

Муниципальное бюджетное образовательное
учреждение Казанцевский детский сад

Проект

«Хлеб – всему голова»

в подготовительной группе

Вид проекта: экологический, познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Участники проекта: дети подготовительной группы, воспитатели, родители.

Сроки реализации проекта: 18.10.21г.- 22.10.21г.



Воспитатель:
Мельниченко Н. В.

2021 год



Содержание:

Актуальность.....	3
Этапы проекта.....	3
Реализация проекта	4
Результаты проекта	7
Список используемой литературы	7
Приложение.....	8

Актуальность: хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб (анкета, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи:

Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

Развивающие:

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

Этапы проекта.

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- постановка целей и задач проекта.

Основной этап.

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

Познавательное развитие:

Памятка для родителей «хлеб – всему голова» и старинные рецепты выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;

Анкета для родителей «Как вы относитесь к хлебу?»;

Пословицы и поговорки о хлебе;

Загадки о хлебе;

Скороговорки и чистоговорки о хлебе.

Беседы: «Как хлеб на стол пришел?»; беседа о тех, кто выращивает хлеб;

Рассматривание иллюстраций и репродукций:

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

Просмотр видеофильмов:

«Как растет пшеница»;

«Труд комбайнера»;

«По секрету всему свету. Как получается хлеб».

Просмотр мультфильмов:

«Золотые колосья» белорусская сказка;

«История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х. Андерсена;

«Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Знакомство с профессиями:

- Агроном;
- Комбайнер;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Продавец.

Исследовательская деятельность:

Рассматривание колосьев пшеницы (При рассмотрении колоска, дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске).

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба».

Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая);

Замешивание теста.

Речевое развитие.

НОД «Хлеб – всему голова»

Словесные игры:

Грамматическая игра: «Отгадай, что это?»;

Грамматическая речевая игра «Придумай слово»;

«Договори пословицу»;

«Назови профессию»;

«Образование относительных прилагательных» (упражнение в словообразовании прилагательных от слов пшеница, рожь по данному образцу, согласование их с существительными);

«Подбери слова»;

«Образование родственных слов».

Чтение художественной литературы о хлебе:

Литовская сказка «Как волк вздумал хлеб печь»;

Стихи, пословицы, поговорки, загадки, приметы, скороговорки и чистоговорки о хлебе;

М. Глинская «хлеб»;

Русская народная сказка «Колосок»;

Сказка Ремизова «Хлебный голос».

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

«Пирожки с бабушкой пеку»;

«Семья»;

«Хлебный магазин»;

«Магазин»;

«В магазин за хлебом»;

«Пекарня»;

«Булочная»;

«Кулинария».

Дидактические игры:

«Что сделано из муки?»;

«Что из какой муки испекли»;

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

«Назови профессию»;

«Что сначала, что потом»;

«Разложи блинчики»;

«Разрезные картинки»;

«Что нужно для работы хлебороба»;

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;

«Сосчитай по порядку столовые приборы»;

«Что напутал художник?»

«Угадай на ощупь» (*муляжи хлебных изделий*);

«Кто назовёт больше блюд?»;

«Из чего сварили кашу?»;

«Скажи ласково»;

«Один – много»;

«Что сделано из муки?»;

«Разложи блинчики»;

«Угадай на вкус» (пшеничный, ржаной хлеб, батон, булочка и т. д.).

Подвижные игры:

«Кто скорее отвезёт зерно на элеватор»;

«Пирог»;

«Каравай»;

«Пирожки в лесу»;

«Третий лишний»;

«Найди свой пряник»;

«Что мы делали — не скажем, а как делали — покажем»;

Конкурс «Кто назовет больше изделий из теста?»

Пальчиковые игры:

«Копна»; «Как у деда Ермолая».

Художественно-эстетическое развитие:

рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;

НОД Рисование «Хлеб всему голова» и «Слава хлебу на столе»;

Познавательное развитие (ознакомл. с окруж. миром) - НОД «Хлеб – наше богатство»;

НОД (лепка) «Хлеб – богатство России»;

Познавательное развитие (конструктивно-модельная деятельность) - НОД «пшеничное поле»;

Познавательное развитие (ФЦКМ) - НОД «Откуда хлеб пришел на стол»;

Речевое развитие (чтение художественной литературы) – НОД «Рассказ Г. Паустовского «Теплый хлеб».

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП: обобщение результатов работы; памятка для родителей; викторина «Хлеб – всему голова!»

Результаты проекта. Таким образом, проведённая нами работа, помогла обогащению и расширению представлений детей о хлебе. Дети узнали последовательность выращивания и уборки хлеба, познакомились с профессиями людей, занимающимися посадкой, уборкой, выпеканием хлеба. В их словаре появились такие новые слова, как: «Пахарь», «Мельник», «Комбайн», «Комбайнёр», «Серп», «Плуг», «Коса» и другие. Наши ребята познакомились и самостоятельно разучивали пословицы и поговорки, стихи о хлебе, которые с удовольствием рассказывали сверстникам и родителям. Поделки, сделанные совместно с родителями помогли творчески проявить себя. Заключительная Викторина «Хлеб – всему голова!» закрепила, полученные знания. Дети осознали, что хлеб проходит длинный путь, прежде чем прийти на наш стол. Они стали бережнее относиться к хлебу.

В ходе проектирования воспитатели старались прививать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобрели знания, уточнили и углубили представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивалась познавательная активность, самостоятельность, творчество.

Использование метода проектов в работе с дошкольниками способствовало повышению самооценки ребенка. Участвуя в проекте, ребенок ощущает себя значимым в группе сверстников, видит свой вклад в общее дело, радуется своим успехам.

В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.



Список используемой литературы:

1. Николаева С.Н. «Любовь к природе воспитываем с детства». Москва «Мозаика-Синтез» - 2002г.
2. Коломина Н.В. «Воспитание основ экологической культуры в детском саду». Москва «Творческий центр» - 2003г.
3. Волчкова В.Н., Степанова Н.В. «Конспекты занятий в старшей группе детского сада. Познавательное развитие». Учебно-методическое пособие для Николаева С. Н. «Комплексные занятия по экологии». Москва «Педагогическое общество России» - 2005г.
4. Николаева С. Н. «Комплексные занятия по экологии». Москва «Педагогическое общество России» - 2005г.
5. Вахрушев А.А., Кочемасова Е.Е, Акимова Ю.А., Белова И.К. «Здравствуй, мир!», Окружающий мир для дошкольников. Методические рекомендации для воспитателей, учителей и родителей – М.: «Баласс», 2003. – 304 с.
6. Тамбиев А.Х. Экологическая азбука для детей: Растения. - М.: Школьная Пресса, 2000. - 32с. Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. - м.: ТЦ Сфера, 2012. - 80с.
7. От осени до лета (детям о природе и временах года в стихах, загадках, пословицах, рассказах): Для воспитателей детских садов и музыкальных руководителей/ Сост. Л.А. Владимирская. - Волгоград: учитель, 2004. - 160с.
4. Наглядно – дидактические пособия «Откуда что берётся» Э. Емельянова-Мозаика – Синтез, 2013г.
8. Ушакова О.С. «Развитие речи и творчества дошкольников», М.- Творческий Центр, 2008г.
9. <http://pogovorki.net/cat19/p2.html> 10. <http://razdeti.ru/semeinaja-biblioteka/poslovcy-i-pogovorki/poslovcy-ipogovorki-pro-hleb.html>
11. <http://stihidetyam.ru/articles/article101.php>
12. http://hlebopechka.ru/index.php?option=com_smf&Itemid=126&topic=155 67.0
13. Read more: <http://rodnaya-tropinka.ru/detyam-o-hlebe/#ixzz35A9oztBS>

«Хлеб – всему голова»

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.

Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!

Людей, какие пришли с чистым сердцем, хорошей миссией или хорошей новостью, на нашей земле всегда встречали хлебом солью.

Караваем благословляли молодых, без ковриги нельзя было зайти в новый дом, рождался ребенок — тоже шли с хлебом.

Отдадим же почет тем, кто вырастил его, рукам, которые подарили душистые, похожие на солнце, караваи. Снимем перед ним шляпы, уклонимся, чтобы извечно он был на нашем столе, чтобы не черствел, потому что, как молвил народные уста, когда черствеет хлеб — черствеют души.

«Хлеб — всему голова, — так говорят у нас. Хлебом клянутся, как именем матери, Родины. Потому что хлеб — это жизнь, он вечен, как мать, как Родина.

Человек выращивает хлеб. А хлеб выращивает человека. Воспитывает и проверяет его на зрелость и мужество. И это также вечно, как мир. Хлеб нельзя заменить ничем. Старые люди любят говорить; «Хлеб — это святое». По-видимому, потому, что были на их судьбе годы, когда было слово «хлеб», но не было самого хлеба

Хлеб — это богатство нашей страны. И его нужно беречь и уважать. Ведь так приятно видеть на своем столе высокий, душистый каравай. В хорошей семье хлеб никогда не будет черстветь. Но есть люди, которые не уважают хлеб, выбрасывают его, когда он очерствеет. Они не уважают тот длинный путь, который прошел хлеб, прежде, чем попасть к столу, тот тяжелый труд, который вложен у него, самого человека. Поэтому берегите хлеб — мерило нашей воспитанности и духовности.

Хлеб – дар Божий, говорили наши предки. Они считали хлеб главным богатством.

Хлеб – это символ благополучия и достатка.

Давайте будем беречь хлеб и учить этому своих детей. Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих.

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

пРЯНИКИ ДОНСКІЕ

Нижний Дон, XIX век

На фунт разогрето-
го нардка или меда добавить столо-
вую ложку соды и полтора фунта
муки. Замешать в крутое тесто и
оставить в комнате на двое суток.
Затем перемешать и раскатать в
пласт. резать формочкой и уложить
на политую маслом сковороду. Верх
смазать взбитым яйцом или посыпать
сахарной пудрой с изюмом.



№ 718. Симбирскіе блины.

Взять $2\frac{1}{2}$ ф. гречневой муки, 5 стакановъ (среднихъ чай-
ныхъ) теплой воды (какъ парное молоко) и $\frac{1}{2}$ стакана дрож-
жей на 5 копѣекъ. Все смѣшать и такъ оставить, накрывъ
холстиной. За $1\frac{1}{2}$ часа до печенья влить 5 стакановъ кру-
того кипятку, размѣшать хорошо и прибавить $2\frac{1}{2}$ стакана
крупчатой муки, ложку мелкаго сахару и ложку соли. Раз-
мѣшать хорошенько, вбить 5 яицъ одно за другимъ и 5 ло-
жекъ масла, выбить хорошенько лопаткой и оставить такъ до
печенья, и тогда, не безпокая тѣста, печь блины.

хлеб с добавлением ржаной гречневой муки

360 мл воды

1 ст. ложка соли

1 ст. ложка сахара

3 ст. ложки раст. масла

4 мультистак. муки

1 мультистак. ржаной муки

1 мультистак. гречневой муки (или детской порошковой каши)

1 ст. ложка быстрых сухих дрожжей

дрожжи добавить в муку.

в воду-все остальные ингредиенты, соединить муку и жидкость, вымесить тесто, дать 30 мин. постоять, снова вымесить, положить тесто в смазанную форму подходить примерно на 45-60 мин, несколько раз по 5 мин, выстучать подопрет, как тесто поднимется, перевести на "выпечку" 60мин, перевернуть и выпекать с другой стороны 20 мин.

50

Затем верх смазать яйцом и положить на него вырезанный по мерке круг целой слойки*, толщиной 1 сантиметр. Также смазать яйцом, начертить ножиком рисунок и поставить выпекать. Когда верх подрумянится, можно вынимать.

ТЕСТО СЛОБНОЕ ДЛЯ ПИРОГОВ, КУЛЕБЯК И ПИРОЖКОВ



Мука — 800 г; масло — 200 г; яйца — 5 шт.; сахар — 50 г; соль — по вкусу; молоко — по усмотрению; дрожжи — 25 г.

Подогреть стакан молока, чтобы оно было теплое, положить в него дрожжи, размешать, всыпать немного муки, перемешать, чтобы тесто было некрутое, затем накрыть его сверху пленкой и полотенцем, чтобы не заветрилось, и поставить в теплое место подняться. Когда опара поднимется, разбить в нее яйца, положить растопленное масло, сахар, соль, влить часть подогретого молока и размешать. Потом высыпать муку, постепенно прибавляя молока, замесить не очень крутое тесто и поставить подняться в теплое место. Если же тесто нужно, например, на другой день, то можно оставлять и в прохладном месте. Когда тесто поднялось, его можно разделять на пироги, пирожки и кулебяки. Сделанным пирогам или пирожкам с фаршем дать еще раз подняться, смазать яйцом и сажать в печь.

Это тесто можно выпекать и в формах с добавлением изюма; форма должна быть хорошо смазана маслом. Положив тесто в форму, дать подняться и тогда выпекать.

* См. «Слоеное тесто», с. 32.

№ 1040. Сухарный квасъ.

5 ф. сухарей изъ чернаго хлѣба запарить въ кадкѣ 4-мя ведрами кипящей воды. Сдѣлать это часовъ въ 12 дня. Покрывать салфеткой и когда остынетъ, какъ парное молоко (что случится около 10 часовъ вечера), влить 3 стакана дрожжей и испинать туда же одну французскую булку. На утро (часовъ въ 7) слить квасъ на сито, положить 2½ ф. мелкаго сахару, размѣшать и *сейчасъ же* разливать въ бутылки, кладя въ каждую по кусочку лимона (не болѣе ¼ кружка) и по 2 изюминки, закупорить хорошо и обвязать пробку веревочкой. Оставить съ ½ дня въ кухнѣ, а потомъ выносить. Этотъ квасъ очень хорошъ, если въ точности брать пропорцію, здѣсь указанную.

№ 1041. Сухарный квасъ безъ лимона.

4 ф. черныхъ сухарей облить 1½ ведрами кипятку, дать настояться въ кухнѣ сутки и процѣдить. Положить туда 2 ф. сахару-песку, дрожжей ⅓ стакана, которыя развести стаканомъ процѣженнаго сусла, мяты немного (щепотъ), которую заварить, какъ чай. Когда заиграетъ и поднимется вся пѣна кверху, осторожно слить, а потомъ процѣдить черезъ салфетку и разлить въ бутылки. Закупорить, завязать бечевкой, подержать съ ½ дня въ кухнѣ и вынести на ледь.

Пирожки «КАК ПУХ»



1 стакан кефира

0,5 стакана подсолнечнаго масла

1 ст. ложка сахара

3 ст. муки, 0,5 ст. ложки соли, ваниль, 50 гр. дрожжей

Нагреть кефир с маслом, добавить сахар, соль,

Ваниль, хорошо перемешать,

Добавить муку и дрожжи, подходит 30-35 минут



Анкета для родителей «КАК ВЫ ОТНОСИТЕСЬ К ХЛЕБУ?»

1. **Любит ли ваш ребёнок хлеб?**

- А) Да
- Б) Нет
- В) Не очень

2. **Какой хлеб он больше любит: черный или белый?**

- А) Черный
- Б) Белый

3. **Как часто ваша семья покупает хлеб?**

- А) Каждый день
- Б) Через день
- В) Один-два раза в неделю

4. **Сколько хлеба вы покупаете?**

5. **Что вы делаете с оставшимся хлебом?**

- А) Весь доедаем
- Б) Делаем сухарики, блюда из чёрствого хлеба
- В) Убираем до следующего раза
- Г) Собираем крошки, остатки и кормим птиц, домашних животных
- Д) Выкидываем

6. **Какая выпечка нравится вашему ребёнку?**

7. **Ваше любимое семейное блюдо из муки или чёрствого хлеба
(пожалуйста напишите название и рецепт)**

ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ О ХЛЕБЕ:

Зимой снег глубокий, летом хлеб высокий.
Хлеб — всему голова.
Будет хлеб, будет и обед.
Пот на спине, так и хлеб на столе.
Без соли невкусно, а без хлеба несытно.
Хлеб - дар божий, отец, кормилец.
Черная земля дает белый хлеб.
И обед — не обед, коли вдоволь хлеба нет.
Рада скатерть хлебушку, он на ней как солнышко.
Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош.
Покуда есть хлеб, да вода - все человеку не беда.
Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь.
Без хлеба и медом сыт не будешь.
Всякий хлеб ест, да не всякий его сеет.
Без соли стол кривой.
Была бы мука да сито, и сама б я была сыта.
Вода вымоет, хлеб выкормит.
Голодной куме все хлеб на уме.
Горькая работа, зато сладок хлеб.
Как хлеба край, так и под елью рай, а хлеба ни куска, так везде тоска.
Как хлеба кусок, так разинул роток.
Калач приестся, а хлеб никогда.
Лиха беда хлеб нажить, а с хлебом можно жить.
Ржаной хлебушко — калачу дедушка.
Рыба не хлеб, сыт не будешь.
Свой хлеб сытнее.
Свой хлеб хоть ночью ешь.
Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.
Сытый считает звезды на небе, а голодный думает о хлебе.
У кого хлебушко, у того и счастье.
Умный детина: знает, что хлеб — не мякина.
Хлеб — батюшка, вода — матушка.
Хлеб в пути — не тягость.
Хлеб в человеке — воин.
Хлеб вскормит, вода вспоит.
Хлеб да вода — молодецкая еда.
Хлеб да вода — то наша дворянская еда.
Хлеб дорогой, да не дороже нас с тобой.
Ешь пироги, а хлеб вперед береги!
За хлебом-солью всякая шутка хороша.
И пес перед хлебом смиряется.

ЗАГАДКИ О ХЛЕБЕ:

1. Был крупинкой золотой, стал зеленою стрелой.

Солнце летнее светило, и стрелу позолотило. Что за стрела? (колос).

2. Какое море за селом волнует ветерок?

В нем волны можно собирать, укладывать в мешок (поле).

3. Сто братьев в одну избушку сомкнулись ночевать (зерна в колосе).

4. Загадаю загадку: заброшу за грядку, в год пущу, в другой выпущу (озимь).

5. В землю крошки, из земли — лепешки (пшеница).

6. Мнут и катают, в печи закаляют,
А потом за столом нарезают ножом (хлеб).

7. Тарелка супа меж локтями, а он в руках у всех ломтями,
Без него, как видно, не вкусно и не сытно (хлеб).

8. Есть такие слова: «Он всему голова»

9. Хрустящей корочкой одет, мягкий черный, белый (хлеб).

10. Мы ржаные Кирпичи в жаркой испекли печи,
На машину загрузили - покупайте в магазине (хлеб).

11. На одном большом заводе, он - и не кирпичный вроде,
В огнедышащей печи выпекают кирпичи.

Я кирпич купил в обед, ведь к обеду нужен (хлеб).

12. 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).

13. Одно бросил - целую горсть взял (зерно).

14. В долг зерно возьмет - каравай вернет (хлебное поле).

15. Он на солнышке стоит и усами шевелит.

Разомнешь его в ладони – золотым зерном набит (колос).

16. Лежит мужичок в золотом кафтане, подпоясан, а не поясом,
Не поднимешь - так и не встанет (сноп).

17. Косою острой скошено, горой высокой сложено (сено).

18. Парикмахер необычный гладко чуб стрижет пшеничный,
И лежат за ним вразброс копны золотых волос (комбайн).

19. Вырос в поле дом, полон дом зерном.

Стены позолочены, ставни заколочены.

Ходит дом ходуном на столбе золотом (колос).

20. Зубья ходят, гребни машут, жатки по полю бегут,

Как мальчишку под машинку, поле наголо стригут (жатва).

21. Зубья имеют, а зубной боли не знают (грабли).

22. Зимой - бело, весной - черно,

Летом - зелено, осенью – стрижено (поле).

СКОРОГОВОРКИ И ЧИСТОГОВОРКИ О ХЛЕБЕ:

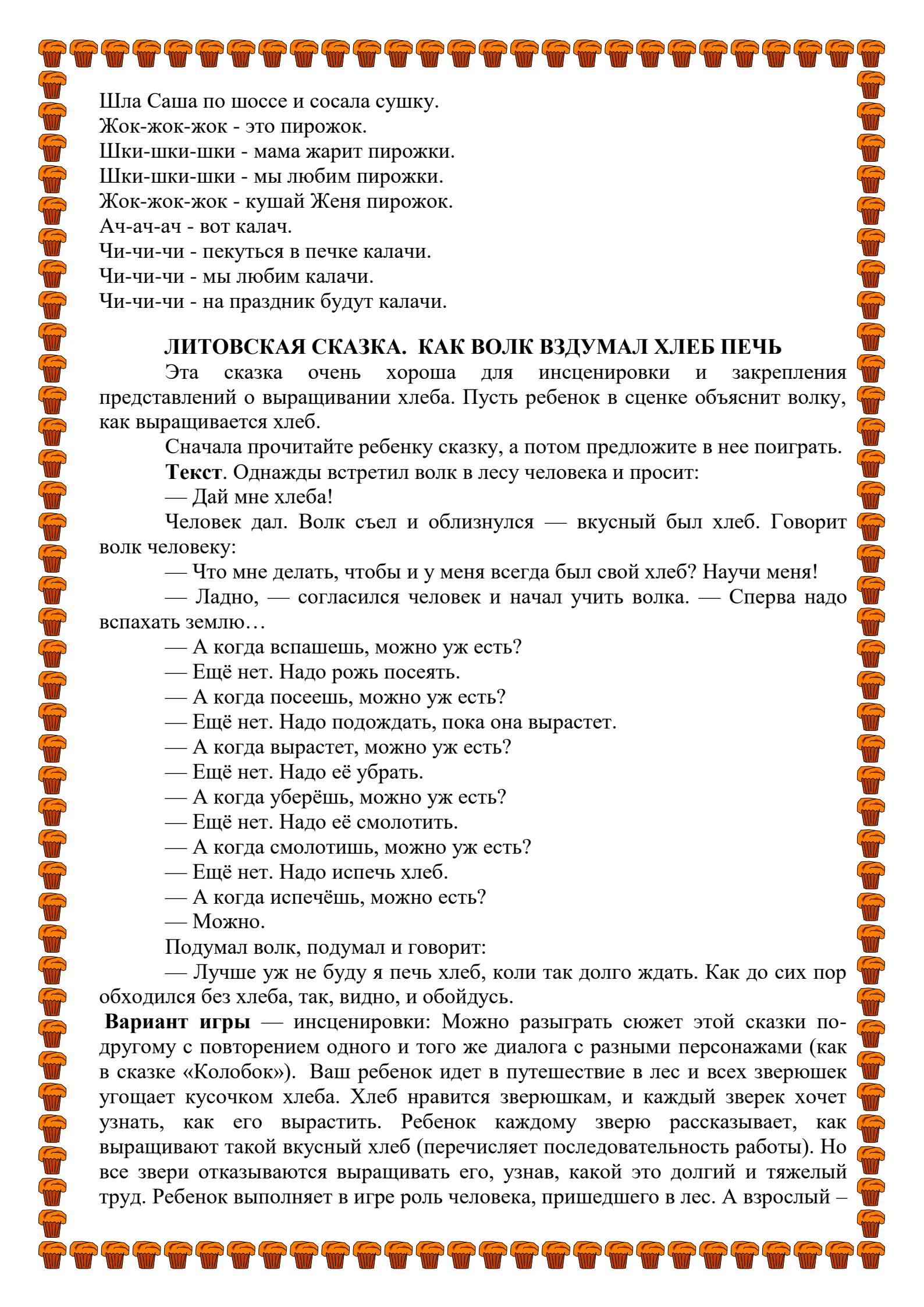
Хорош пирожок - внутри творожок.

Саша любит сушки, Сонюшка – ватрушки.

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

Женя - жница в поле, жнет она пшеницу.

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.



Шла Саша по шоссе и сосала сушку.
Жок-жок-жок - это пирожок.
Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.
Шки-шки-шки - мы любим пирожки.
Жок-жок-жок - кушай Женя пирожок.
Ач-ач-ач - вот калач.
Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.
Чи-чи-чи - мы любим калачи.
Чи-чи-чи - на праздник будут калачи.

ЛИТОВСКАЯ СКАЗКА. КАК ВОЛК ВЗДУМАЛ ХЛЕБ ПЕЧЬ

Эта сказка очень хороша для инсценировки и закрепления представлений о выращивании хлеба. Пусть ребенок в сценке объяснит волку, как выращивается хлеб.

Сначала прочитайте ребенку сказку, а потом предложите в нее поиграть.

Текст. Однажды встретил волк в лесу человека и просит:

— Дай мне хлеба!

Человек дал. Волк съел и облизнулся — вкусный был хлеб. Говорит волк человеку:

— Что мне делать, чтобы и у меня всегда был свой хлеб? Научи меня!

— Ладно, — согласился человек и начал учить волка. — Сперва надо вспахать землю...

— А когда вспашешь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо рожь посеять.

— А когда посеешь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо подождать, пока она вырастет.

— А когда вырастет, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо её убрать.

— А когда уберёшь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо её смолотить.

— А когда смолотишь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо испечь хлеб.

— А когда испечёшь, можно есть?

— Можно.

Подумал волк, подумал и говорит:

— Лучше уж не буду я печь хлеб, коли так долго ждать. Как до сих пор обходился без хлеба, так, видно, и обойдусь.

Вариант игры — инсценировки: Можно разыграть сюжет этой сказки по-другому с повторением одного и того же диалога с разными персонажами (как в сказке «Колобок»). Ваш ребенок идет в путешествие в лес и всех зверюшек угощает кусочком хлеба. Хлеб нравится зверюшкам, и каждый зверек хочет узнать, как его вырастить. Ребенок каждому зверю рассказывает, как выращивают такой вкусный хлеб (перечисляет последовательность работы). Но все звери отказываются выращивать его, узнав, какой это долгий и тяжелый труд. Ребенок выполняет в игре роль человека, пришедшего в лес. А взрослый —

роль всех зверей по очереди. Повторив несколько раз в игре последовательность выращивания хлеба, Ваш малыш уже точно ничего не перепутает. А играть в эту игру он будет с удовольствием, ведь все дети очень любят играть!

М. ГЛИНСКАЯ «ХЛЕБ»

Мама дала Грише большой кусок хлеба и отправила его на улицу.

Гриша ел хлеб. Хлеб был вкусный и душистый, с блестящей корочкой. Скоро мальчик наелся, а хлеба еще оставалось много. Тут ребята позвали Гришу в мячик играть. Что делать с хлебом? Гриша подумал и бросил хлеб на землю.

Проходил мимо дядя Матвей, остановился и спросил: «Кто хлеб бросил?»

-Он, он! — закричали ребята и показали на Гришу. Гриша сказал: «Я уже сыт, а хлеб оставался. У нас хлеба много, не жалко».

Дядя Матвей снял с груди золотую звездочку и сказал:

«Я звезду Героя за то, что хлеб вырастил, получил. А ты хлеб в грязи топчешь».

Гриша заплакал: «Я не знал, что с хлебом делать. Досыта наелся, а он оставался...»

— Ладно, — согласился дядя Матвей. — Если не знал — это другой разговор.— Поднял хлеб, положил на ладонь. — В этом кусочке моя работа, работа твоей матери, всей деревни работа. Хлеб любить и беречь надо. — Отдал его Грише и ушел.

Гриша утер слезы и сказал ребятам: «Я тот хлеб сейчас съем».

-Нельзя, — возразил Саня, — хлеб запачкан, заболеть можно.

— Куда же теперь хлеб девать?

В это время проезжала по дороге телега, а за телегой бежал жеребенок Лыска.

— Отдадим хлеб Лыске, — предложила Нюра. Гриша протянул жеребенку хлеб. Лыска схватил ломоть, мигом съел и не уходит. Тянется мордой к ребятам: Давай еще! Ах! Ах, как вкусно».

Вопросы для беседы с ребенком по рассказу «Хлеб»:

Почему Гриша бросил хлеб на землю? Как бы ты поступил на месте Гриши?

Что сказал мальчику дядя Матвей? Почему дядя Матвей не стал ругать Гришу?

Почему хлеб надо беречь? Как можно беречь хлеб? (не покупать лишнего, из остатков хлеба можно сделать сухарики или сухарный пирог, остатки хлеба можно отдавать птичкам или другим животным.

РУССКАЯ НАРОДНАЯ СКАЗКА «КОЛОСОК»

Жили-были два мышонка, Круть и Верть, да петушок Голосистое горлышко. Мышата только и знали, что пели да плясали, крутились да вертелись. А петушок чуть свет поднимался, сперва всех песней будил, а потом



принимался за работу.

Вот однажды подметал петушок двор и видит на земле пшеничный колосок.

- Круть, Верть, - позвал петушок, - глядите, что я нашел! Прибежали мышата и говорят:

- Нужно его обмолотить.

- А кто будет молотить? - спросил петушок.

- Только не я! — петух петушок с метлой закричал один. - Только не я! — закричал другой.

- Ладно, - сказал петушок, - я обмолочу. И принялся за работу.

А мышата стали играть в лапту. Кончил петушок молотить и крикнул:

- Эй, Круть, эй, Верть, глядите, сколько я зерна намолотил! Прибежали мышата и запищали в один голос:- Теперь нужно зерно на мельницу отнести, муки намолоть.

- А кто понесет? - спросил петушок.

- Только не я! - закричал Круть.

- Только не я! - закричал Верть.

- Ладно, - сказал петушок, - я снесу зерно на мельницу.

Взвалил себе на плечи мешок и пошел. А мышата тем временем затеяли чехарду. Друг через друга прыгают, веселятся. Вернулся петушок с мельницы, опять зовет мышат:

— Сюда, Круть, сюда, Верть! Я муку принес. Прибежали мышата, смотрят, не нахвалятся:

— Аи да петушок! Аи да молодец! Теперь нужно тесто замесить да пироги печь.

— Кто будет месить? — спросил петушок. А мышата опять свое:

— Только не я! - запищал Круть.

— Только не я! - запищал Верть. Подумал, подумал петушок и говорит:

— Видно, мне придется.

Замесил он тесто, натаскал дров, затопил печь. А как печь натопилась, посадил в нее пироги.

Мышата тоже времени не теряют: песни поют, пляшут.

Испеклись пироги, петушок их вынул, выложил на стол, а мышата тут как тут.

И звать их не пришлось.

- Ох и проголодался я! - пищит Круть.

- Ох и есть мне хочется! — пищит Верть. Скорее сели за стол. А петушок им говорит:

- Подождите, подождите! Вы мне сперва скажите: кто нашел колосок?

- Ты нашел! — громко запищали мышата.

- А кто колосок обмолотил? — снова спросил петушок.

- Ты обмолотил! - потише сказали оба.

- А кто зерно на мельницу носил?

- Тоже ты, — совсем тихо ответили Круть и Верть.

- А тесто кто месил? Дрова носил? Печь топил? Пироги кто пек?

- Все ты, все ты, — чуть слышно пропищали мышата.

- А вы что делали?

Что сказать в ответ? И сказать нечего. Стали Круть и Верть вылезать из-за стола, а петушок их не удерживает. Не за что таких лодырей и лентяев пирогами угощать!

КОНЕЦ

Сказка Ремизова «Хлебный голос»

Жил-был царь. И как не стало царицы, царь и призадумался: и то худо, что царицы нет, да на то воля Божья, и опять же хозяйство на руках и не малое, надо кому распорядиться, надо и гостей принять честно, да чтобы все было, как у людей есть, а ему на старости лет дай Бог с царством-то управиться.

А было у царя три сына, все трое женаты, при отце жили. Вот царь и призвал к себе снох, и старшую и среднюю и младшую, и решил испытать, кому из них большухой быть.

— Какой, — говорит, — голос дальше слышен?

Старшая думала, думала, — какой голос?

— Да вот, — говорит, — батюшка, намедни бычок за Москва-рекой рычал, так у Андроньева на обедне слышно было.

— Эка, дурёха! — отставил царь старшую сноху и к средней: — какой голос дальше слышно?

— Петух у нас, батюшка, седни пел поутру, а в Соколинках у мамушки слышали, Софоровна сказывала.

Царь только бороду погладил: ну, чего с такой спросишь? — и к младшей:

— Какой голос дальше слышно?

— Не смею, батюшка, сказать, сами знаете.

— Как так, говори, не бойсь.

— Хлебный голос дальше слышно.

— Какой такой хлебный?

— А такой, батюшка, если кто хорошо кормит, да голодного не забывает, накормит, согреет, утешит, про того далеко слышно.

— Ну, — говорит царь, — умница ты, Поля, по-русски сказала, так и будь ты большухой.

— И пошло с этих пор на Руси — хлебный голос всех дальше слышен.

ПРОВЕРКА И ОЦЕНИВАНИЕ.

Дети отвечают на вопросы по сказкам.

- В какой русской народной сказке пекут хлебное изделие? («Колобок»)
- Что несла Красная Шапочка бабушке? (Пирожок)
- Что съедала за день Дюймовочка, живя у мыши? (Зернышко)
- В сказке «Маша и медведь» Маша приготовила своим бабушке и дедушке гостинец из муки. Какой? (Пирожки).

ИГРА «ДОГОВОРИ ПОСЛОВИЦУ»

- Горька работа... (да хлеб сладок)
- Хочешь есть калачи (не сиди на печи)
- Пирог не растут... (на кустах)
- В землю не положишь (и с земли не возьмешь)
- Догулялись мужики (нет ни хлеба, ни муки)
- На чужой каравай (рта не разевай)
- Пот на спине (так и хлеб на столе)
- Хлеб – батюшка, (водица – матушка)
- Хлебушко – (пирогу дедушка)
- Каравай хлеба не (свалится с неба)

ИГРА « НАЗОВИ ПРОФЕССИЮ»

Кто работает на тракторе – (тракторист)

Кто работает на комбайне - (комбайнер)

Кто выпекает хлеб – (пекарь)

Кто следит за урожаем – (агроном)

Кто перемалывает муку – (мельник)

Кто продает хлеб – (продавец)

Он науку изучил.

Землю — словно приручил,

Знает он, когда сажать,

Сеять как и убирать.

Знает всё в краю родном

И зовётся...(Агроном)

Упрятав чёлку под фуражку,

Веду я с папой в поле вспашку.

Я горд работой на земле,

От пота вымокла рубашка.

Зато ладони – на руле. (Тракторист.)

В поле вызреет пшеница,

день и ночь уборка длится.

Дорог очень каждый день,

всем трудиться там не лень.

Кто в уборке хлеба скор?

Дети это -...(комбайнер)

Встанем мы, когда вы спите,

И муку просеем в сите,

Докрасна натопим печь,

Чтобы хлеб к утру испечь. (Пекари)

Мнут и катают,

В печи закаляют,

А потом за столом

Нарезают ножом. (Хлеб)

- А в каком же магазине можно купить хлеб? (ответы детей)

- А какие хлебобулочные изделия вы еще знаете?

Соревнования – кто больше назовет хлебобулочных изделий! (**Игра с фишками**)

ПАЛЬЧИКОВЫЕ ИГРЫ

«Копна»

- Чья копна на моей копне?

- Чья копна на моей копне?

Первый игрок сжимает руку в кулак, оставив большой палец вверх. Вторым игроком обхватывает большой палец предыдущего игрока и говорит:

- Моя копна на твоей копне.

Игра повторяется до тех пор, пока все дети не обхватят пальцы друг друга. Затем эта «пирамида» разбивается.

«Как у деда Ермолая».

Как у деда Ермолая
Вся семейка небольшая:
Только сам, да сама,
Только кум, да кума,
руках

Да два сына с усами,
Да две дочки с косами
Да две внучки на печи
Уплетают калачи

*две ладони перед собой,
кончика пальцев соединены
показывают большие пальцы на обеих руках
показывают указательные пальцы на обеих*

*показывают средние пальцы на обеих руках
показывают безымянные пальцы на обеих руках
показывают большие пальцы на обеих руках
руки в замок перед собой, покачивают вверх-вниз*

БЕСЕДА «КАК ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЕЛ?»

Задачи: способствовать закреплению знаний 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 съедим. Познакомить с зерновыми культурами: овес, ячмень, пшеница, рожь. Учить определять из каких злаков получается, какая мука и крупы.

Развивать знания детей о названиях 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. Воспитатель. 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!

С. Погореловский

Ведь не сразу стали зерна
Хлебом – тем, что на столе,
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.

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.

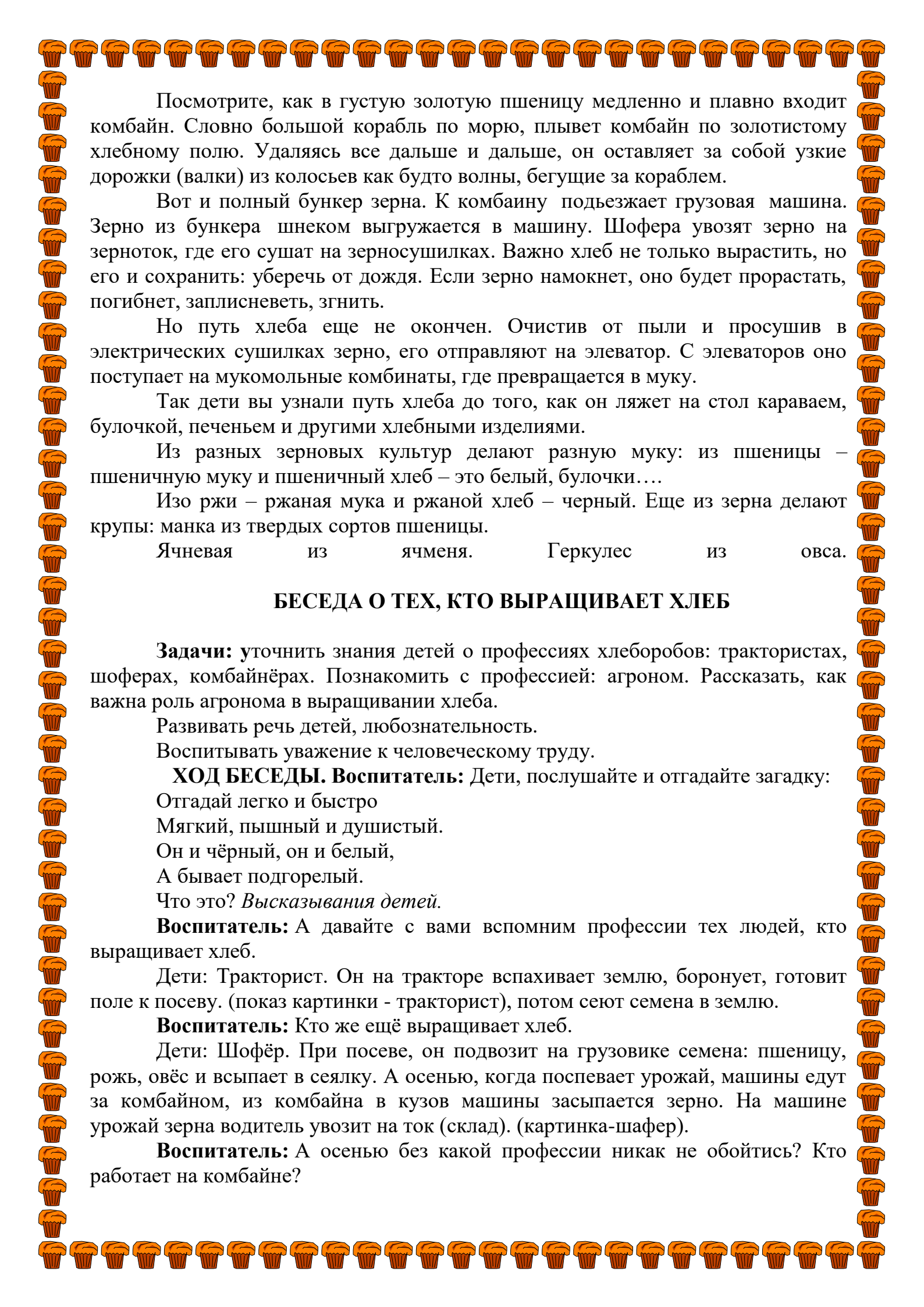
Вот и ожило поле, задышало. Ждет сева. Но пока весеннее солнце не согреет землю, сеять нельзя, погибнут в холодной земле зерна. За этим следят агрономы.

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 случилось, 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 посева 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. Шофера увозят зерно на зерноток, где его сушат на зерносушилках. Важно хлеб не только вырастить, но его и сохранить: уберечь от дождя. Если зерно намокнет, оно будет прорасти, погибнет, заплесневеть, згнить.

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.

БЕСЕДА О ТЕХ, КТО ВЫРАЩИВАЕТ ХЛЕБ

Задачи: уточнить знания детей о профессиях хлеборобов: трактористах, шоферах, комбайнёрах. Познакомить с профессией: агроном. Рассказать, как важна роль агронома в выращивании хлеба.

Развивать речь детей, любознательность.

Воспитывать уважение к человеческому труду.

ХОД БЕСЕДЫ. Воспитатель: Дети, послушайте и отгадайте загадку:

Отгадай легко и быстро

Мягкий, пышный и душистый.

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Что это? *Высказывания детей.*

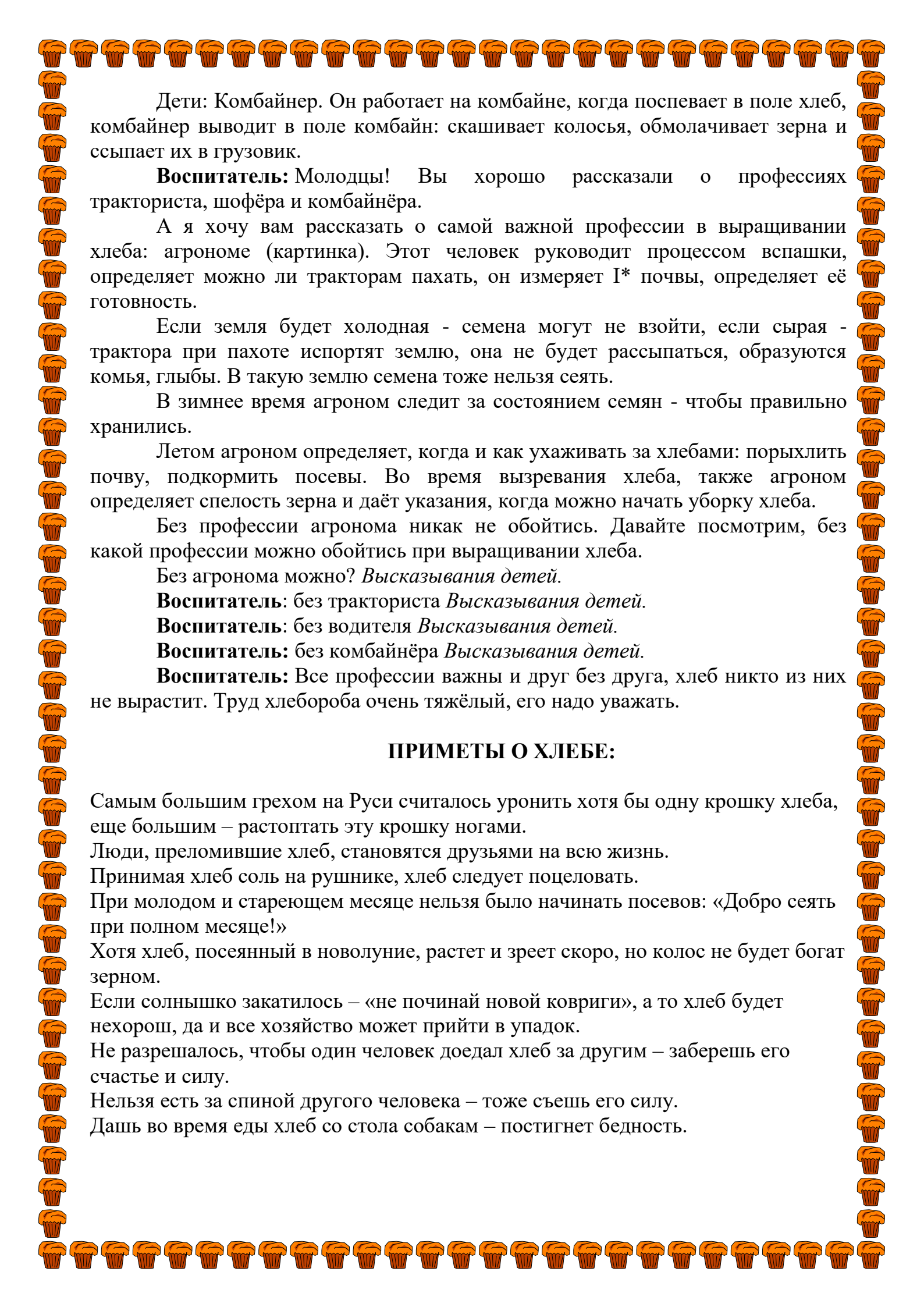
Воспитатель: А давайте с вами вспомним профессии тех людей, кто выращивает хлеб.

Дети: Тракторист. Он на тракторе вспахивает землю, боронует, готовит поле к посеву. (показ картинки - тракторист), потом сеют семена в землю.

Воспитатель: Кто же ещё выращивает хлеб.

Дети: Шофёр. При посеве, он подвозит на грузовике семена: пшеницу, рожь, овёс и всыпает в сеялку. А осенью, когда поспевает урожай, машины едут за комбайном, из комбайна в кузов машины засыпается зерно. На машине урожай зерна водитель увозит на ток (склад). (картинка-шафер).

Воспитатель: А осенью без какой профессии никак не обойтись? Кто работает на комбайне?



Дети: Комбайнер. Он работает на комбайне, когда поспевают в поле хлеб, комбайнер выводит в поле комбайн: скашивает колосья, обмолачивает зерна и сыпает их в грузовик.

Воспитатель: Молодцы! Вы хорошо рассказали о профессиях тракториста, шофёра и комбайнёра.

А я хочу вам рассказать о самой важной профессии в выращивании хлеба: агрономе (картинка). Этот человек руководит процессом вспашки, определяет можно ли тракторам пахать, он измеряет I* почвы, определяет её готовность.

Если земля будет холодная - семена могут не взойти, если сырая - трактора при пахоте испортят землю, она не будет рассыпаться, образуются комья, глыбы. В такую землю семена тоже нельзя сеять.

В зимнее время агроном следит за состоянием семян - чтобы правильно хранились.

Летом агроном определяет, когда и как ухаживать за хлебами: порыхлить почву, подкормить посевы. Во время вызревания хлеба, также агроном определяет спелость зерна и даёт указания, когда можно начать уборку хлеба.

Без профессии агронома никак не обойтись. Давайте посмотрим, без какой профессии можно обойтись при выращивании хлеба.

Без агронома можно? *Высказывания детей.*

Воспитатель: без тракториста *Высказывания детей.*

Воспитатель: без водителя *Высказывания детей.*

Воспитатель: без комбайнёра *Высказывания детей.*

Воспитатель: Все профессии важны и друг без друга, хлеб никто из них не вырастит. Труд хлебороба очень тяжёлый, его надо уважать.

ПРИМЕТЫ О ХЛЕБЕ:

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

При молодом и стареющем месяце нельзя было начинать посевов: «Добро сеять при полном месяце!»

Хотя хлеб, посеянный в новолуние, растет и зреет скоро, но колос не будет богат зерном.

Если солнышко закатилось – «не починай новой ковриги», а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок.

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.



СТИХИ О ХЛЕБЕ

Т. Лаврова

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

Рожь, пшеница в век из века
Щедро кормят человека.
Плюшки с маком, кекс сметанный,
Черный с тмином, пеклеванный,
Калачи, батоны, халы...
Хлеб для маленьких и старых,
Для Танюшек и Наташ.
Добрый хлеб – кормилец наш!

До чего же вкусен хлеб,
Хлеб водой запил - обед,
А на ужин две горбушки
С молоком по полной кружке,
Что осталось, все 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 прочтете:
Хлеб наш насущный всегда был в почете.
Низкий поклон мастерам урожаев,
Тем, кто зерно в закромах умножает,
И хлебопекам-умельцам искусным,



Всем, кто нас радует хлебушком вкусным.

С. Мельников

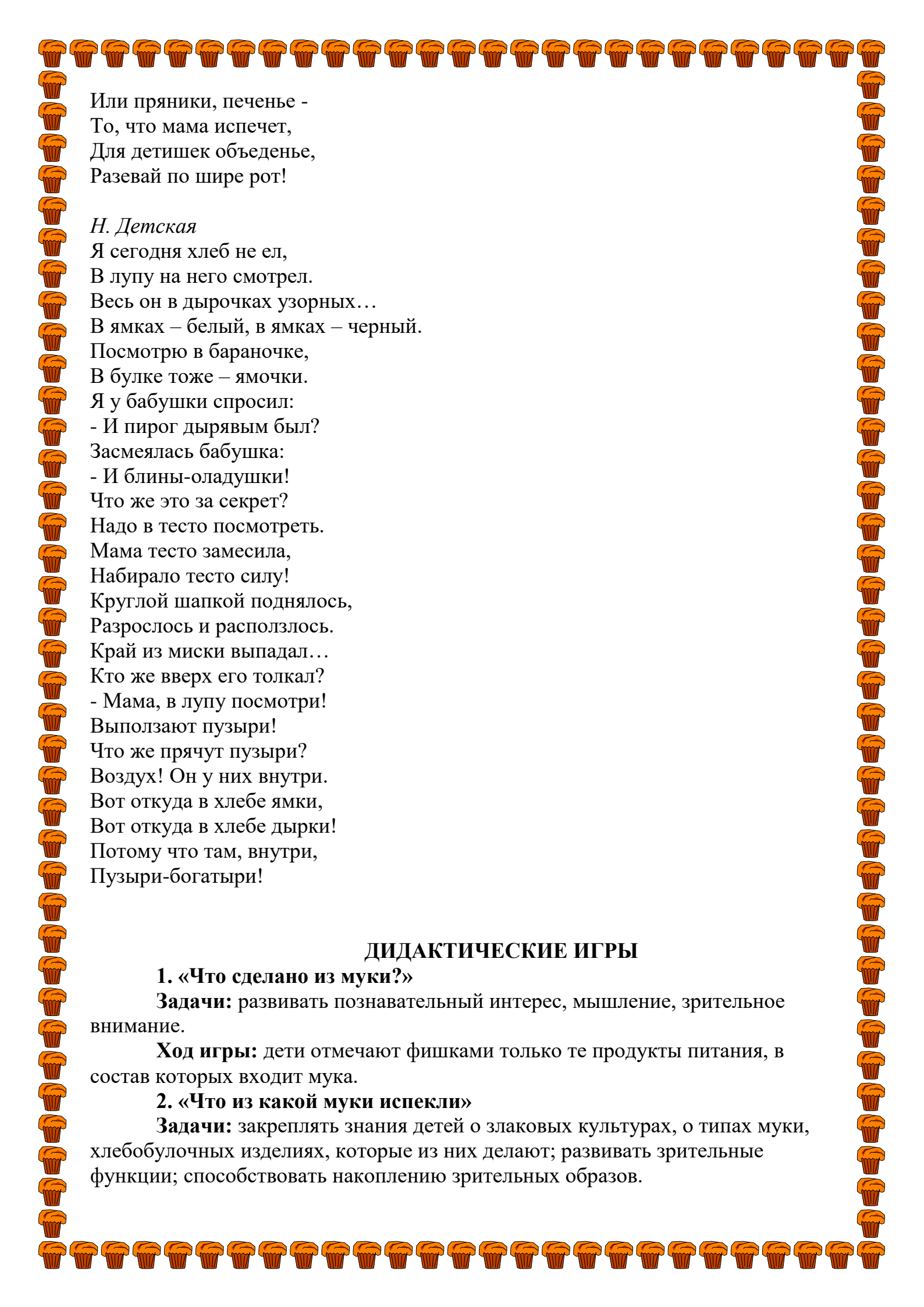
Золотистую пшеницу
Жернова сотрут в мучицу.
Из муки замесим тесто –
В формочках в печи ей место.
Подрумянился, окреп
В жаркой печке вкусный хлеб.

Г. Стеценко

С белым хлебом положили
Черный хлеб мне на обед.
Удивить меня решили?
Черный? В чем его секрет?
Видно, пекарь с неохотой
Пек 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!

И. Коньков

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 медом 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 все 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 испечет,
Для детишек объеденье,
Разевай по шире рот!

Н. Детская

Я сегодня хлеб не ел,
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,
Разросло и расползлось.
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!

ДИДАКТИЧЕСКИЕ ИГРЫ

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.

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

Если ребенок не догадался, то скажите: «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? Расскажите, 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 3. Подбери слова

Задача игры. Это лексическая игра, в которой мы обогащаем и активизируем словарный запас ребенка. И выполняем одновременно еще одну задачу – учим малышей вслушиваться в речь, обращать внимание на выразительные слова.

Ход игры

Я обычно такие игры с детьми до 6 лет провожу в форме игры — паззла. Игровая форма упражнения заинтересовывает и увлекает малышей, ведь у многих современных детей интерес к речи сильно снижен, а речевые упражнения даются им с большим трудом.

Если Вы занимаетесь с детьми увлеченно, творчески, играя, то к 6 годам дети настолько влюблены в игры в слова, что никакая игровая «внешняя» опора становится не нужна. С этого возраста дети готовы делать речевые упражнения и без игры, просто в словесной форме. Они начинают играть в речевые игры не ради игрового результата, а ради того, чтобы узнать, научиться. Тогда наша «внешняя опора» — паззл – становится просто не нужна.

Но на первых этапах без игры не обойтись. Ребенку – дошкольнику очень нужно видеть, что он подбирает слова не просто так (по принципу «мне сказали, и я делаю»). Малышу нужно видеть, что у его действий есть результат, которые можно пощупать и увидеть. Как же этого добиться? Нам поможет придуманный мной прием «наглядной игровой оценки речи детей». Поэтому предлагаю провести это упражнение как игру. Начинаем играть :)
Присоединяйтесь!

Шаг 1. Готовим материал для игры.

А) Распечатайте картинку хлеба (ниже в статье Вы найдете ссылку на скачивание картинок для занятий и игр) и разрежьте ее на несколько квадратиков. Количество квадратиков зависит от возраста ребенка. Для маленьких детей 3-4 лет достаточно 5-10 частей, для детей 5 лет и старше – 10 и более частей.

Б) Приготовьте дополнительные маленькие картиночки или другие сюрпризики – это «бонус», вдруг Ваш малыш подберет больше слов, чем мы ожидали!

Мне встречались дети, которые могли подобрать до 25 — 30 (!!!) слов в этой игре. В дальнейшем они очень легко усваивали языки в школе. Для игры с

такими детишками нужно разрезать картинку на большее количество кусочков в соответствии с их высоким уровнем развития речи.

Шаг 2. Задача игры – «испечь хлеб», т.е. собрать все кусочки картинки. Каждое слово дает возможность получить одну часть картинки. Нужно подобрать как можно больше слов и получить в игре все кусочки картинки.

Можно не говорить малышу, что получится в результате игры. Пусть это будет для него сюрпризом — загадкой!

Задания для речевой игры: подбери слова

Хлеб какой: вкусный, аппетитный, лакомый, сладкий, соленый, кислый, пахучий, ароматный, душистый, ржаной, пшеничный, сытный, черный, белый, теплый, холодный, свежий, старый, твердый, мягкий, черствый, добрый, небывалый, отличный, нужный, чужой, свой, хороший, плохой, великолепный, вкуснейший, сырой, подгорелый, столичный, бородинский (и другие названия).

Пироги какие: вкусные, жареные, печеные, подгоревшие, румяные, пшеничные, брусничные, горячие, теплые, черствые, свежие, маленькие, большие, мягкие, слоеные, и т.д.

Викторина «Хлеб – всему голова!»

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО

-Наш хлеб имеет очень длинную историю. Еще 15 тысяч лет назад первобытные люди начали собирать и выращивать хлебные злаки, однако те злаки отличались от сегодняшних. Древние люди заметили, что брошенные в землю зерна прорастают и возвращаются большим количеством. Первобытные люди долгое время употребляли в пищу сырые зернышки, затем научились их растирать между камнями, получая крупу и варя ее. Камни, которыми растирали зерно, были первыми жерновами. Крупа являлась первой мукой. Так появился первый хлеб, похожий на жидкую кашу. Позже люди научились сервировать стол: на стол клали куски черствого хлеба, которые служили тарелками. Они впитывали влагу. После еды эти так называемые тарелки съедались или отдавались бедным. Хлебом очень гордились.

-С хлебом мы встречаем каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни праздничный обед. Ребята, вот сегодня вы утром завтракали? Что вы кушали?

-А вы задумывались, откуда пришёл хлеб к нам на стол?

-А вы помните сказку про колобка?

-В жизни мы тоже встречаемся с колобками. Подумайте где?

-Что такое колобок? (*Хлеб.*)

-Подумайте, в чём ещё сходство колобка и хлеба? (*Сделан из теста.*)

-А хлеб, ребята, такой же путешественник, как и колобок в сказке! Много хлеб должен пройти, прежде чем попадёт к нам на стол.

-Сегодня мы с вами попробуем ответить на вопросы: Почему называют хлеб путешественником? Откуда пришёл? Кто сделал? Сколько видов хлеба существует? И т.д.

1. ВОПРОСЫ – 1 часть (*вопросы командам задаются по очереди, принимается 1 ответ; если неверный, то вопрос передаётся следующей команде и т.д. 1 балл за 1 ответ*)

Вырос в поле дом, Полон дом зерном,

Стены позолочены, Ставни заколочены.

И стоит новый дом на столбе золотом. (*колос*)

На соломинке - дом сто ребяток в нем.

Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.

В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.

В нем тогда таких, как я, будет целая семья. (*зерно*)

Тысяча братьев одним поясом подвязаны. (*сноп*)

Что весной мы сажали, Потом летом поливали.

Все, что осенью на грядках Поспеваает: вкусно, сладко!

Не зевай и собирай Наш осенний ... (*урожай*)!

Стоит Андрюха, набито брюхо. (*амбар с зерном*)

Где хлеб рождается? (*в поле*)

Где зерно превращают в муку? (*на мельнице, мукомольном заводе*)

Где мука превращается в булки? (*в пекарне, на хлебозаводе*)

Откуда хлеб приходит к нам на стол? (*из магазина*)

Сколько стоит хлеб в магазине? (*30руб*)

На чём хлеб доставляют в магазин? (*на хлебовозке, на машине*)

На чём муку перевозят из одного города в другой? (*на поезде*)

Сельскохозяйственная машина, которая собирает зерно? (*комбайн*)

Куда поступает зерно из комбайна? (*в грузовик*)

Сельскохозяйственная машина, которая пашет землю под хлеб? (*трактор*)

2. ПО ПОРЯДКУ (*командам раздаются карточки, которые надо разложить по порядку, выстроив по очереди все действия. Команда, первая справившаяся с заданием получает 5 баллов, вторая – 4 балла и т.д.)*

ВСПАШКА ЗЕМЛИ

ПОСЕВ ЗЕРНА

УХОД ЗА ЗЁРНАМИ

СБОР УРОЖАЯ

ПОМОЛ ЗЕРНА В МУКУ

ЗАМЕС ТЕСТА

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

-Весной, как растаял снег, приехал тракторист, он вспахал землю, затем засеял поле семенами. Пригрело солнышко, полил дождик, выросли пшеничные колоски, за ними ухаживали полеводы. Осенью созревает обычно урожай, поспела и пшеница. Приехал комбайнер на специальной машине – комбайне – собрал колоски, пересыпал в грузовую машину. Машины или поезда увезли зерно на мукомольный завод. Там рабочий-мукомол засыпал зерно в мельницу и смолот его в муку. Из муки пекари замесили тесто и испекли хлеб. Водитель отвез хлеб в магазин, а продавец продал его нам.

3. ВОПРОСЫ – 2 часть (1 ответ – 1 балл)

Из какой страны пришло к нам слово «хлеб»? *(из Древней Греции)*

Хлебопекам Древней Греции, как считают ученые, мы должны быть благодарны и за само слово «хлеб». Знаете почему? Греческие мастера делали для хлеба специальные горшки – «клибанос». От названия этих горшков и произошло русское слово «хлеб», украинское «хлеб» и эстонское «лейб».

Какая основная хлебная культура в Японии *(рис)*

Когда хлеб сеют? *(весной)*

Когда собирают урожай? *(осенью)*

В какое время суток пекут хлеб? *(утром)* ПОЧЕМУ?

В чём хранится хлеб? *(в хлебнице)*

В чём ещё можно хранить хлеб помимо хлебницы? *(в целлофановом пакете)*

Как называется прибор для резки хлеба? *(хлебoreзка)*

Как называется печь, в которой пекут хлеб? *(хлебопечка)*

Поджаристая часть хлеба *(корочка)*

Часть хлеба, которая находится внутри *(мякиш)*

Назови хлеб ласково *(хлебушек)*

После его съедания остается только дырка *(бублик)*

Самая маленькая частица хлеба *(крошка)*

-Каждый предмет, прежде чем попасть к нам в руки, прodelывает очень долгий путь превращений. Эти превращения совершают люди разных профессий. Они не могут обойтись без труда друг друга.

4. ПРОФЕССИИ *(командам за 3 минуты надо на отдельном листе записать, как можно, больше профессий, связанных с изготовлением хлеба (механизатор, полевод, машинист, продавец, пекарь, мукомол, мельник, агроном, кондитер и т.д.) 1 профессия – 1 балл.)*

-Вот видите, сколько людей трудятся не покладая рук, чтобы вырастить хлеб.

-Значит, как нужно относиться к хлебу? *(Бережно.)*

-Как вы думаете, почему к хлебу нужно относиться бережно?

5. ВОПРОСЫ - 3 часть (1 ответ – 1 балл)

У лепешки, каравая, сушки, плюшки, пирожка

От рождения седая мать по имени... *(Мука)*

Белый кристаллический порошок, входящий в состав хлеба *(соль)*

Как называется смесь из воды, муки, соли, яиц? Чем хлеб в огонь сажают? *(тесто)*

Что ложат в тесто, чтобы оно увеличилось в размере? *(дрожжи)*

Что ложат в пряничное тесто? *(мёд)*

Что раньше делают: сеют или обмалывают? *(сеют)*

Как называют хранилище для зерна: элеватор, эскалатор или экскаватор? *(элеватор)*

Бывает ли хлебное дерево? *(да)*

Чем принято есть хлеб? (руками)

Как называется старый засохший хлеб? (чёрствый)

Злак, из которого получится белый хлеб (пшеница)

Злак, из которого получится чёрный хлеб (рожь)

Какой хлеб медленнее черствеет: чёрный или белый (чёрный)

Какой хлеб – чёрный или белый – считают русским национальным? (чёрный ржаной)

В каком хлебе - чёрном или белом - меньше калорий? (в чёрном)

Как называется праздничный хлеб? (каравай)

Главное украшение стола на Дне рождения? (торт)

Главное украшение стола на Масленицу? (блины)

Какой хлеб пекут на Пасху? (кулич)

С чем встречают в праздник долгожданных гостей? (с хлебом-солью)

А вы знаете, что существует Музей хлеба. Хлеб - это своего рода реликвия. В музее искусств Нью-Йорка есть круглый хлеб, возраст которого 3400 лет. Был найден в западной части Швейцарии при археологических раскопках на дне высохшего озера. А в Цюрихском музее выставлен хлеб, которому 6000 лет. Это самый древний хлеб. Первый в России Музей хлеба открылся в 1988 году в Санкт-Петербурге, где хранится более 18 000 экспонатов. Некоторым экспонатам более сотни лет и у каждого своя история! Санкт-Петербургский музей хлеба - единственный государственный в России и один из тринадцати музеев хлеба в мире. Подобные музеи существуют в Германии, Голландии, Франции. В 1993 году из отраслевого Музея истории хлебопечения превратился в государственный. Его посетители сразу оказываются среди калачей, буханок, ковриг, кренделей, пряников самого разнообразного цвета и размеров. Петербургским школьникам очень повезло, многие из них теперь знают о хлебе гораздо больше своих родителей, в чьем детстве такого музея не было.

6. АУКЦИОН (командам за 3 минуты надо на отдельном листе бумаги перечислить, как можно больше наименований хлебобулочных изделий (крендель, Батон, босовик, сушки, плюшка, пряник, пирог, каравай, плетенка, ромовая баба, оладушки, булки, калач, пышка, бублик, сухарь, кулич, пасха, блин и т.д.) 1 изделие – 1 балл)

7. ВОПРОСЫ – 4 часть (1 ответ – 1 балл)

Пшеничный хлебец в виде кольца (калач)

Витое хлебное изделие, напоминающее по форме восьмерку (крендель)

Небольшой узкий хлебец в форме полумесяца (рогалик)

Какой формы каравай? (круглый)

Как в просторечии называют форму обыкновенной буханки хлеба? (киртич)

Плоское изделие из теста, род сладкой лепёшки (корж)

Маленький калачик, засушенный в печи, легко ломается в руке (сушка)

Изготовление какого продукта никогда не удастся с первой попытки? (блины)

Длинная узкая французская булка (багет)

Как называются кусочки хлеба, добавляемые в суп? (грenки)

Хлебобулочное изделие с творогом (*ватрушка*)

Хлебобулочное изделие с изюмом (*кекс*)

Пирог с рыбой (*кулебяка*)

Хлебобулочное изделие с кремом внутри (*пирожное*) Хлебобулочное изделие с маком снаружи (*бублик*). Перевод с немецкого: хлеб с маслом (*бутерброд*)

Слово «бутерброд» пришло к нам от немцев в прошлом веке. Состоит оно из слов «масло» и «хлеб».

Изобрёл его знаменитый польский астроном Николай Коперник. В начале XVI века, во время войны Польши с Тевтонским орденом, среди солдат, защитников крепости Олыптыни, начались болезни. Выяснилось, что причина — в загрязненном хлебе. Чтобы как-то отличить грязный хлеб от чистого, решили смазывать чистый чем-то светлым. Вот Коперник и предложил смазывать хлеб маслом.

Известный бутерброд из МакДональдса с котлеткой (*гамбургер*)

Известный бутерброд из МакДональдса с сыром (*чизбургер*)

Два сложенных вместе ломтика хлеба с маслом и колбасой. (*Сэндвич*)

Получил название благодаря графу Сэндвичу, он был страстным игроком в карты, чтобы не отвлекаться от игры на ужин, придумал этот несложный бутерброд: можно было, не прерывая игры, есть и не испачкать при этом ни руки, ни карты.

Самые маленькие бутербродики на шпажках (*канапе*)

-А теперь самое веселое задание.

8. РЕКЛАМА (*командам надо в течение 5 минут придумать рекламные акции: слоганы, проспекты и т.д. Баллы начисляются исходя из креативности, аккуратности, затраты времени, ... 1 реклама – 5 баллов*)

Вот румяный каравай - Рот пошире разевай!

Наш Глеб любит хлеб, А Антон – батон,
Сушки, плюшки И румяные ватрушки!

Эта беленькая сайка. Ну-ка, дружно, налетай-ка!

Покупай скорей калач, Назову тебя силач.

Плюшки наши – просто класс! Покупайте их у нас!
Вкусные, румяные, Самые желанные!

Держи ушки – на макушке И получишь эти сушки!

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

В те времена всевластным диктатором Москвы был генерал – губернатор Закревский. Каждое утро горячие сайки подавались ему к чаю.

«Эт-то что за мерзость! Подать сюда булочника Филиппова!»- заорал как-то генерал за чаем.

Слуги, не понимая в чем дело, притащили к начальству испуганного Филиппова. «Эт-то что? Таракан?» - и сует сайку с запеченным тараканом. «И очень даже просто, ваше превосходительство» - поворачивает перед собой сайку пекарь. «Что? Что? Просто?» «Это изюминка – с!» И съел кусок с тараканом. «Врёшь, мерзавец! Разве сайки с изюмом бывают? Пошёл вон!» Бегом вбежал в пекарню Филиппов, схватил решето изюма да в саечное тесто, к великому ужасу пекарей, и вывалил. Через час Филиппов угощал Закревского сайками с изюмом, а через день от покупателей отбою не было.

9. ВОПРОСЫ – 5 часть (1 ответ – 1 балл)

Сказочный персонаж из теста (*колобок*)

Что просил Буратино в таверне: 3 ... ? (*корочки хлеба*)

Вспомните русскую народную сказку: "Проснулся он утром, а уж на столе лежит хлеб, изукрашен разными хитростями: по бокам узоры печатные, сверху города с заставами. А как подал хлеб царю, царь сказал: "Вот это хлеб, только в праздник его есть! Как называется сказка? (*Царевна – лягушка*)

Из какой сказки этот отрывок: Тут Иван с печи слезает, малахай свой надевает, хлеб за пазуху кладет, караул держать идет. (*Конек-Горбунок*)

В сказке Маша и медведь девочка пряталась в коробе с чем? (*пирожками*)

Как правильно надо есть бутерброд с колбасой по мнению

Матроскина. (*колбасой вниз*)

Как назвать бездельника, который ест чужой хлеб? (*нахлебник*)

Об опытном, выдавшем виды человеку говорят «тёртый.....» (*калач*)

Если начинаешь есть несколько кусков хлеба сразу, к чему ... (*кто-то в семье голодный*)

По закону Мэрфи хлеб с маслом всегда будет падать как? (*маслом вниз*)

Как называется квас, приготовленный из хлеба? (*Хлебный*)

10. ПРОДОЛЖИ ПОСЛОВИЦЫ (каждая команда получает начало пословицы, за 3 минуты, они должны вспомнить и записать её окончание)

Хлеб – всему ... (*голова*)

Земля – матушка, хлеб - ... (*батюшка*)

Не будет хлеба, не будет ... (*обеда*)

Много снегу – много ... (*хлеба*)

Без печки холодно – без хлеба ... (*голодно*)

-Наша встреча подходит к концу. Мне хотелось сегодня напомнить вам о том, что безмерное уважение к хлебу было во все времена. Бережное, уважительное отношение к хлебу всегда считалось священным. Выбрасывать хлеб, а тем более играть им – большой грех, так учит народная мудрость. К хлебу должно быть особое, трепетное отношение. А как же иначе, ведь он – всему голова!

ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ.