



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ г. НОВОСИБИРСКА
«Детский сад №242 «Елочка» комбинированного вида» 630054 Новосибирск,
ул.Плахотного 15а т/ф 351-31-35, 351-78-42

Проект

«Хлеб от земли, сила от хлеба»

Воспитатель 1 кв. категории:

Поспелова Светлана Николаевна

Новосибирск 2017

По тематике: информационно – исследовательский

По составу участников: дети старшей группы, воспитатели, родители

По срокам реализации: краткосрочный

Проблема: с древних времён к хлебу относились по - особому. Его сравнивали с золотом, с солнцем и с самой жизнью. Хлеб берегли, хлебом гордились. Обратить внимание детей ,какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе.

Цель: формирование представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста.

Задачи:

1. Расширять знания детей о значении хлеба в жизни человека.
2. Формировать знания детей о многообразии хлебобулочных изделий.
3. Способствовать развитию детской любознательности.
4. Развивать познавательно – исследовательскую деятельность.
5. Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство уважения к труду людей, которые занимаются выращиванием и производством хлеба.

Взаимодействие с родителями:

1. Посетить с детьми отдел хлебобулочных изделий
2. Заучивание пословиц и поговорок о хлебе.
3. Совместно с детьми приготовление теста.

Подготовительный этап:

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о профессиях.

- Подбор демонстрационного материала: иллюстрации, картинки, видео – материал, злаковые растения, мука, предметы быта

- Подбор художественной литературы: стихи, загадки, пословицы, поговорки, сказки, рассказы.

Основной этап:

Раздел программы	Формы и методы работы
Социально – коммуникативное развитие	Сюжетно –ролевые игры «Семья», «Магазин булочных изделий» Дидактические игры: «Что ,где растёт», «Что сначала, что потом», «Угадай на вкус», «Чудесный мешочек», «Назови ласково», «Как превратить муку в тесто».
Познавательное развитие	Беседы «История возникновения хлеба», «Из чего пекут хлеб?» «Какой бывает хлеб», «Почему надо беречь хлеб?» Рассматривание иллюстраций и сюжетных картинок на тему «Как выращивают хлеб». Исследовательская деятельность: рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, овса)
Речевое развитие	Составление рассказов по серии картин «Как люди выращивали хлеб». Чтение х/л: сказки «Крылатый, мохнатый да масляный», «Колосок», «Легкий хлеб», Я.Аким «Хлеб», Т.Шорыгина « Ломоть хлеба», И. Токмакова «Что такое хлеб» Словесные игры:«Кто больше назовёт хлебобулочных изделий», «Назови ласково», «Назови профессию»
Художественно – эстетическое развитие	Рассматривание картины И . Шишкина « Рожь» Лепка из солёного теста хлебобулочных изделий для игры, Рисование «Колосок», Аппликация « Грузовая машина»
Физическое развитие	Физкультминутки «Подрастает зёрнышко», «Колоски». Пальчиковая гимнастика «Хлеб», «Колобок».

Заключительный этап:

- Изготовление хлебобулочных изделий из солёного теста (для сюжетно – ролевых игр)
- Картотека дидактических игр по теме «Хлеб»
- Показ сказки «Теремок на новый лад»

Загадки про хлеб

*Вырос в поле дом. Полон дом зерном.

Стены позолочены. Ставни заколочены.

Ходит дом ходуном на столбе золотом. (Зерно)

*На соломинке – дом сто ребяток в нём.

Ты не клюй меня, дружок ,голосистый петушок

В землю тёплую уйду, к солнцу колосом взойду.

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

*Золотист он и усат ,в ста карманах – сто ребят. (Колос)

*Мнут и катают ,в печи закаляют,

Потом за столом режут ножом. (Хлеб)

*Всему головой его называют,

На пол никогда не бросают.

В печи попрос и окреп,

Это наш любимый ...(хлеб)

*Чёрный и белый, иногда подгорелый,

Коркой вкусно он хрустит,

На столе всегда стоит, из муки испечён,

Как же он наречён? (Хлеб)

*Есть такие слова: « Он всему голова!»

Хрустящей корочкой одет

Мягкий черный ,белый .(Хлеб)

*Вот он – тёплый, золотистый.

В каждый дом ,на каждый стол –

Он пожаловал – пришёл.

В нём – здоровье, наша сила,

В нём – чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло! (Хлеб)

*Меня бьют ,колотят, режут,

А я всё терплю, людям добром плачу. (Хлеб)

*Маленькое сдобное, колечко съедобное,

Я одна тебя не съем, по кусочку хватит всем! (Бублик)

*Что на сковородку наливают

Да вчетверо сгибают? (Блины)

*Пузырись я и пыхчу, жить я в квашне не хочу –

Надоела мне квашня, посадите в печь меня! (Тесто)

*В печь сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят!

По кусочку все съедят. (пирог)

*Корабль – великан не по морю плывёт.

Корабль – великан по земле идёт.

Поле пройдёт – урожай соберёт. (Комбайн)

*Овсом не кормят, кнутом не гонят,

А как пашет, семь плугов тащит. (Трактор)

*Один льёт, другой пьёт,

Третий зеленеет да растёт. (Дождь, земля, хлеб)



Пословицы и поговорки про хлеб

Без соли, без хлеба – половина обеда.

Без соли невкусно ,а без хлеба несытно.

Без хлеба и мёдом сыт не будешь.

Был бы хлеб, а каша будет.

Была бы мука да сито, и сама б я была сыта.

Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной.

Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска.

Покуда есть хлеб да вода – всё не беда.

Ржаной хлебушко – калачу дедушка.

Хлеб да вода – молодецкая еда.

Хлеб – батюшка ,вода – матушка.

У кого хлебушко, у того и счастье.



Познавательная занятие « История хлеба в России»

Программное содержание: познакомить детей с историей появления хлеба; воспитывать бережное отношение к хлебу.

Ход занятия:

Ребята, сегодня мы поговорим с вами о том, что такое хлеб? Когда и где родился хлеб? Каким был хлеб на Руси?

История возникновения хлеба на Руси очень интересная и увлекательная. В русской культуре хлеб всегда занимал особое место. Ведь практически все славянские племена имели особый случай – считалось, что люди, разделившие между собой хлеб, становятся друзьями на всю оставшуюся жизнь.

Времена меняются, появляются новые поколения, однако хлеб также остается кормильцем и главным элементом культуры русского народа. Проявление гостеприимства, радости и печали на Руси всегда было сопряжено с присутствием хлеба на столе. Издавна было принято, прежде чем начинать есть хлеб, разломать его и раздать всем присутствующим. Также существовала традиция –следовало поцеловать хлеб, когда хозяева подавали каравай с солью в знак гостеприимства.

Традиция встречать гостей хлебом –солью.



Детей учили с детства относиться к хлебу не просто, как к еде, а ценить хлеб, любить его также , как Родину, мать и отца. Детям с малого возраста объясняли, что ценность хлеба очень велика, так как появляется он благодаря нелегкому труду 120 профессий.

По мнению историков, хлеб на территории России появился примерно пятнадцать тысяч лет тому назад. В древние времена люди думали о том, как прокормиться и выжить в тяжёлых условиях. Поэтому люди находились в постоянном поиске пропитания, в результате чего они обратили внимание на необычные растения, которые обладали свойствами насыщать и утолять голод. Эти растения оказались прешествениками современных злаковых культур, таких как пшеница, рожь или овёс. Люди заметили, что эти семена очень хорошо всходят, особенно на подготовленной и взрыхлённой, предварительно политой почве. При этом, они увидели, что выросшие семена увеличились в количестве, в итоге возможно получить большой урожай.

Изначально, люди поедали зерна в сыром виде, а затем стали растирать зерна камнями, получая муку грубого помола. Они её варили и делали своеобразную кашу, включая зерновые в ежедневный рацион. Однажды во время приготовления зерновой каши часть её вылилась и превратилась в

румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда –то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресной хлеб в виде лепешки.



Простые люди на Руси пекли обычный пшеничный хлеб из перемолотой муки, а вот в пекарнях при монастырях ассортимент хлебных изделий был очень широк – в него входили и прсфоры, и хлеб с различными добавками (маком, медом, творогом), и различные ковриги, калачи, пироги.

Лучшим хлебом на Руси считался «крупчатый белый» -из хорошо очищенной пшеничной муки. Он подавался только в очень богатых домах. Простые люди ели «ситный» и «решетный» хлеба – приготовленные из просеянной через сито и решето муки, а также «пушной» - приготовленный из неочищенного перемолотого зерна.

Ржаной хлеб появился только в 12 веке. Выпечка ржаного хлеба считалась большим искусством, в основе которого лежало применение специальных заквасок, или квасов. Секрет их приготовления держался в тайне и передавался из поколения в поколение.

Были такие сорта хлеба, которые подавались только по очень большим случаям вроде свадьбы. Например, таким считался хлеб «Боярский» из ржаной муки особого помола с добавлением пряностей.



Картотека дидактических игр по теме

«Из чего получается хлеб?»

Рассматривание картины И.И. Шишкина «Рожь»

Цель: Развивать умение грамматически правильно отвечать на вопросы по картине.

Посмотрите на картину И. Шишкина, которая называется «Рожь».

Почему эта картина называется рожь?

Какое это поле, что растет на нем?

Какое время года мы видим на картине?

Докажите, что это, конец лета или ранняя осень.

Почему пожелтело ржаное поле?

Какая рожь на картине И. Шишкина? (Спелая, зрелая, налитая).

Дидактическая игра «Достань и назови».

Цель: Воспитывать у детей уважение к хлебу.

Ход: В чудесном мешочке лежат хлебобулочные изделия: пряник, печенье, сушка, сухарь, булка, кусок черного хлеба, рогалик, батон, пирожок, пирожное, кекс. Дети по очереди достают из мешочка и называют их.

Воспитатель: эти продукты питания объединены одним общим признаком.

-Какой это признак? (Они все изготовлены из муки).

-Откуда появляется мука? (Мука получается из зерна)

-Из какого зерна можно получить муку?(Из ржи и пшеницы).

Сл. упражнение «От слов пшеница, рожь»

Цель: Упражнять в словообразовании и употреблении относительных прилагательных от существительного пшеница, рожь.

Образец: Колосок пшеницы - пшеничный колосок,

Колосок ржи - ржаной колосок,

Мука из пшеницы - пшеничная мука,

Мука из ржи – ржаная мука

Хлеб из пшеницы -пшеничный – пшеничный хлеб,

Хлеб из ржи - ржаной хлеб,

Тесто из пшеничной муки-пшеничное тесто,

Тесто из ржаной муки - ржаное тесто,

Поле, на котором выращивают пшеницу - пшеничное поле,

Поле, на котором выращивают рожь - ржаное поле,

Игра «Поймай слово»

Цель: развивать внимание

Правила игры: воспитатель читает стихотворение, дети услышав название хлебобулочного изделия, хлопают в ладоши.

В булочной у нас баранки,

Булки, бублики, буханки,

Пирожки, батоны, плюшки

И плетенки, и ватрушки,

Курабье, бисквит, печенье,

Бутерброды, чай с вареньем,

Много пряников, конфет,

Пастила есть и щербет,

И пирог с начинкой сладкой,
И полено и помадка,
Называйте не стесняетесь,
Выбирайте, угощайтесь (И. Лапухина).

Д/и «Отгадай загадку о хлебе»

Цель: Развивать умение вслушиваться в содержание загадки, выделять признаки и действия, характерные для загаданного предмета, сопоставлять их, выбирать предметы и явления, соответствующие всем пунктам описания.

« Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый».(Хлеб)

- Ребята, а кто печёт хлеб? (пекари)

Вот на мельнице пшеница

Здесь такое с ней творится!

В оборот её берут, в порошок её сотрут!

(Мука)

Он бывает с рисом, с мясом,

С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят

По кусочку все съедят.

(Пирог)

Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня.

(Тесто)

Что на сковородку наливают

Да вчетверо сгибают?

(Блины)

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное.

(Бублик)

Сидит на ложке

Свесив ножки?

(Лапша)

Состав простой: мука, вода

А получается еда,

То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.

(Макаронные изделия)

Групповое общение. Цель: Дать детям представление о посеве хлеба. Познакомить с орудиями труда, которые использовались в старину и используются сейчас для этой работы - сеялка. Закреплять знания детей об условиях необходимых для роста и развития растений (хлебного колоса)

-Что делает хлебороб?

- Что нужно, чтобы колоски выросли крепкими и сильными?

Рассматривание картинки «Посев», «Рост»

Рассматривание иллюстраций, картинок, фото с изображением сельскохозяйственной техники.

С/и «Кто больше назовет пословиц о хлебе»

Цель: Побуждать детей интересоваться смыслом слова, обогащать словарь.

«Хвала рукам, что пахнут хлебом»

«Что летом уродится, все зимой пригодится»

«Хочешь есть калачи, не лежи на печи»

«Не велик кусок пирога, а стоит много труда»

«И обед не в обед, коли хлеба нет»

«Ржаной хлебушко, калачам дедушка»

«Гречневая каша – матушка наша, а хлебу ржаной – отец наш родной» и др.

«До поры до времени не сеют семени»;

«Весной час упустишь, годом не наверстаешь»;

«Пришло время сева, не глазей ни вправо, ни влево»;

«Кто весной не сеет, тот осенью жалеет»;

«Не пиры пировать, когда хлеб засевать»;

«Сей в срок — будет прок!»;

«Весной пролежишь — зимой с сумой побежишь»;

«Чем лучше семя схоронится, тем лучше уродится»;

«Будет хлеб — будет и обед»

Сл./и «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Цель: Развивать познавательный интерес, память. Обогащать словарный запас.

«Тесто поднимается»

упражнение для щёк и губ: 1) нужно втянуть щёки; 2) нужно надуть щёки, а потом надувать их поочередно.

Дидактическая игра «Назови семью»

Цель: Расширять и активизировать словарный запас. Упражнять в образовании родственных слов.

Материал: мяч.

Ход игры: Педагог, бросая мяч, задаёт вопрос. Дети, возвращая мяч, называют родственные слова.

Например:

- Как назвать хлеб ласково?- Хлебушек.

- Как называют крошки хлеба?- Хлебные крошки.

- Как называется посуда для хлеба?- Хлебница.

- Как называют человека, который выращивает хлеб?- Хлебороб.

- Как называют человека, который печёт хлеб?- Хлебопек.

- Как называют прибор для резания хлеба?- Хлебoreзка.

- Как называют завод, где выпекают хлеб?- Хлебозавод.

Слова: Хлеб, хлебушек, хлебец, хлебцы, хлебный, хлебница, хлебозавод, хлебороб, хлебoreзка, хлебoreпродукты, хлебопекарня, нахлебник...

Дидактическая игра «Мельница»

Цель: Развивать конструктивные навыки, мелкую моторику рук.

Материал: счётные палочки, демонстрационная картина с изображением мельницы.

Ход игры: Педагог предлагает детям выложить мельницу из счётных палочек.

Игра «Волшебный мяч»

Цель: Расширять и активизировать словарный запас.

Ход игры:

Педагог предлагает детям поиграть в игру «Волшебный мяч». Дети встают в круг, и по очереди передают друг другу мяч, называя хлебобулочное изделие.

Дидактическая игра «Что сначала, что потом?»

Цель: Уточнять и расширять знания детей по теме. Развивать мышление, речь.

Материал: Предметные картинки с изображением зерна, колоса, муки, теста, хлеба, а также продуктов, необходимых для изготовления хлебобулочных изделий: соль, сахар, масло, яйца, молоко, вода и т.д.

Ход игры:

Педагог предлагает детям выложить схемы в том порядке, в каком хлеб попадает к нам на стол

Например:

-что делают в начале?- Сеют зёрна.

- Что происходит потом?- Из зерна вырастают колоски.

Затем педагог предлагает назвать те продукты, которые необходимы для приготовления вкусного теста, различных хлебобулочных изделий. Дети отбирают нужные картинки и составляют рассказ.

