Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

детский сад комбинированного вида № 3 «Ромашка»

**Проект на тему: «Хлебом славится русская земля»**



**Выполнила:**

**Воспитатель**

**Пряслихина Т.А.**

**2017 г.**

**Тема: «Хлебом славится русская земля»**

**Автор проекта:** воспитатель **Пряслихина Татьяна Александровна**

**Вид проекта:** исследовательский, кратковременный, групповой

**Участники проекта:** дети подготовительной логопедической группы (6 лет), воспитатели, родители

**Время реализации проекта:** ноябрь 2017 .

 **Актуальность:** Хлеб издревле высоко ценился и почитался людьми. На Руси он считался главным богатством. К хлебу народ всегда относился с благоговением, как к дару, спасающему от голода. По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, а затем испечь хлеб. Дошкольники имеют неточные знания о хлебе и его полезных свойствах. Дети плохо употребляют в пищу хлеб, небрежно относятся к нему. Формированию представления у дошкольников о труде хлебороба, воспитанию уважительного отношения к хлебу и людям, занятым его приготовлением , способствует реализуемый проект «Хлебом славится русская земля».

**Идея возникновения исследовательского проекта:**

* Небрежное отношение детей к хлебу
* Отсутствие понимания ценности хлеба в жизни человека

В ходе дидактической игры "Что где растет?", у детей возникли вопросы: "Что такое злаковые растения? Как из них получается хлеб?"

Так была сформулирована проблема проекта: "Что мы знаем о хлебе? Кто его выращивает?"

**Цель проекта:**  формирование предпосылок поисковой деятельности воспитанников; систематизация представлений детей об истории возникновения хлеба на столе.

**Задачи:**

* Продолжать закреплять знания детей о хлебе;
* Познакомить с процессом изготовления хлеба;
* Расширить представления детей об окружающем мире;
* Способствовать развитию умственных способностей: анализ, синтез, классификация, сравнение, обобщение;
* Создать условия для развития поисково-исследовательских способностей;
* Обогащать словарный запас детей;
* Формировать социально-личностные качества: коммуникативность, любознательность, наблюдательность, самостоятельность.

**Новизна проекта:** в радикальном преобразовании форм, методов и приемов, используемых в работе с дошкольниками по ознакомлению их с процессом возникновения хлеба.

**Краткая аннотация проекта:** В данном проекте представлено знакомство с процессом изготовления хлеба. Реализация осуществляется через игровые занятия и различные виды деятельности: беседы, игры, творческие работы.

**Предполагаемый результат проекта:**

* + воспитывать бережное отношение к хлебу;
	+ воспитывать чувство уважения к труду взрослых.

**Этапы работы с детьми над проектом**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этапы работы | Содержание работы | продукт | задачи |
| 1 этапподготовительный(сбор информации) | 1.Подготовка материала и литературы.2.Выбор путей реализации проекта. | собранный материалсоставление плана | ноябрьноябрь |
| 2 этапосновной(практический) | 1.Беседа с детьми:«Как выращивают хлеб?»**Разговор о хлебе с опробованием разных хлебных изделий**2.Дидактические игры: «Что сделано из муки?», «Назови профессии»«Что нужно для работы хлебороба», «Что сначала, что потом»Словесная игра «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»3.Сюжетно-ролевые игры: Хлебный магазин«Колобок», Кафе « Лакомка», « В гостях у бабушки».4.Экскурсия на кухню детского сада5.Чтение художественной литературы: Пришвин «Лисичкин хлеб», К. Паустовский «Теплый хлеб», Е.Пермяк «Кто мелит муку», украинские сказки: «Колосок», «Хлебороб», пословицы, поговорки, загадки6. Художественное творчество7.Н ОД «Путешествие в страну хлеба»8. НОД « Хочешь есть калачи - не лежи на печи »9. Консультация для родителей «Польза хлеба», «Хлеб для всех» | конспектконспектописаниеописаниефотоматериалфотоматериалописаниефотоматериалконспектконспектконсультации | ноябрьноябрьноябрьноябрьноябрьноябрь |
| 3 этап(результативность) | 1. Проведение викторины«Хлеб- всему голова»3.Разработка презентации по теме как приложение4. Развлечение «Хлеб - наше богатство»5. Презентация проекта (всего проекта основной темы) | викторинапрезентацияфотоматериалконспектфотопрезентация | ноябрьноябрьноябрьноябрь |

Таким образом, в результате реализация данного проекта у детей сформировались необходимые представления об истории возникновения хлеба на столе, бережное отношение к хлебу и уважение к труду взрослых.

**Используемая литература:**

1.Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.:ТЦ «Сфера», 2012г.

2. Борщева Л.В. Игры и загадки по теме «Хлеб - всему голова»//Дошкольная педагогика, №7, 2001

3.Павлова Л.Ю. Сборник дидактических игр по ознакомлению с окружающим миром. Для работы с детьми 4-7 лет. М.: Мозаика - Синтез,2012

4.Исаева Г.Н. «Как мы знакомим детей с трудом колхозника»// Дошкольное воспитание, №3, 1977г.

5. Емельянова Э.Л. «Расскажи детям о хлебе», М.: Мозаика -Синтез,   2007г

**Консультация для родителей «Польза хлеба»**

Рацион здорового человека сложно представить без хлеба. Этот ценный продукт содержит полный комплекс питательных веществ, необходимых для жизнедеятельности организма. Поэтому люди могут достаточно долго жить на хлебе и воде без существенного ущерба для здоровья.

Хлеб является важным источником ценного растительного белка и незаменимых аминокислот (лизин, метионин). При этом он содержит минимальное количество жиров (0,6-2,9%). Благодаря высокому содержанию растительной клетчатки этот продукт способствует пищеварению и очищает организм от шлаков. Особая ценность хлеба связана с присутствием витаминов PP и B, которые стимулируют обмен веществ, нормализуют обмен углеводов, улучшают работу нервной системы, ускоряют детский рост. Дефицит этих компонентов у взрослого человека замедляет процесс образования энергетических ресурсов, снижает интенсивность тканевого дыхания.

Хлеб богат полезными минеральными веществами и микроэлементами (калием, кальцием, магнием, натрием, фосфором, железом). В нем много триптофана, который стимулирует выработку серотонина, известного как "гормон хорошего настроения". Пожалуй, это единственный продукт питания, который даже в черством виде не теряет своих ценных свойств.

1. *Хлеб из отрубей*.

Отруби не добавляют хлебу энергетической ценности, поскольку выводятся из организма без переваривания. При этом они обеспечивают чувство сытости и выполняют функции своеобразного ”очистителя” желудочно-кишечного тракта.

2. *Ржаной хлеб*.

Это самый ценный вид выпечки. Для его приготовления используется ржаная мука самого грубого помола, в которой максимально сохранены питательные качества ржи. Чем грубее ржаной хлеб, тем он полезнее. Этот продукт улучшает пищеварение, усиливает перистальтику кишечника, способствует очищению организма от токсинов, нормализует вес. Ржаной хлеб менее калориен, так как содержит больше пищевых волокон и меньше крахмала.

3. *Черный хлеб*.

Этот хлеб является эффективным средством от малокровия. По сравнению с выпечкой из пшеничной муки он содержит вдвое больше калия, втрое больше магния и на 30% больше железа. Употребление хлебных изделий из темной муки снижает вероятность развития ишемической болезни сердца и других сердечнососудистых заболеваний.

4. *Бездрожжевой хлеб*.

Для приготовления этого продукта используется проращенное зерно на основе зерновой закваски. По сравнению с другими видами выпечки он содержит намного меньше сахара и жиров, поэтому может употребляться при сгонке веса. Бездрожжевой хлеб особенно полезен, если он приготовлен без сахара.

Хлеб превосходно сочетается с супами и овощными блюдами, молочными и кисломолочными продуктами. Употребление хлеба в сочетании с мясом вредит пищеварительному процессу, поскольку приводит к выделению высококислотного сока и приостановке процесса переваривания крахмалов.

**Консультация для родителей «Хлеб для всех»**

Замешивание теста и выпечка хлеба - это, пожалуй, самые древние химические процессы, известные человеку. В муке содержится 10% белков, 1,5% жиров, 70% углеводов (сахаров, крахмала, клетчатки), а так же магний, железо, калий и витамины В1, В2, РР. Кроме муки для приготовления теста и выпечки хлеба необходимы вода (или молоко) и дрожжи (или иные разрыхлители), а также соль, сахар, жиры.
Вы знаете, что утренняя еда определяет ваше душевное состояние на весь день? Завтрак – это заряд бодрости, витаминный удар, необходимая энергия. Завтракать нужно обязательно. Неправильный завтрак влияет на эмоциональный настрой: если через 2-3 часа после просыпа у вас портится настроение, это означает, что вы съели что-то не то. Или ничего не съели. Все видели, как выглядит классический завтрак американца или англичанина: подсушенный хлеб с тонким слоем масла и стакан свежевыжатого апельсинового сока. Наверняка кто-то подсмеивался над этим шаблоном. Этот завтрак – идеальное начало дня, полноценный заряд витаминами группы В. Витамин В – самый хитрый. Если его в организме будет мало, вы будете все больше впадать в апатию и вялость. К тому же витамины группы В дружески поддерживают и другие витамины, без них придет в упадок весь витаминный ассортимент. Итак: с утра едим хлеб. Подсушенный хлеб легче усваивается. Плюс – масло, плюс – апельсиновый сок, и суточная норма витамина В у вас в кармане.
Хлеб бывает белый и черный (ржаной). Белый хлеб пекут из очищенной муки, в процессе ее изготовления от зерен отделяются оболочки и зародыши (отруби). Поэтому белый хлеб хранится дольше (отруби быстро окисляются и портят муку) и имеет более однородный вкус. Считается, что он менее полезен, чем ржаной, ведь клетчатки в нем очень мало, как и прочих ценных веществ. К примеру, железа в ржаном хлебе в 4 раза больше, чем в белом. Исследователи утверждают, что черный хлеб благотворно влияет на репродуктивную функцию, в народе бытовала поговорка «Ешь хлеб ржаной – не уснешь с женой». Тем не менее, не стоит преувеличивать ценность ржаных «кирпичей»: если у вас повышенная кислотность, гастрит или язва - употребляйте белый хлеб или сухари. Кстати, съедая 500 граммов белого хлеба в день, вы обеспечиваете себе суточную норму кальция на 17%, фосфора на 61, магния на 48 и железа на 70%.
Любой хлеб содержит аминокислоты – строители белков. Жира в хлебе очень мало (0,5-1,5%), в основном, он состоит из углеводов. Бывает, что хлеб обогащают добавками – семечками, сухофруктами, соей, все это очень полезно, но совсем не обязательно выбирать именно такой хлеб. Содержание семечек может быть невелико – чистая декорация.
Доброкачественный хлеб имеет чистую поверхность, без грубых трещин, корка его отстает от мякиша. Помните, в детстве мы покупали кирпичик хлеба, отрезали кусок для бутерброда и были недовольны, когда корка отставала. А ведь это был самый лучший хлеб. Немецкие исследователи выяснили, что хлебная корка является богатым источником антиоксидантов и дает гораздо больше пользы здоровью, чем остальная часть хлеба. Особенно полезны мелкие пресные булочки, их часто подают в столовых, в них много корки – и она хорошо пропекается.
Вернемся к теме завтрака. Кроме хлеба, существуют еще хлебобулочные изделия (сухари, сушки) и кондитерские. Так вот кондитерские изделия – печенье, пирожные и пр., оставьте для полдника. В большинстве кондитерских изделий с низким содержанием жира, приготовленных на кукурузном масле, присутствуют вредные кислоты и жиры, некоторые из которых могут сделать вас вялыми и раздражительными. Если уж очень хочется – употребите их, когда желудок уже более-менее привык к еде, а не только что проснулся и требует идеальной пищи. На обед вместе с горячим блюдом съешьте кусочек ржаного хлеба, он поможет пище усвоиться.

**Разговор о хлебе с опробованием разных хлебных изделий**

**Цель:** Закрепить знания детей о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания в России.

**Задачи:**

1) Уточнить представления детей о разных видах хлеба;

2) Активизировать в речи детей слова «ржаной», «пшеничный», ввести в активный словарь слово «хлебница»;

3) Показать роль хлеба в развитии человека, познакомить с новой информацией (хлеб для космонавтов) ;

4) Упражнять в употреблении пословиц и поговорок о хлебе;

5) Воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Предварительная работа**

1. Организация выставки «Хлеб»

2. Рассмотреть иллюстрации «какой бывает хлеб»

3. Самостоятельное ознакомление детей с пословицами и поговорками о хлебе

**Оформление**

Выставка хлебобулочных изделий, репродукции картин художников по данной теме.

**Ход беседы:**

Загадки:

Есть такие слова,

Он всему голова.

Хрустящей корочкой одет,

Мягкий черный, белый… (хлеб)

Отгадать легко и быстро,

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый. (хлеб)

Воспитатель: как догадались? Докажите.

Воспитатель: ребята! Взгляните на ваших столах лежит хлеб. Как называется приспособление для хранения хлеба в домашних условиях.

Дети: хлебница.

Воспитатель: а хлебницей еще называют специальную емкость, в которой хлеб подают на стол.

Воспитатель: ребята, пусть каждый из вас возьмёт кусочек хлеба из хлебницы и отломит от него корочку. Понюхайте её. Какой запах у хлеба?

Дети: вкусный, приятный, хлебный.

Воспитатель: ставить хлеб на стол, выделять для него специальное место на столе – давний обычай. Он пришел к нам с тех времен, когда хлеб был главной пищей людей и главным лакомством.

Воспитатель: (показывает детям кусочек хлеба) ребята, как называется такой хлеб?

Дети: черный, ржаной.

Воспитатель: и Дарницкий, и бородинский, и столовый хлеб моно назвать одним словом – ржаной. Когда-то ржаной хлеб был главной пищей людей. Делали его из ржаной муки.

А еще был хлеб, который делали из пшеницы – пшеничный хлеб, белый хлеб. Белый хлеб пекли по праздникам. Он считался лакомством, так как был более нежным на вкус и немного сладковатым.

Воспитатель: без хлеба не обходилось не одно застолье. Он всегда и везде пользуется почетом и уважением. Гостей на Руси всегда встречали с хлебом и солью. Даже пословицы сложили. Всем знакомы слова:

«Хлеб – всему голова»

«Худой обед – коли хлеба нет»

«Будет хлеб, будет и обед»

«Хлеб на столе, так и стол – престол, а как хлеба ни куска, так и стол – доска»

Какие вы знаете пословицы о хлебе?

Воспитатель: с хлебом мы встречаемся каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения до глубокой старости. Хлеб обладает довольно редким свойством – он никогда не надоедает, поэтому мы видим его на столе утром, днем и вечером.

В хлебе есть вещества, которые помогают ребятам вырасти и стать крепкими. В хлебе есть витамины, которые улучшают настроение, помогают сердцу хорошо работать.

У нас в стране изобилие хлеба и хлебобулочных изделий. И нередко можно увидеть брошенный на землю хлеб, недоеденный батон.

Хлеб – единственный продукт, который сохраняет способность оставаться полезным, даже если зачерствеет. Поэтому хлеб выбрасывать нельзя. Что можно сделать из черствого хлеба?

Как нужно относиться к хлебу?

*Ответы детей.*

Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

**Беседа «Как выращивают хлеб»**

**Цель:** Познакомить детей с процессом выращивания и приготовления хлеба;

**Задачи:**

Показать детям, что хлеб основа жизни человека, что процесс выращивания хлеба очень длительный и трудный, поэтому все мы должны бережно относиться к хлебу, уважать труд людей, выращивающих его.

Воспитывать уважение и благодарное отношение к труду людей участвующих в его выращивании и в производстве; бережное отношение к хлебу;

Коррекция внимания, памяти и мышления, словарного запаса, развитие словесной устной речи и расширения словарного запаса.

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.                         (Хлеб)

Он каждый день на нашем столе.

Без него не обходится ни завтрак, ни обед, ни ужин.

Он питает нас на протяжении всей нашей жизни.

Хлеб наш верный друг, его имя надо произносить с любовью и теплотой.

Хлеб на столе - это богатство в доме, так считалось испокон веков.

Но очень редко кто задумывается, когда берет хлеб в руки, о том, сколько, же людей приложили свои руки, чтобы хлеб появился на нашем столе?

Какие хлебные изделия мы еще употребляем в пищу?             (отв. детей)

-Ребята, вспомните, люди каких профессий, выращивают хлеб?

Отв. детей: (тракторист, комбайнер, шофер, агроном).

-А одним словом они называются…             ХЛЕБОРОБЫ.

Ребята, какими качествами должны обладать люди этих профессий?

*Святое дело – вырастить хлеб.*

Пашут каждую весну
Подымают целину
Сеют, жнут, ночей не спят .
С детства знай как хлеб растят

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

**-** Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины.

Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит…. трактор.

Кто ведет его ….. (Тракторист)

Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. (Картинка)

И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой.

-Ребята, а кто знает. Как пахали раньше?     (картинка)

Теперь можно начинать сеять!

Там, где тракторы прошли.

Неглубокие бороздки

В черной пашне пролегли.

И до вечера и позже

До полночи с темнотой

Зерна сыпались как дождик

Точно дождик золотой.

К трактору прикрепляют… сеялки,

и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна.             (картинка)

А раньше сеяли руками.                  (картинка)

Вот пшеница взошла. Все лето созревают зерна в колосьях. Поле в это время очень красивое.                       (картинка)

**-** Хлебное поле еще называют, словом             Нива

-Так как же   еще называют хлебное поле?

**-** Но вот зерна созрели. Начинается      жатва.     И на поле выходят другие машины.

“Он идет волну сечет, из трубы зерно течет”

Так какие машины выходят в поле?

А кто работает на комбайне     (комбайнер).

**-** Что же делает комбайн?     *(жнет )* *(картинка)*

**-** Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера.

-А кто знает, как убирали раньше?

Машины везут зерно на ток – это большая открытая площадка, где зерно очищают и просушивают под солнцем.

Потом часть зерна везут в амбары для семян. А остальное зерно везут на элеваторы – специальные сооружения для хранения зерна.

Чтобы получить хлеб и другие хлебные изделия, зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку.

Вот на мельнице пшеница,
Здесь такое с ней творится.
В оборот её берут!
В порошок её сотрут!

-А как же мололи муку раньше?       (жернова)

-Стали зернышки мукою.

**-** Куда же потом?

*Ответы детей* (на хлебозавод).

**-** Правильно муку везут на хлебозавод.

А зачем ее туда везут?

На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской.

Но прежде, чем замесить тесто нужно что-то добавить в закваску.

Может быть, кто-то знает, что добавляют ваши мамы и бабушки, чтобы получить тесто?

Хлеб – всему голова . Всего три слова, но как точно говорится в пословице о важности хлеба.

Ребята, давайте вспомним, о чем мы сегодня беседовали?

Какие работы выполняют на полях хлеборобы?

Что делает тракторист?   Комбайнер?   Водитель?

*Ответы детей.* (пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут).

**-** Какие машины помогают хлеборобам?

*Ответ детей* (трактора, комбайны, грузовые машины)

**-** Как нужно относиться к хлебу?     *Ответы детей.*

*«Хлеба надо брать столько, сколько съешь»*

*«Хлеб надо всегда доедать»*

*«Хлеб нельзя бросать на пол»*

Я надеюсь. Теперь ни один из вас не осмелится бросить даже кусочек хлеба, да и другим ребятам объяснит, почему так делать не надо.

Хлеб валяться не имеет права

Потому, что если хлеб в пыли

Самая великая держава

Не поднимет крылья от земли.

**Дидактическая игра «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.

**Дидактическая игра «Назови профессии»**

**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.)

**Дидактическая игра «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.

**Дидактическая игра «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.

**Словесная игра «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.

**Конспект НОД «Хочешь есть калачи – не лежи на печи»**

**Цель**: совершенствование [знаний детей](http://ds82.ru/doshkolnik/497-.html) о значимости хлеба.

**Задачи:**

1. Формировать [знания](http://ds82.ru/doshkolnik/2594-.html) детей о последовательности выращивания хлеба.
2. Познакомить [с различными](http://ds82.ru/doshkolnik/4440-.html) видами хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Учить образовывать прилагательные от существительных.
4. Воспитывать бережное [отношение](http://ds82.ru/doshkolnik/1109-.html) к хлебу и уважение к труду хлебороба.

**Проблема:** [Помочь](http://ds82.ru/doshkolnik/2455-.html) узнать мышатам, как выращивают хлеб.

**Проблемный вопрос:** Почему нужно беречь хлеб?

**Варианты решения:**

1. Хлеб нужен человеку, как продукт питания.
2. Хлеб выращивают люди многих профессий, нужно уважать их труд.
3. Хлеб вкусный, полезный, в нем наше здоровье и сила.

**Оптимальный вариант:** знание о том, как люди выращивают хлеб, сколько тратят времени и сил, учит тому, что нужно бережно к нему относиться.

**Тезис:** "Хлеб - всему голова"

**Ход НОД**

Воспитатель обращает внимание на петушка и мышат (игрушки)

**Воспитатель**: К нам за помощью обратился Петушок из сказки "Колосок". Он говорит, что мышата не берегут хлеб, относятся к нему небрежно: играют с хлебом, бросают, могут даже наступить на него. Он просит нас рассказать мышатам, какой путь проходит хлеб, чтобы попасть на наш стол. Поможем, ребята, Петушку, расскажем, как люди выращивают хлеб, чтобы мышата все поняли и относились к хлебу бережно.

**Воспитатель**: Весной люди подготавливают почву. Как они это делают? (*Ответы детей)*

**Воспитатель:** (*дополняет*) Правильно! Люди пашут землю. К трактору прикрепляют плуг, трактор тянет его, а плуг переворачивает землю. Она ложится большими плотными комками.

Как вы думаете, можно бросать зерно в такую землю?

(*Ответы детей*)

**Воспитатель:** Конечно, нет! Землю сначала надо разрыхлить с помощью больших грабель, которые называются бороной, а затем можно сеять в землю семена.

Как называют сельхозмашины, которые сеют зерно?

(*Ответы детей* - сеялки)

**Воспитатель:**

Выйдут сеялки потом
Засевать поля зерном.

**Воспитатель:** Что нужно для того, чтобы зерно, попав в землю, выросло?

(*Примерные ответы детей*: *нужны тепло, свет и влага. Солнце дает тепло и свет, а влагу дает дождь).*

**Воспитатель:** Правильно, солнце светит и греет, дождь поливает и росток прорастает.

**Физкультминутка.**

*В землю зернышко попало, (приседают)
Прорастать на солнце стало (руки над головой)
Дождик землю поливал,
И росточек подрастал (медленно встают)
К свету и теплу тянулся
И красавцем обернулся.*

**Воспитатель:** Во что же превратилось зернышко? Отгадаете загадку, и появится отгадка: "Золотист он и усат, в ста карманах - сто ребят" Что это? (*ответы детей*)

**Воспитатель**: Летом все поле в золотистых колосьях. Хлебные поля похожи на море. Ветер дует, и колосья превращаются в золотые волны.

А когда, приходит осень, колосья наливаются, созревают. Пора убирать урожай, а то зерна могут осыпаться.

Скажите, пожалуйста, какие машины убирают урожай? (ответы детей)

*Хлеб созрел,
В полях моторы
Песню жатвы завели.
В степь выводят комбайнеры
Полевые корабли (показ слайда)*

**Воспитатель:** Комбайны выполняют несколько работ сразу: большими острыми ножами срезают колосья: молотилка внутри комбайна вычищает зерна из колосьев. Зерно высыпается в грузовую машину, которая едет рядом с комбайном

Кто знает, куда шофер увозит зерно? (*ответы детей)*

*Слышен, летом до заката,
Гул комбайнов у реки,
И везут на элеватор
Урожай грузовики.*

**Воспитатель:** Зерно отвозят в большие зернохранилища, которые называются элеватором. Там его сушат и хранят

*Убран хлеб и тише стало,
Жарко дышат закрома
Поле спит. Оно устало.
Приближается зима*

**Воспитатель:** Куда везут зерно с элеватора?

(*ответы детей)*

Воспитатель: Правильно, на мельницу, там зерно превращается в муку*.*

**Воспитатель:** Потом на специальных машинах муку везут на хлебозаводы и пекарни *.*

На заводе из муки делают тесто и выпекают из него хлеб. (*дети дополняют, какие еще хлебобулочные изделия выпекают из муки)*

**Воспитатель**: Ребята, а вы знаете, почему хлеб бывает черный и белый? (*ответы детей*)

**Воспитатель:** Черный хлеб пекут из муки, которую получают из ржи, а белый - из пшеницы.

Ржаной, темный хлеб очень полезный, его надо обязательно есть, он придает силы и здоровье.

А сейчас поиграем! *(Игра с мячом)*

**"Назови, какой, какая, какое?"**

**(*Воспитатель бросает ребенку мяч, он образовывает от существительного прилагательное)***

Хлеб из ржи - ржаной.
Хлеб из пшеницы - пшеничный.
Каша из пшена - пшенная.
Каша из овса - овсяная.
Каша из ячменя - ячневая.
Каша из кукурузы - кукурузная.
Каша из гречихи - гречневая.
Поле с рожью - ржаное.
Поле с пшеницей - пшеничное.
Поле с овсом - овсяное.
Поле с ячменем - ячменное.

**Воспитатель:** Наконец- то хлеб попадает в булочную. Мы его покупаем и с удовольствием едим.

Хлеб всегда считался главным блюдом на столе. В старину без него за стол не садились. Считалось, что если в доме есть хлеб, то голод не страшен. Не зря говорят: "Хлеб - всему голова".

Ребята, какие еще вы знаете пословицы и поговорки о хлебе?

(*ответы детей)*

Воспитатель дополняет:

"Хлеб - наше богатство";

"Не трудиться - хлеба не добиться";

"Хочешь, есть калачи, не сиди на печи";

**Воспитатель:** Да, ребята, действительно:

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

*(Раздается стук в дверь, входит пекарь с караваем в руках)*

**Воспитатель:**

*Вот он, каравай душистый
С хрупкой корочкой витой,
Вот он мягкий, 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.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем.
Уплетай за обе щеки -
Вырастай богатырем!
Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!
Слава тем, кто хлеб растил,
Не жалел трудов и сил!
Слава им, привет от нас
В добрый день, счастливый час. (Пекарь угощает детей караваем)*

Воспитатель: Ребята, как вы думаете, удалось нам помочь Петушку и мышатам? (*ответы детей).* Как мы им помогали? Что сегодня узнали мышата из нашего рассказа: *(ответы детей).*

Внимательно слушали нас мышата. Поняли, что нельзя разбрасывать хлеб, нужно относиться к нему бережно, потому что хлеб на стол попадает благодаря труду хлеборобов. Очень длинный путь проходит хлеб, чтобы попасть на наш стол.

Петушок и мышата благодарят детей за помощь и прощаются.

**Конспект НОД «Путешествие в страну хлеба»**

Тема: «Путешествие в страну хлеба»

Цель: поближе познакомить детей с понятием - хлеб;

Задачи:

- дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол, какой путь проходит зерно чтобы стать хлебом; с уважением относиться к людям, его выращивающим;

- закрепить знания детей о выращивании и выпекании хлеба, умение поддерживать беседу;

- воспитывать бережное отношение к хлебу, учить детей добру, дружбе, уважать старших, развивать речь, пополнять словарный запас.

Виды детской деятельности:

игровая, коммуникативная, познавательно-исследовательская, продуктивная.

Материалы и оборудование: папка иллюстраций, колоски, тарелка с мукой, карточки с изображением хлебобулочных изделий, готовые мукосольки, соленое тесто.

Предварительная работа: разучивание с детьми пословиц о хлебе; работа с соленым тестом.

Содержание организованной деятельности детей.

1. Организационный момент.

- Ребята, что вы сегодня ели на завтрак? (молочная каша, булка, чай). А вчера? (омлет, булка с маслом, кофе). А что было на обед? (борщ, вермишель с котлетой, компот, хлеб). Ребята, меню все время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером? Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб. Ребята, а вы любите хлеб?

2. Беседа о хлебе

а) какой хлеб вы любите;

б) какой бывает хлеб;

в) из чего пекут хлеб;

г) как хлеб попадает к нам на стол;

Так вот, ребята, хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Посмотрите какие в поле вырастают колоски и какая потом получается из них мука, а это тесто из которого пекут хлеб (дети подходят к столу, где разложен демонстрационный материал, воспитатель предлагает посмотреть и потрогать зерна, колоски и т. д.) .

Воспитатель спрашивает у детей их ощущения.

«Хочешь есть калачи – не сиди на печи», - гласит русская народная пословица.

«Дети, а какие вы еще знаете пословицы о хлебе? »

(воспитанники читают пословицы)

Педагог читает стихотворение Я. Дягутите «Каравай».

Вот лежит каравай

У меня на столе.

Черный хлеб на столе –

Нет вкусней на столе!

3. Упражнение на словообразование.

Цель: образование относительных прилагательных от слов «пшеница», «рожь» по образу и согласование их с существительными;

а). Поле на котором выращивают рожь – ржаное поле

б). Поле на котором выращивают пшеницу – пшеничное поле.

в). Хлеб из пшеницы – пшеничный хлеб.

г). Ласково назовите хлеб – хлебушек

д). Посуда где лежит или хранится хлеб – хлебница.

4. Физкультминутка (игра с движениями)

Привет, я – чайник

Большой и толстый

Вот моя ручка,

А вот мой носик

Если буду кипеть,

Я буду свистеть

С печки меня возьмешь,

Чаю себе нальешь.

5. Игра: «Узнай на вкус, узнай по запаху, угадай на ощупь»

На столе стоит поднос накрытый салфеткой дети должны на ощупь, на запах и на вкус угадать что находится под салфеткой.

6. Изготовление изделий из соленого теста (мукосолька) .

Изготовление коллективной работы-панно «Хлеб наш душистый»

Материал: карточки с изображением хлебобулочных изделий, соленое тесто, иллюстрации, готовые мукосольки;

7. Рефлексия (подведение итогов) .

- из чего пекут хлеб;

- какой хлеб вы любите, что из муки еще пекут;

- как нужно относиться к хлебу.

**Викторина «Хлеб - всему голова»**

***Цель:*** организовать развлечение при индивидуальной работе с детьми; закрепить знания детей о выращивании и выпекании хлеба.

*Вопросы:*

1. Где готовят хлеб? (Печь)

2. Где же растет пшеница? (Поле)

3. Как называется хлеб, которым было принято встречать гостей? (Каравай)

4. Во что перемалывают зерна? (Мука)

5. Кто распахивает поле? (Пахарь)

6. Как называется высохший хлеб? (Сухарь)

7.Закончите пословицу «Хлеб – всему…… (голова)», «Хлеб - батюшка, водица…. (матушка)», «Плох обед,……… (коли хлеба нет)»,“Много света – ……(много хлеба)”

**Развлечение «Хлеб всему голова»**

Дети входят под музыку в зал. Мальчики в русских народных рубашках, девочки в сарафанах. У девочек подносы с выпечкой, а у мальчиков в руках колосья. Дети встают полукругом.

Стихи: 1 ребенок – Велика и необъятна наша русская земля.

Урожаями богаты наши нивы и поля.

2 ребенок – По полям, садам и селам, по стране из края в край,

Загорелый и веселый ходит новый урожай.

3 ребенок -  Хочет он, чтоб полной чашей   наша жизнь с тобой была,

Чтобы ярче, чтобы краше, наша Родина цвела.

Девочки ставят выпечку на столы, и под музыку садятся на стульчики.

Вед.     Рос сперва на воле, в поле,

Летом цвел и колосился,

А когда обмолотился

Он в зерно вдруг превратился.

Из зерна в муку и тесто,

В магазине занял место!

Что это? (хлеб)

Вед. Правильно, хлеб, вот о нем мы сегодня и поговорим. С древних времен для

земледельца главным сокровищем и другом была земля. Дорогая и любимая, на которой он жил, на которой старался вырастить свой урожай ржи, пшеницы, овса и просо.  Дети, подберите самые красивые и теплые слова, с которыми вы могли бы обратиться к нашей Земле- кормилице, какая она земля-матушка? (ответы детей).

Песня «Хлеб».

Вед. Много людей трудится на земле и она одаряет их богатым урожаем. Недаром говорят: «Какие труды, такие и плоды».

А вы знаете люди каких профессий трудятся на земле, выращивают хлеб? (ответы детей)

Ребенок читает стихотворение Токмаковой «Что такое хлеб?»

Вед. Ребята, когда сеют хлеб? (ответы детей)

-А убирают урожай? (ответы детей)

Вед. Да, хлеб убрали, сохранили каждый колосок, каждое зернышко, теперь можно и отдохнуть.

Танец «Плясовая».

Вед. У народа есть слова: «Хлеб всей жизни голова»

Славится он первым на земле,

Ставится он первым на столе.

Вед. Какие хлебобулочные изделия вы знаете? (ответы детей)

Из чего пекут хлеб? (ответы детей)

-А давайте и мы замесим тесто.

Игра «Тесто».

Вед. Ребята, хлеб всегда был в почете. А как вы относитесь к хлебу? (ответы детей)

Хлебу посвящено много стихов, загадок, есть много сказок. В каких сказках говорится про хлеб? (ответы детей).

Есть много пословиц и поговорок.

А какие вы знаете пословицы и поговорки о хлебе? (ответы детей).

Вед. Издавна на Руси девушки убирали колосья серпом и убирали в снопы, а вечерами водили хороводы.

«Хоровод»- исполняют девочки.

Ведущий берет за занавесом каравай хлеба.

Ребенок читает стихотворение про хлеб.

Песня «К нам гости пришли».

Выходит ведущий с хлебом.

Вот он хлебушко душистый, с хрупкой корочкой витой,

Вот он теплый, золотистый, словно солнцем налитой.

Звучит музыка, дети встают полукругом.

1 Слава урожаю в закромах!

2 Слава караваю на столах!

3 Слава трудовым рукам!

4 Слава труженикам!

Девочки берут  выпечку и встают на свои места.

Вед. Ребята, всегда помните о том, что хлеб – самое главное богатство нашей Родины, создан он огромным трудом. Берегите хлеб!

А сейчас всех приглашаем на чаепитие.