,
Комочки опять и опять достаём.

Загадки

Вот на мельнице пшеница.
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 сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят
По кусочку все съедят.

(Пирог)

Я пузырюсь и пыхчу,
Жить в квашне я не хочу.
Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.

(Тесто)

Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают?

(Блины)

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное.

(Бублик)

Сидит на ложке

Свесив ножки?

(Лапша)

Состав простой: мука, вода

А получается еда,

То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.

(Макаронные изделия)

Бьют меня палками,

Жмут меня камнями,

Держат меня в огненной пещере,

Режут меня ножами.

За что меня так губят?

За то, что любят. *(Хлеб.)*





