

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 301
Красноармейского района Волгограда»

Городской этап X регионального фестиваля проектов
«Мой край родной – Поволжье»
среди муниципальных образовательных учреждений Волгограда,
реализующих основные общеобразовательные
программы дошкольного образования.

Направление
«Природа родного края».

Педагогический проект
**«Хлеб – не просто дар природы,
Хлеб – наш труд, не забывай!»**

Авторы:
Ушакова Оксана Вячеславовна,
старший воспитатель.
Махно Надежда Васильевна,
воспитатель.
Казинцева Елена Анатольевна,
воспитатель.

Волгоград 2022 г.



Проект «Хлеб – не просто дар природы,
Хлеб – наш труд, не забывай!»

Авторы: Ушакова Оксана Вячеславовна, старший воспитатель.
Махно Надежда Васильевна, воспитатель.
Казинцева Елена Анатольевна, воспитатель

Вид проекта: информационно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Участники проекта: дети старшей группы, воспитатели, родители.

Цель проекта :

систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол.

Задачи:

Обучающие:

- ❖ Расширять представление детей о процессе производства хлеба, многообразии хлебных продуктов;
- ❖ Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
- ❖ Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

Развивающие:

- ❖ Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.
- ❖ Обогащать словарь детей, развивать слуховую память, формировать зрительно – моторную координацию. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

Воспитательные:

- ❖ Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые его выращивают посредством чтения художественной литературы.
- ❖ Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.

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.

Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

Проблема:

Слабые знания детей о том, откуда берётся хлеб. Небрежное обращение с хлебом. Как же научить детей уважать хлеб?

В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Вместе с ребятами нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

Обоснование проблемы:

Мы считаем, что участие детей в проекте «Хлеб – не просто дар природы, Хлеб – наш труд, не забывай!» позволит им максимально обогатить знания и представления о зерновых культурах, их свойствах; развить связную речь, творческие способности, поисковую деятельность. При этом дети смогут познакомиться с профессиями людей, обследовать предметы с помощью системы сенсорных эталонов и перцептивных действий, группировать предметы в соответствии с познавательной задачей. В процессе знакомства детей с новыми понятиями, названиями продуктов, зерновых, техники, профессий, хлебобулочных изделий пополнится активный словарь детей.

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

Предполагаемый результат:

Дети имеют представление о особенностях выращивания зерновых растений; находят признаки сходства и отличия зерновых культур.

Знают, как хлеб на стол пришел; названия хлебобулочных изделий; люди каких профессий принимают участие в процессе производства хлеба; как получают муку.

Проявляют познавательные способности.

Демонстрируют предпосылки исследовательской, поисковой деятельности.

Способность определять возможные методы решения проблемы с помощью взрослого.

Пополнение и активизация словарного запаса.

С удовольствием проявляют интерес и желание к творческой деятельности.

Совершенствуют мелкую моторику рук.

Этапы реализации проекта:

I этап

Подготовительный

Подбор художественной литературы для чтения и заучивания стихов.

Подбор иллюстративного материала, презентаций для реализации проекта.

Изготовление дидактической игры «Как испечь печенье».

Консультации для родителей: «Значение хлеба в жизни человека» (приложение № 1)

II этап – основной:

Работа с детьми.

Беседа:

«Хлеб - всему голова!» (приложение №2)

Составление рассказов:

«Как наши предки выращивали хлеб»,

«Как хлеб на стол попал»,

«Как испечь хлеб дома».

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Как люди выращивают хлеб»

составление рассказов по иллюстрациям.

Рассматривание картин:

И. И. Шишкин «Рожь»; С. А. Куприянов «Вспашка»; Пластов «Жатва».

Просмотр документальных фильмов и презентаций:

«История про хлеб»;

«Откуда хлеб пришел»;

«Как растет пшеница»;

Просмотр мультфильмов:

«Золотые колосья» белорусская сказка;

«Хлеб» белорусская сказка;

«Чудо – мельница!» русская народная сказка.

«Золотые колосья» белорусская сказка;

Исследовательская деятельность:

схемы «Этапы выращивания пшеницы» (приложение № 3)

Виртуальная экскурсия «От зёрнышка до каравая». (приложение № 4)

Посадка пшеницы (приложение № 5)

«Испекли мы каравай» (приложение № 6)

Чтение художественной литературы о хлебе:

сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный»,

«Сказка о пшеничном зернышке»;

В. Ремизов «Хлебный голос»;

Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»;

Н. Самкова «О хлебе»;

П. Коганов «Хлеб - наше богатство»;

В. А. Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом»;

загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Сюжетно-ролевые игры:

«Семья»; «Хлебный магазин».

Дидактические игры:

«Назови профессию»; «Что из какой муки испекли?»; «От зерна до каравая»;

«Чудесный мешочек»; «А какой он, хлеб?»; «Кто больше назовет

хлебобулочных изделий»; «Угадай на вкус»; «Угадай на ощупь»; «Из чего

сварили кашу?»; «Как превратить муку в тесто?»; «Сложи колосок»; «Чем

пахнет магазин»; «Найди лишние ингредиенты»; «Мельница».

Занятие по рисованию «Слава хлебу на столе». (приложение № 7)

Работа с родителями:

-экскурсия в отдел хлебобулочных изделий в универсамах города;

-замешивание теста, выпечка хлебобулочных изделий в домашних условиях;

- составление рассказов о приготовлении своих хлебобулочных изделий;

- принести семейную кулинарную книгу «Кулинарные рецепты наших мам и бабушек». (приложение № 8)

III этап

Заключительный

- обобщение результатов работы;
- выставка детских рисунков ««Это наш обыкновенный И любимый русский хлеб» (приложение № 9)
- Развлечение «Хлеб – не просто дар природы...» (приложение № 10)

Продукт проектной деятельности -

Лепбук «Хлеб – наше богатство». (Приложение № 11)

Подведение итогов

Выводы:

У детей повысился уровень знаний по данной теме. Они получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людях разных профессий связанных с выращиванием и выпечкой хлеба, что труд их нужен, но очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий.

Литература.

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.
3. Бойчук И.А. Ознакомление детей дошкольного возраста с русским народным творчеством. Подготовительная к школе группа, СПб.: ООО «Издательство Детство-Пресс», 2013.
4. Алябьева Е.А. Тематические дни и недели в детском саду. М.: ТЦ «Сфера», 2005.
5. О. А. Шорохова Занятия по развитию связной речи дошкольников и сказкотерапия /М., ТЦ «Сфера», 2009.
6. О. С. Ушакова, Н. В. Гавриш. Знакомим дошкольников с литературой / М., ТЦ «Сфера», 2005.
7. Дыбина О. В., Рахманова Н. П., Щетинина В. В. Неизведанное рядом: Занимательные опыты и эксперименты для дошкольников. - М. : ТЦ «Сфера», 2001.-192с.
8. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения: Пособие для руководителей и практических работников ДОУ. /Авт. -сост. : Л. С. Киселева и др. - М. : АРКТИ, 2003.- 96 с.
9. Савенков А. И. Учебное исследование в детском саду: вопросы теории и методики. //Дошкольное воспитание. - 2000.- № 2.- С. 8-17
10. Голицина Н.С. Экологическое воспитание дошкольников. - М.: Мозаика-Синтез», 2004. - 40с.
11. 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.
12. Соломенникова О.А. Экологическое воспитание в детском саду. Программа и методические рекомендации. - Мозаика-Синтез, 2006. - 104с.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ



Консультация для родителей детей старшего дошкольного возраста «Значение хлеба в жизни человека»

В нашем детском саду мы с детьми рассматривали тему «Хлеб – всему голова». Предлагаем Вам материал о том, как познакомить детей с самым главным нашим продуктом.

«Хлеб- дар божий»,- говорит русский народ о хлебе и с почитательностью относится к этому дару, который спасает от голода. «Худ обед - коли хлеба нет», «Хлеба ни куска, так и тереме тоска - а хлеба каравай - так и под елью рай». Этими и другими пословицами человек определил роль хлеба в своей жизни. Почитание хлеба началось давно. Древние земледельцы были убеждены, что *«не пашня родит хлеб, а небо»* и называли хлеб *«небесный»*, *«божественный»*. Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами. Не из-за скупости подбираются все крошки за столом, а из-за почитательного отношения к бесценному продукту. Хлебом солью всегда встречали гостей дорогих, заезжего гостя. Этим они доказывали свою почтенную покорность. Хлеб вносят в дом на новоселье. *«Не красна изба углами, а красна пирогами»*. Краюху материнского хлеба брали с собой в дорогу. «Хлеб в пути не тягость». Именем хлеба клянутся. *«Чтоб мне хлеба не видать»*. «Хлеб – всему голова», - уверяют трудолюбивые крестьяне, которые всех ближе и вернее могут судить об этом: землю пашут, хлеб сеют, собирают, продают. Из пшеничной муки пекут разные сдобные булки, батоны, калачи, кексы, торты, пирожные и белый хлеб. Чтобы испечь булку хлеба надо потратить много труда, это очень трудоемкая работа.

Исторически так сложилось, что изделия из муки, получаемой вследствие перемола пшеничного зерна, стали неотъемлемым атрибутом любых русских (*и не только русских, но и, как минимум, украинских и белорусских*) застолий. Хлеб ели и с первыми блюдами и со вторыми. Если в доме не было никакой пищи, то хлеб должен был быть обязательно. В итоге вышло так, что хлеб стал цениться как самый главный продукт питания. Конечно, с точки зрения взрослого человека все вышесказанное представляет собой прописные истины, но чтобы и маленькие дети могли узнать о роли, значении и сакральном смысле хлебобулочных изделий в нашей культуре – как раз, и созданы стихи и рассказы о хлебе для детей.

Стихи о хлебе для детей следует начинать читать детям с раннего детства, приучая их к мысли о том, что хлеб – всему голова, самый центральный и ключевой продукт и славянской, и русской кухне. Какой основной смысл и содержание таких произведений? Прежде всего, стихи о хлебе для детей рассказывают о том, что представляет из себя хлеб, как он возникает, как рождается из зернышка, сколько любви и человеческого труда вкладывается в него. Помимо этого, стихотворения приучают детей любить хлеб – главную пищу русского человека, ценить его, не тратьте понапрасну и уже тем более – не выкидывать.

Отчасти они приучают детей к мысли о том, что **хлеб** священен, он – основа основ нашей культуры и традиции. Он появился у славянских народов еще в древнейшие времена и всегда сопровождал русского человека на всех веках его исторического пути. Как считают китайцы, что просыпать даже мельчайшее зернышко риса – преступно, так и в нашей культуре даже крошки хлеба ценны, ведь они – составляющие **хлеба**. Хорошие стихи и рассказы о хлебе для детей могут даже носить патриотический характер, формировать самоидентичность ребенка со своим народом, нацией, традициями. Самые разные стихи и рассказы о хлебе для детей, в конечном счете, несут в себе единый главный смысл – они учат детей любить и уважать хлеб – продукт, для создания которого была потрачена масса сил и энергии, который тяжелым образом рождался из маленького зернышка, рос под солнцем нашей **Родины**, перемалывался в муку, пекся на хлебозаводах и привозился на магазинный прилавок.

Список произведений о хлебе для детей :

- Белорусская народная сказка «Лёгкий хлеб».
- Русские народные сказки: «Колобок», «Колосок».
- М. Пришвин «Лисичкин хлеб».
- Б. Алмазов «Горбушка».
- В. Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом».
- С. Я. Маршак «Птицы в пироге», «Пришла весна», «Сентябрь»,
- Ю. Крутогоров «Дождь из семян»
- Загадки о хлебе.
- Считалки, пословицы, поговорки о хлебе.

Все эти произведения призывают дорожить хлебом, видя в нем не только еду, но и сакральный элемент культуры огромного народа.

Поиграйте с детьми в игру «Откуда хлеб пришёл».

(Взрослый задаёт вопрос, а ребёнок отвечает.)

- Откуда хлеб пришёл? – Из магазина.
- А в магазин как попал? – Из пекарни.
- Что делают в пекарне? – Пекут хлеб.
- Из чего? – Из муки.
- Из чего мука? – Из зерна.
- Откуда зерно? – Из колоса пшеницы.
- Откуда пшеница? – Выросла в поле.
- Кто её посеял? – Колхозники.

Ребёнок должен знать значение слов :

- выращивать, пахать, сеять, молотить, косить, убирать, жать, молотить, печь;
- Уметь подбирать родственные слова к слову хлеб.
- (Хлебница, хлебный, хлебушек, хлеботор);

Составлять предложение из «рассыпанных» слов.

- Хлеб, печь, мука, из.

Изменять слово **хлеб** в контексте предложения:

- Я знаю пословицу о
- Мама купила пшеничный
- Дети едят суп с
- Ваня пошёл в магазин за

- Я не люблю есть суп без

- У меня нет дома

- Определять, на какую из геометрических фигур похожи хлебобулочные изделия.

- Уметь образовывать существительные с уменьшительными суффиксами:

хлеб – хлебушек, батон – батончик, баранка – бараночка, каравай – каравашек, пирог – пирожок, блин – блинчик, сухарь – сухарик.

Уметь подбирать признаки: хлеб (какой) -, булка (какая) -

Уметь отгадывать загадки.

Уметь составлять рассказ «Откуда хлеб пришёл» по картинкам.

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

Беседа
«Хлеб – всему голова»



Цель: Расширять и углублять знания детей с процессом выращивания хлеба; дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; продолжать знакомить с трудом людей, их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда; совершенствовать грамматический строй речи, упражнять в употреблении глаголов; развивать мыслительную активность, учить согласовывать прилагательные и существительные, учить разгадывать загадки; воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к человеческому труду, понимание того, что труд каждого делает нашу жизнь, страну лучше и богаче.

Словарная работа: хлебоборобы, зябь, озимые, пахота, сев, борона, плуг, жатва, пекарь, мельник, мельница, элеватор.

Предварительная работа: чтение рассказов Я. Тайца «Я здесь», М. Пришвин «Лисичкин хлеб», М. Глинской «Хлеб», русская народная сказка «Колосок», заучивание пословиц, поговорок, загадок, рассматривание иллюстраций.

Ход беседы.

Воспитатель: Ребята, я вам прочитаю стихотворение, а вы скажите, о чем в нем говорится. Чтение стихотворения Н. Семенова «Хлебушко».

Вот он – хлебушко душистый,
С хрустящей корочкой витой,
Вот он теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наше, сила,
В нём 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.

Воспитатель: Ребята, о чем говорится в этом стихотворении?

Дети: О хлебе.

Воспитатель: Правильно, о хлебе. Народная мудрость гласит: «Хлеб — всему голова», и это правильно. Каждый день на столе у вас есть хлеб, булочки, пирожное и другие хлебобулочные изделия. Ведь без хлеба мы не представляем себе обед, завтрак и ужин. Он — самый главный на каждом столе.

- Ребята, а какой бывает хлеб?

Дети: Хлеб бывает черный и белый.

Воспитатель: Да, но его называют пшеничный и ржаной. Есть злаковые растения — рожь и пшеница. Из зёрен ржи получается мука серого цвета, и при выпечке хлеб имеет тёмный цвет. А из зерна пшеницы — мука белая, с желтоватым оттенком. Из такой муки получают изделия золотистого цвета. Но это не значит, что ржаной хлеб хуже пшеничного. В ржаном хлебе содержатся почти все питательные вещества, которые нужны человеку. Поэтому, если будете есть ржаной хлеб, всегда будете сыты и здоровы.

Сейчас вы попробуете определить на вкус хлеб.

Игра на сопоставление ржаного и пшеничного хлеба. Детям завязываются глаза, дается маленький кусочек пшеничного хлеба затем ржаного. Дети определяют на вкус какой хлеб им дали.

Воспитатель: Хлебом питаются люди, это самый главный и ценный продукт. Он составляет основу всего питания человека. Мы кушаем его каждый день и в детском саду, и дома.

Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

Дети: Хлеб покупают в магазине.

Воспитатель: А как хлеб попал в магазин?

Дети: Вырастили зерно, смолотли на мельнице, из муки спекли хлеб.

Воспитатель: Правильно. Сначала вспахали поле.

Затем на одном поле посеяли пшеницу. А на другом рожь.

А кто пашет землю?

Дети: Трактористы на тракторе пахут землю.

Воспитатель: А, что тянет за собой трактор, когда пашет поле?

Дети: плуг и борону, чтобы поле было ровным.

Воспитатель: Посмотрите, сеют зерно. Что прицеплено к трактору?

Дети: Сеялка.

Воспитатель: Правильно. Но вот зерна дали всходы, заколосились, и агроном ходит по полям и следит за пшеничными и ржаными колосками. Он как доктор следит за урожаем. А когда колоски созрели, поле стоит золотистого цвета.

Физкультминутка:

Посадили мы зерно

Что же выйdet из него?

Дождик землю поливает,

Солнце нежно пригревает

Подрастает зёрнышко-

Потянулось к солнышку.

С ветерком оно играет,

Ветерок его качает,

К земле низко прижимает-

Вот как весело играет!

Потянулся наш росток,

Превратился в колосок.

Время собирать урожай начинается жатва. Что за машина приходит на помощь людям?

Дети: Комбайн

Воспитатель: Как называют человека, который управляет комбайном?

Дети: Комбайнер.

Воспитатель: 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 из накопителя соломы комбайна сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. Комбайнерам приходится работать не только днем, но и ночью если ожидаются дожди. Чтобы спасти урожай зерна люди работают днем и ночью.

Затем машины везут зерно на элеваторы для хранения зерна. На элеваторе сушат, сортируют и хранят зерно. Часть зерна отбирают на семена, для посева его на следующий год.

А как вы думаете, из зерна можно испечь хлеб? Почему? А из чего можно печь хлеб?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: Правильно, зерно нужно перемолоть и превратить его в муку. А где это можно сделать?

Дети: Зерно на машинах везут на мельницу.

Воспитатель: На мельнице мельник перемалывает зерно, превращая его в муку. Мельница - это здание со специальными приспособлениями для размола зерна.

Мука готова, куда теперь необходимо отвезти муку?

Дети: В пекарню и магазины.

Воспитатель: Кто печет хлеб?

Дети: Пекарь.

Воспитатель: Муку везут на хлебозавод, пекарню. Чтобы приготовить хлеб, нужна не только мука, но и другие продукты: дрожжи, вода, соль сахар, масло. Ваши мамы пекут пироги только для своей семьи. А на хлебозаводах пекут очень большое количество хлеба, булочек, пряников, печенья. На хлебозаводах выпекать хлеб помогают машины.

Послушайте, как это делается:

«Громатные чаши, называемые дежами, наполняются мукой, водой, дрожжами, сахаром, солью и маслом. Они установлены на своеобразном конвейере, который напоминает карусель. За пять часов эта карусель совершает один оборот, в течении этого времени тесто поднимается и созревает. Ему помогают огромные лапы месильной машины. Они перемешивают и обминают тесто. Готовое тесто подается в делительную машину, и она с удивительной точностью отделяет равные порции».

Воспитатель: Готовые хлебные изделия везут в магазины, где мы покупаем их. Хлебобулочные изделия не только вкусны и питательны. Хлеб мы едим, несколько раз в день, а он не приедается.

Но даже если хлеб у нас можно купить в магазине, его все равно надо беречь. Много люди трудились, прежде чем хлеб пришел к нам на стол. Они трудятся днем и ночью, чтобы мы ели свежий, душистый хлеб.

Хлеб – драгоценность, его береги. В меру к обеду бери.

Хлеб нельзя выбрасывать, его надо беречь. Если у вас на столе остались хлебные крошки, соберите их в баночку и вынесите их птичкам. Пусть птицы склюют эти крошки.

О хлебе люди слагали гимны, писали стихи, песни и, как вы уже знаете, пословицы и поговорки. Давайте их вспомним: «В хлебе наша сила», «Хлеб – всему голова», «Хлеб – наше богатство», «Будет хлеб – будет песня», «Много снегу – много хлеба», «Хлеба к обеду в меру бери», «Хлеб – наша ценность, им не сори!».

Воспитатель: Ребята, а вы бы хотели быть пекарем?

Дети: Да.

Воспитатель: Тогда вы превратитесь в пекарей. Подходите к столу, одевайте фартуки. Я приготовила вам тесто, и мы будем изготавливать булочки, крендельки, печенье. Чтобы приготовить печенье, берем кусочек теста, скатываем его в шарик и сплющиваем его в лепешку. Возьмите формочку и вырежьте фигурку, положите на противень. Для кренделька нам понадобится колбаска, сворачиваем ее и кренделек готов. (показ)

По окончании работы противень отношу для выпечки на кухню.

Воспитатель: Молодцы ребята. Вы хорошие пекари, у вас получились прекрасные булочки и печенье. Вы хорошо работали на занятии. Молодцы.



Этапы выращивания пшеницы



Виртуальная экскурсия
«От зёрнышка до каравая»

Какой путь проходит пшеничное зерно, прежде чем на столе появится каравай?

От зёрнышка



До каравая



Первая и важная работа, когда трактор **пашет землю**, готовит её для зерна. Острые ножи врезаются в почву, переворачивая **комья земли**. Но это ещё не всё.



Землю после вспашки, **надо бороновать** чтобы разбить большие комья земли и удалить сорняки. Это ещё не всё.

Борона



Перед этой пашнею шапку скинь, сынок:
Видишь, пробивается **хлебный стебелёк**.
Сколько в это зёрнышко вложено труда,
Знают только солнышко, ветер и вода.



Хлеб созрел, пришла пора собирать его с утра.
Из чего печётся хлеб, что едим мы на обед?
Хлеб печётся из муки, что дают нам колоски.

Колоски

Мука



Уборка хлеба с поле родной страны – великое дело!
Выплывают в степь **кѳмбайны**, словно в море корабли.
Ох, машина-то какая! Ну, комбайнер, покажи, как работают ножи.



Уборка хлеба с полей
вручную.



Собранное с полей зерно везут на **элеваторы** – это большая ёмкость для сушки и хранения зерна. Это ещё не всё.



Из элеваторов попадает зерно в **цеха мельзавода**, туда, где **мелят, перетирают зёрна** и получается мука. Это ещё не всё.



На хлебозаводы, на кондитерские и макаронные фабрики муку доставляют в больших **грузовиках-муковозах**. Это ещё не всё.



По трубам, идущим с потолка, движется мучной поток и попадает в округлые металлические чаши. На **хлебозаводе** машина всё делает сама: и муку засыпает, и воду подаёт, и тесто замешивает. Это ещё не всё.



Каждая полоска теста выкладывается на **ленту конвейера**. Во время движения набирает объём, становится пышной и продвигается к следующему ещё более загадочному устройству.



Это устройство называется **нож-нарезчик**. Гладкие батоны без рисунка попадая под него, выходят с красивыми гребешками, ровными рядами и продвигаются к **туннельной печи**.



Выезжая из печи, вот такие красивые золотистые батоны скатываются на ленту **конвейера** для дальнейшей **транспортировки**. Это ещё не всё.



Свежеиспеченные, аппетитные с хрустящей корочкой батоны двигаются по ленте и укладываются на **лотки**. Это ещё не всё.



Машины везут хлеб в магазин, где продавцы укладывают изделия из хлеба на полки.

Вот он, хлебушко душистый! Пышный, мягкий, золотистый!
Подрумяненный слегка, шёл он к нам издалека.
Вот теперь всё!





Испекли мы каравай...





муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 301 Красноармейского района Волгограда»

**Конспект занятия по рисованию
в старшей группе:
на тему «Слава хлебу на столе»**

Авторы: Казинцева Елена Анатольевна,
воспитатель высшей квалификационной категории
Махно Надежда Васильевна,
воспитатель высшей квалификационной категории.

Волгоград, 2022 г.



Программное содержание:

Закреплять знания о жанре живописи натюрморт, дать представление о композиции.

Учить подбирать соответствующую цветовую гамму.

Учить передавать в рисунке форму, цвет и размер предметов.

Учить гармонично располагать изображения на листе бумаги.

Развивать видение эстетической красоты в натюрморте.

Оборудование и материалы:

Репродукции натюрмортов: В. Стожаров «**Хлеб**, соль и братина
Фото иллюстрации **хлебобулочных** изделий размером примерно
15х20 см, разрезанные на фрагменты.

Листы бумаги формата А4

Цветные и простые карандаши, ластик, фломастеры.

Музыка П. И. Чайковского «*Июль, Август*» из цикла «*Времена года*».

Ход занятия:

Воспитатель: Тему сегодняшнего **занятия** вам помогут определить картинки. Я попрошу вас подойти и выбрать по одному фрагменту. А теперь посмотрите на обратную сторону. Видите, «*рубашки*» у картинок разного цвета. Пожалуйста, те ребята, у кого картинки с синей «*рубашкой*», подойдите к столу, отмеченному синим кругом; те, у кого «*рубашка*» желтая, - подойдите к «*желтому столу*»; и т. д.

Итак, ребята, внимательно посмотрите на получившиеся у вас картинки. Подойдите к другим столам. Как вы думаете, о чем же мы сегодня будем говорить на **занятии**? Правильно о **хлебе**.

Ребята, на наше **занятие** я принесла репродукции картин русских художников. В Стожарова «*Хлеб, соль и братина*» и Ильи Ивановича
Посмотрите на эту картину, что вы можете про нее сказать.

Ответы детей: Правильно это натюрморт.

Давайте вспомним, что такое натюрморт. Натюрморт – это жанр искусства, изображающий неодушевленные предметы в специально созданные композиции.

Какие жанры искусства вы еще знаете?

Правильно: Пейзаж и портрет.

Пейзаж – это изображение природы или какой-нибудь местности (*лес, поле, роща и т. д.*)

Воспитатель: Давайте рассмотрим наш натюрморт, что на нем нарисовано.

Ответы детей.

Как расположил свои предметы художник. Неправда ли, приятно видеть такое изобилие **хлеба**, пирогов. Кажется, что от картины исходит вкусный запах свежееиспеченного **хлеба**, булок, пышного теста.

Ребята, давайте мы с вами побудем художниками и нарисуем натюрморт, но чтобы начать рисовать нам нужно размять свои пальчики.

Пальчиковая гимнастика

Муку в тесто замесили, Сжимают и разжимают пальчики.

А из теста мы слепили: Прихлопывают ладошками, «лепят».

Пирожки и плюшки, Поочередно разгибают пальчики

Сдобные ватрушки, начиная с мизинца.

Булочки и калачи -

Все мы испечем в печи. Обе ладошки разворачивая вверх.

Очень вкусно! Гладят живот.

Воспитатель: Сначала мы с вами будем рисовать набросок простым карандашом. Что вы видите перед собой? *(Ответы детей)*.

Сначала мы с вами рисуем поверхность стола. *(Дети рисуют вместе с педагогом)*

Затем мы видим, что по центру стоит корзинка с хлебом. Какие виды **хлебобулочных** изделий вы видите в корзинке? *(Ответы детей)*.

Обратите внимание на то, что лежит рядом с корзинкой. *(Ответы детей)*.

Ребята вы молодцы, у вас получились замечательные наброски простым карандашом.

Во время рисования включается негромкая музыка. П. И. Чайковский «Июль, Август» из цикла «Времена года».

Сейчас мы с вами можем перейти к работе с цветными карандашами. Скажите, пожалуйста, какие цвета мы будем использовать? *(Ответы детей)*.

Понравилось ли вам сегодня рисовать натюрморт? Что вам показалось трудным?

Ну, вот наше с вами **занятие подошло к концу**. Ребята, у вас получились замечательные натюрморты. Давайте, организуем выставку для наших родителей. (дети рассказывают о своих рисунках, что понравилось, а что вызвало затруднения)

Проводится физкультминутка.

Подрастает зернышко *(Сидят на корточках, обхватив колени руками)*

Подрастает зернышко — *(Сидят на корточках, руки потянули вверх)*

Потянулось к солнышку. *(Встали, тянутся на носочках, руки вверх)*

С ветерком оно играет, *(Руки вверх, раскачиваются тихонечко из стороны в сторону)*

Ветерок его качает,

К земле низко прижимает *(Наклон к носочкам)*— вот как весело играет!
(Выпрямились, подпрыгнули, руки вверх).

В конце **занятия** напомнить детям о том, что свои рабочие места надо привести в порядок.

Семья Коломойцевых

МЫ ПЕЧЁМ ХЛЕБ ДОМА.



В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится
И земля родной.
И раста под небом светлым,
Стрелы и высок,
Слово Родина бессмертный,
Хлебный колосок.

Автор: В. Орлов



Рядо солнцу небушко,
полншкo подогнушко.
Радa скaтeрть, хлебушко,
oн нa нeй кaк oслншкo.

Автор: Г. Виверу.



Подготовим рабочее место.

Возьмем воду в контейнер для замешивания теста и вымешания хлеба.



Взвешиваем 50 гр.
сливочного масла.



Наливаем молоко –
260 мл.



Добавляем дрожжи –
1ч.л.



Добавляем муку –
400 гр.



Добавим 100 гр. изюма
и корицы.



Помогает маме...



Вот он хлебушек
душистый,
Вот он теплый,
золотистый.
В каждый дом, на
каждый стол,
он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наше,
сила, в нем чудесное
тепло.
Скляночку румяного растило,
охраняло, беряло,
В нем - земля родимой
земли,
Солнца свет восходит в
нем.
Улетай за обе щеки,
вырастай богатырем!
Автор: С. Погореловский



Ну, очень вкусно!!!

Выставка детских рисунков

«Это наш обыкновенный
И любимый русский хлеб»





муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 301
Красноармейского района Волгограда»

Сценарий развлечения
для детей старшего дошкольного возраста
«Хлеб – не просто
Дар природы...»

Авторы:
Ушакова Оксана Вячеславовна,
старший воспитатель.
Махно Надежда Васильевна,
воспитатель.
Казинцева Елена Анатольевна,
воспитатель.

Цель: Расширение представлений детей о хлебе, как об одном из величайших богатств на земле.

Задачи:

- Систематизировать знания детей о последовательности этапов выращивания хлеба;
- расширить знания о пользе хлеба, о его ценности, о тяжёлом труде хлебороба;
- закрепить знания о том, люди каких профессий участвуют в выращивании хлеба, из каких зерновых культур делают муку, какие бывают виды хлеба;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании, любовь к родной земле;
- создать праздничное, радостное настроение.

Ход: *дети под музыку входят в зал, их встречает хозяйка с караваем.*

Хозяйка: Здравствуйте, гости дорогие! Пожалуйста, проходите.

Веселья вам, да радости!

Давно Вас ожидаем,

Ничего без вас не начинаем.

Гостям всегда мы рады! А за окном осень золотистая - хлебом колосистая!

Если мы хотим кого-то

Встретить с честью и почетом,

Встретить щедро, от души,

С уважением большим,

Мы гостей таких встречаем

Круглым пышным караваем!

Он на блюде расписном

С белоснежным рушником.

С караваем соль подносим,

Поклонясь, отведать просим:

Дорогой наш гость и друг,

Принимай хлеб-соль из рук!

Хозяйка подходит к гостям с караваем, поклонившись, просит отведать хлеб-соль.

Хлебом-солью встречали жениха и невесту на пороге их дома, новорожденного, дорогах и уважаемых гостей. Это символ благополучия и гостеприимства.

Сегодня мы будем прославлять с вами чудо земли - хлеб. В его честь слагались гимны, песни, стихи, пословицы и поговорки, устраивались праздники. Вот и сегодня мы с вами устроим праздник в честь хлебушка, поговорим о том, как трудно, дорого он достается. Давайте заведем хоровод и споем всем известную песню «Каравай»

• Хоровод «Каравай»

(как на праздник урожая испекли нам каравай, мальчики выбирают девочек и все танцуют.

В зал входят бабушка с дедушкой, оглядываются, ищут кого-то.

Хозяйка: Здравствуйте! Вы что-то потеряли? Чем вы так расстроены?

Дед и баба: Здравствуйте!

Дед: Не что-то, а кого-то. Мальчишку рыженького такого, в синем спортивном костюме. У вас нет такого?

Хозяйка: Такого мальчика нет, а зачем он вам нужен?

Баба: Ох, как нужен....А дело вот в чем.... Идем мы с дедушкой в магазин и вдруг вылетает нам навстречу мальчишечка этот, рыженький, в футбол играет, мяч ногой подпинывает...

Дед: глядим мы, а это и не мяч вовсе, а булочка покусанная, мятая, в пыли и грязи и так нам стало горько, обидно и страшно за этого паренька, за то, что он такой бессердечный. Стали мы его ругать, хотели рассказать о там, как трудно хлебушек достается, а он убежал от нас. Думали, что он из вашего садика, вот и ищем его здесь.

Хозяйка: Нет такого мальчика у нас. А наши ребята никогда так не поступят с хлебом, потому что они знают, что хлеб - это главное наше богатство.

Без хлеба и жизни нет. Русский народ всегда относился к хлебу с благоговением как к дару, спасающему от голода, как к богатству. Труден путь от зернышка до колоса, от колоса до муки и того, что мы видим на нашем столе (обращает внимание на выставку). Расскажите, ребята, какой путь проходит наш хлебушек, пока окажется на вашем столе. А вы послушайте.

Ребенок: У народа есть слова:

«Хлеб - всей жизни голова».

Славится он первым на земле,

Славится он первым на столе.

Ребенок: Вам и расскажут, и в книгах прочтете:

Хлеб наш насущный всегда был в почете.

Низкий поклон мастерам урожаяв,

Тем, кто зерно в закромах умножает,

И хлебопекам – умельцам искусным,

Всем, кто нас радует хлебушком вкусным. (А. Гришин)

• Д/ и «Разложи картинки по порядку»

Расставляют картинки в правильной последовательности и рассказывают, что за чем (этапы выращивания хлеба).

Хозяйка: - Скажите, ребята, люди каких профессий участвовали в процессе появления хлеба? (трактористы пахали землю колхозники хлеботорбы, сеяли хлеб, сажали в землю зёрна ржи и пшеницы, агрономы следили за урожаем, чтобы колоски не болели комбайнеры косили созревшие колоски, шофёры отвозили зёрна на мельницу, мельники мололи муку, пекари делали тесто и пекли хлеб, продавец хлебного отдела продал этот каравай нам.) Вот тепло скольких рук сохранил хлеб.

Мальчики с колосками в руках сидят на корточках и поднимаются по тексту.

Ребенок:

«Колосок»

Вырос в поле колосок

Поначалу невысок.

Но тянулся он, старался,

Храбро усики вздымал,

Тёмной ночи не боялся,

По утрам в росе купался,

И высоким, сильным стал.

Оглянулся, а кругом

Под июльским ветерком
В светлом поле, на просторе
Золотых колосьев – море!
Все на солнышко глядят,
В каждом зёрнышке сидят.
Засмеялся колосок.
Круче взвил усишки:
«Я поднялся в самый срок,
Я теперь не одинок,
Здравствуйте, братишки!» *Мальчики передают колоски девочкам*

• **Танец «Колоски»**

Дед: В наше время стало легче выращивать хлеб.

- Сейчас трактор тянет металлический плуг, а раньше как было?.

(лошадь тащила за собой деревянный плуг)

- в наше время зерно сеют сеялками....(раньше самый опытный член семьи - дед или отец, в красной рубахе, босиком выходил в поле и разбрасывал зерно)

- сейчас на полях работают комбайны. (в старину во время жатвы использовали серп,

Баба:- сейчас комбайны молотят зерно из колосьев (раньше зерно выбивали цепом)

- сейчас на мукомольном заводе из зерна мелют муку (раньше мололи муку на ветряной или водяной мельнице, до мельниц люди использовали камни с дощечками, ступу.

- сейчас пекут хлеб на хлебозаводе (в старые времена хлеб пекли в избе в русской печи).

Дед: Молодцы, ребята, много знаете о хлебе. .Много о хлебе пословиц сложил наш русский народ, а знаете ли вы пословицы?

Хозяйка: Это мы сейчас проверим.

• **Игра «Весёлый бубен»** (пословицы и поговорки)

Дети стоят в кругу, передают бубен друг другу и произносят такие слова:

Ты катись весёлый бубен

Быстро-быстро по рукам

У кого весёлый бубен,

Тот про хлеб расскажет нам!

*Хлеб – всему голова!

* Ржаной хлебушко – пшеничному дедушка!

*В хлебе вся сила!

* Каждую крошку в ладошку!

* Хочешь есть калачи – не сиди на печи!

*Не красна изба углами, а красна пирогами,

*Без соли не вкусно, без хлеба не сытно,

*Пот на спине, так и хлеб на столе.

*Не надо хвалиться. коли не знаешь, как хлеб родится.

*Каравай хлеба не свалится с неба.

* Нет хлеба, так и нет обеда.

* Хлеб бросать, силу терять.

*. Много снега – много хлеба.

- * Не трудиться, так хлеба не добиться.
- * Не велик кусок пирога, а стоит много труда.
- * Зёрнышко к зёрнышку – будет мешок.

Баба: Спасибо вам, ребятки, за добрые слова о хлебушке. По старинному русскому обычаю хлеб ни в коем случае нельзя выбрасывать, а если нечаянно уронишь, то подняв его, надо не только бережно обтереть, но и попросить у него прощения. Ведь немалым грехом считалось, уронив крошку хлеба и не поднять ее, еще большим грехом – растоптать ногами.

Хозяйка: Наши ребята любят хлеб. Знают, что надо с ним обращаться бережно. Любят наши ребяташки и пироги, и блины, и булочки, и оладушки. Даже песни про это поют.

• **Песня «Бабушка, испеки оладушки»**

Хозяйка: А сейчас, ребятки, загадаю – ка я вам хлебные загадки.

*Я пузырясь, я пыхчу,
Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня. **(тесто)**

*Отгадать легко и быстро
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый. **(хлеб)**

*Если буханку ножом измельчить,
Эти кусочки в печи подсушить,
Смело с собою в поход их бери,
Ведь получаешь всегда... **(Сухари.)**

*Белый хлеб продолговатый
И воздушный, словно вата.
Сверху в рубчиках весь он.
Это — нарезной... **(Батон.)**

*В день веселых именин
Выпекают хлеб один,
Поскорее называй
Выпекают **(Каравай)**

* В праздник он придет ко всем,
Он большой и сладкий.
В нем всегда орешки, крем,
Сливки, шоколадки. **(Торт)**

*Он бывает с толокном
С рисом, мясом и пшеном,
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 всё съедят. **(Пирог)**

• **Песня «Пироги»**

• **Сценка «Пирог».**

Дед: Ох, захотелось пирожка!

У нас есть масло и мука.

Вот бы тесто замесить

Да гостей бы угостить.

Дед садится на лавочку, берет чурочку и строгает ее.

Баба: С охотой я возьмусь за дело,

Хотя задача нелегка.

Чтоб тесто сделать пышным, белым,

Нужна не только мне мука.

Дед: Внимание нужно да уменьше,

Про соль и сахар не забыть.

Баба: Чтоб лучше сделать угощенье,

Начну-ка тесто я месить.

Заходят за домик, берут кадушку. В которой сидит тесто, выносят, ставят перед домом. Баба месит тесто в кастрюле, накрывает его полотенцем, вытирает руки о передник. Дед в это время ходит вокруг бабки.

Баба: Тесто я месила,

Дед: Масло добавляла?

Баба: Да, выбилась из силы,

Ох, я как устала.

Бабка садится рядом с дедом, начинает позевывать, дремлет, дед берет топор, уходит. Тесто начинает понемногу подходить, поднимается полотенце, потом тесто кладет на кадушку пальцы.

Тесто: Убегу я из кадушки.

Не хочу быть пирогом.

Мне здесь плохо,

Мне здесь душно,

Через край бы да бегом

Очень сдобное я тесто,

Усидеть здесь не могу.

Мне в кадушке мало место,

Тесно, тесно, убегу!

Тесто переползает через край кастрюли, выпрямляется и потихоньку начинает двигаться.

Дед: Бабка тесто убежало!

Баба: Ай, ай, ай! Куда? Куда?

Как же это я проспала!

Вот несчастье, вот беда!

Дед и баба бегают за тестом, а тесто танцует. Прыгает. Баба держится за сердце.

Баба: Уж такого не бывало,

Натерпелась я стыда!

Дед: Как же тесто убежало?

Вот несчастье! Вот беда!

Дед и баба ловит тесто и ведут в дом.

Хозяйка: Ой, как вкусно пахнет, наверное, пирог готов.

Дед с бабой выносят пирог

Дед: Пирог же – хлеб особый,
Их на праздник подают,
А готовят все со сдобой
И с душою их пекут.

Баба: Пышки, пончики, печенье,
Кто что хочет, тот печет.
Для детишек объеденье.
Открывай пошире рот.

Дед с бабой отдают выпечку хозяйке.

Дед: Угощайтесь, детки, на здоровье, а нам пора с бабкой уходить.

Баба: Помните, ребятки, всегда наш наказ:

Хлеб наш берегите!

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте!

С хлебом не играйте!

Хозяйка: Спасибо вам на добром слове и за угощение.

- Каждый к хлебу причастен.

Будем бережны все.

Будет хлеб – будет счастье,

Будет жизнь на земле!

Дети хором: Слава миру на Земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил,

Не жалел трудов и сил!

Хозяйка приглашает всех на чай. Чаепитие.

Лэпбук «Хлеб – наше богатство»



