**ОСП МБДОУ детский сад № 8 «Звёздочка» - детский сад «Солнышко»**



**Выполнила воспитатель:**

**Елистратова С.В.**

**2023 год**

Тип проекта: информационно-исследовательский

Вид проекта: групповой, краткосрочный

Участники проекта: дети разновозрастной группы, воспитатель, родители.

Проблема: В ходе бесед с детьми, совместными размышлениями было выявлено, что знания детей о хлебе и его происхождении носят отрывочный  характер. Перед детьми была поставлена проблема «Как мы можем больше узнать о хлебе, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе».

Цель: Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи:

         расширить знания  детей о значении хлеба в жизни человека;

         показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;

         воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

Ожидаемые результаты:

• сформировать у детей представления о ценности хлеба;

• дать знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;

• воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;

• воспитывать бережное отношения к хлебу.

Реализация проекта

1 этап подготовительный:

• сбор информации

• беседы

• наблюдения

2 этап основной:

|  |  |
| --- | --- |
| Образовательные области | Формы работы с детьми |
| Познавательное развитие | НОД «Как хлеб к нам на стол пришел» просмотр презентации.  Беседы: «Какой бывает хлеб»; «Берегите хлеб», «Как появился хлеб на Руси»  Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.  Просмотр «Три кота» серия про хлеб. |
| Речевое развитие | Театрализованная деятельность: драматизация сказки «Колосок»  Заучивание стихотворений на тему «Хлеб - всему голова»: Т.Лаврова «Из чего печется хлеб?», Я.Аким «Пашут каждую весну», И.Токмакова «Что такое хлеб?»  Проговаривание и заучивание скороговорок, пословиц, поговорок  и примет о хлебе.  Чтение художественной литературы: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», |
| Социально-коммуникативное развитие | Сюжетно-ролевые игры: «Магазин хлебобулочных изделий», «Семья», «Булочная».  Д/и: «Что сначала, что потом»; «А какой он, хлеб»;«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Назови профессию». |
| Художественно-эстетическое развитие | Лепка «Хлебобулочные изделия» (соленое тесто)  Аппликация «Золотой колосок»  Рисование «Колосок». «Булочная» |
| Музыкальное развитие | Инсценировка «Праздник каравая», старинные игры «Пирог», «Жнецы и пахари» |
| Физическое развитие | Подвижная игра «Найди и промолчи» |

Мероприятие  с родителями

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

2. Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».

3 этап Заключительный:

Познавательная игра «От семечки до булочки».

Выставка по лепке «Хлебные изделия  из соленого теста»

Итоговое мероприятие:  выставка детских работ, квест - игра «Хлеб всему голова».

Чаепитие.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА

Цель достигнута:

У детей вырос интерес к тому, как появился хлеб, имеются знания и представления о хлебе. Воспитанники узнали, что труд взрослых приносит не только заработок, но и огромную пользу.

Развивающая предметно-пространственная среда пополнилась новыми дидактическими играми, атрибутами к сюжетно-ролевым играм, новыми познавательными материалами.

***Приложение  1***

[**Конспект по познавательному развитию**](https://www.maam.ru/obrazovanie/konspekty-zanyatij)

**в разновозрастной группе:**

**«Как** [**хлеб к нам на стол пришёл**](https://www.maam.ru/obrazovanie/tema-hleb)».

Цель: дать детям представление о процессе выращивания и изготовления **хлебобулочных** изделий их разнообразии; формировать представление о труде **хлебороба**, сельскохозяйственной технике, облегчающей его труд; воспитывать уважение к труду взрослых (**хлеборобов**, пекарей, водителей, комбайнеров и др., бережное отношение к **хлебу.**

Задачи:

**Развивающие**: **развивать связную речь детей**; обогащать словарь за счет слов: пшеница, комбайн, трактор, элеватор **хлеборобы и т. д;**

**развивать умение рассуждать,** делать выводы;

Образовательные: систематизировать знания детей о процессе выращивания **хлеба**; учить устанавливать причинно – следственные связи; закреплять название профессий людей, растящих **хлеб.**

Воспитательные: воспитывать бережное отношение к **хлебу;**

воспитывать уважение к людям, выращивающим **хлеб.**

Методы:

1. Словесные - художественные средства, чтение стихов; беседы.

2. Наглядные - образец действия взрослого, картины с изображением

3. Практические – этюд *(движения в соответствии с текстом)*; пальчиковая гимнастика; изготовление сушек и кренделей.

Интегрируемые образовательные области:

1. «Социально- коммуникативное **развитие**

2. «Художественно-эстетическое **развитие»**

3. «Речевое **развитие**»

4. «Физическое **развитие»**

Оборудование: каравай с солью, зерно, полотенце, иллюстрации по теме, доски для лепки, влажные салфетки, стеки, соленое тесто, муляжи [хлебобулочных изделий](https://www.maam.ru/obrazovanie/hleb-konspekty), сушки, **хлеб формовой и круглый.**

## Ход занятия.

Воспитатель: Вот он **хлебушек душистый,**

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.

Воспитатель: Здравствуйте ребята. Сегодня я к вам **пришла на занятие не с пустыми руками**, а караваем. Караваем называется **хлеб,** украшенный, праздничный. По русскому обычаю, дорогих гостей встречают **хлебом и солью**. Сверху на каравай ставят небольшую солонку с солью. **Пришедшие гости,** обязательно должны отломить небольшой кусочек каравая, посолив, его съесть. Так они выражают благодарность и уважение хозяевам дома. Так что, каравай является ещё и символом гостеприимства.

Воспитатель: - Посмотрите, какой каравай *(даю понюхать)*.

Дети: - Мягкий, пушистый, вкусный, пышный, красивый, свежий и ароматный, круглый.

Воспитатель: А на что он похож?

Дети: На солнце, на тарелочку, на блин и т. д.

Воспитатель: - А знаете, почему он ароматный? Потому что, много людей приложили свой труд, свою любовь, чтобы **хлеб пришёл на наш стол.** Он самый главный в каждом доме и на каждом **столе**.

Воспитатель:- А как же появился на **столе хлеб?** Откуда он **пришёл?**

Дети: - Из магазина, из поля и т. д.

Воспитатель: - Ребята, сегодня мы с вами и узнаем, я вас приглашаю в путешествие. Мы вместе с **хлебом** пройдём весь долгий путь, который проходит **хлеб,** чтобы попасть на **стол.**

Воспитатель: - Ну что, ребята готовы, отправится в путешествие?

Дети: - Да.

Воспитатель:- Давайте мы с вами отправимся на автобусе. Поехали.

Воспитатель: - Посмотрите на картину, первая остановка. Что это?

Дети:- Это поле.

Воспитатель: \_ Правильно, это поле. А оно какое? Что там растёт?

Дети: - Пустое

Воспитатель: - Чтобы туда что-нибудь посадить, сначала весной нужно вспахать землю, потом её заборонить, чтобы земля была мягкой, плодородной. Просто трактор не вспашет землю, нужен плуг. Плуг прицепляют к трактору и пашут. Повторили слово плуг.

Дети: - Плуг

Воспитатель: - На тракторе кто работает?

Дети: - Тракторист.

Воспитатель: - Затем сеют зерно. Вы видели зерно?

Дети: - Нет, да

Воспитатель: - Вот оно *(показываю зерно детям)*. Весной начинает всходить пшеница. А ей помогают тепло лучей солнца и дожди. Всё лето зерно растет, образуя колоски, а там внутри зреет зерно.

Воспитатель: - А теперь мы тоже превратимся в зёрнышек. Все движения повторяем за мной.

Физкультминутка

Подрастает зёрнышко *(Присели)*

Потянулось к солнышку. *(Потянулись)*

С ветерком оно играет. *(Руки вверх)*

Ветерок его качает *(Прогибаемся)*

К земле низко прижимает –

Вот как весело играет! *(наклоны туловища)*

Сколько в поле колосков –

**Столько сделаем шагов***(ходьба на месте)*

Какой вырос каравай

Выше руки поднимай *(Руки вверх и потянуться)*

Теперь ниже наклониться,

Как колышется пшеница. *(Наклоны в стороны)*

Сколько в поле тракторов,

**Столько сделаем прыжков!**

Воспитатель: - мы доехали до второй остановки. Это поле какое?

Дети: - Желтое.

Воспитатель:- Осенью начинают убирать урожай**. Хлеборобы приступают к жатве**. Дети повторили жатва. Комбайны выезжают на поля. А кто у нас работает на комбайне?

Дети: - Комбайнёры.

Воспитатель: - Правильно. Комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву *(бункеру)* высыпаются в грузовые машины. А на машинах работает?

Дети:- Шофёры, водители.

Воспитатель: - Зерно везут на хранение, называется – элеватор. Ребята повторили элеватор. В элеваторе специальная техника- машина прочищает зерно от сорняков и мусора. Затем попадает в сушилку. Самые крупные зёрна оставляют на хранение, чтобы посеять на следующий год.

Воспитатель: - Дальше поехали, у нас остановка – мельница, где зёрна растирают – мелют. Получается мука.

Воспитатель: - Муку везут на **хлебопекарни и хлебозаводы.** Пекари добавляют в муку воду, сахар, соль, дрожжи, масло и с помощью тестомешалки замешивают тесто. Затем теста раскладывают в формы и отправляют в печи. **Хлеб** у нас тоже разной формы: формовой он из пшеничной муки, а круглый он из ржаной муки. В **хлебопекарнях выпекают не только хлеб,** но и разные**хлебобулочные изделия.** Какие вы знаете**хлебобулочные изделия,** назовите?

Дети: - Батон, булочки, сушки, баранки, крендель, пирожки, ватрушки,

Воспитатель: - Молодцы. Затем готовые **хлебобулочные изделия развозят**по магазинам на продажу, где мы и покупаем. Вот мы с вами прошли весь долгий путь вместе с **хлебом**. Чтобы, получить **хлеб,** нужно много потрудиться.

Воспитатель: - Но самый вкусный **хлеб получается, когда хлеб пекут своими руками.**

Давайте, мы тоже превратимся в маленьких пекарей и слепим **хлебобулочные изделия - сушки**. Но у пекаря очень опасная работа: вокруг острые ножи и горячие печи, поэтому нужно очень осторожно. Чтобы они получились, нужно нам пальчики размять. Приготовились, повторяем за мной.

Пальчиковая гимнастика

Муку в тесто замесили *(месим движениями тесто)*

А из теста мы слепили *(показываем)*

Пирожки и плюшки

Сдобные ватрушки

Булочки и калачи *(сгибаем пальцы)*

Испечём мы их в печи *(Показываем ладошки)*

Воспитатель: - Ребята проходим к **столам**, где накрыто. Но у пекаря очень опасная работа: вокруг острые ножи и горячие печи, поэтому нужно очень осторожно. Берём тесто и делим на две части с помощью стека. Со стеками работаем очень аккуратно, не поднимаем высоко. Одну часть отложили. А вторую раскатываем на доске. Получаем в виде колбаски, жгутика. Берём два конца и прищипываем. У нас получается сушка. Остальное тесто раскатываем и два конца соединяем и прищипываем. Это у нас получилась вторая сушка.

Воспитатель: - Все свои изделия положите на разнос. У кого испачкались руки, протирайте влажной салфеткой. А теперь ребята, проходим на ковер. Вот мы вернулись домой, я хочу с вами поиграть и проверить, внимательно ли вы меня слушали и что вы запомнили. Я буду вам задавать вопрос и бросать мяч. Вы отвечаете и мне возвращайте мяч.

- Назови **хлеб ласково *(хлебушек)***

- Крошки **хлеба**, какие ***(хлебные)***

- Прибор для замешивания теста *(тестомешалка)*

- Посуда для **хлеба *(хлебница****)* Кто выпекает **хлеб***(пекарь)*

- Как называется уборка **хлеба***(жатва)*

- Кто управляет комбайном *(комбайнёр)*

- Кто управляет трактором *(Тракторист)*.

- Где хранят зерно? *(элеватор)*.

Воспитатель: Молодцы ребята. Вам понравилось **занятие.** Спасибо.

**Беседа с детьми по познавательному развитию:**

«**Берегите Хлеб**!»

Цель: Совершенствовать знания детей о значимости **хлеба**.

Задачи: - формировать **бережное отношение к труду**[хлеборобов и к хлебным изделиям](https://www.maam.ru/obrazovanie/tema-hleb); познакомить с разнообразием [хлебобулочных изделий](https://www.maam.ru/obrazovanie/hleb-konspekty); развивать навыки позновательно - исследовательской деятельности; воспитывать **бережное** отношение к природе родного края.

Интеграция областей: Социально-коммуникативное развитие, Познавательное развитие, Речевое развитие, художественно-эстетическое развитие, Физическое развитие.

Предварительная работа: - знакомство с трудом **хлебороба;** рассматривание иллюстраций и беседы по ним; просмотр видео «Как **хлеб пришел на стол**», фильм «Как пекут **хлеб**»; заучивание стихов, пословиц и поговорок о **хлебе;**

чтение рассказов М. Пришвина «Лисичкин **хлеб**», В. Лященко «Вот какой каравай»; А. Митяев «Мешок овсянки», В. Приходько «Дом зерна», «Теплый **хлеб**» К. Паустовский.

## Ход занятия.

Встреча гостей под музыку с **хлебом солью!**

Проблемная ситуация:

Воспитатель: Ребята, я сегодня шла на работу и увидела такой случай:

Три паренька по переулку,

Играя будто бы в футбол,

Туда-сюда гоняли булку

И забивали ею гол.

Шел мимо незнакомый дядя,

Остановился и вздохнул

И, на ребят почти не глядя,

К той булке руку протянул.

Потом, насупившись сердито,

Он долго пыль с нее сдувал

И вдруг спокойно и открыто

При всех ее поцеловал.

- Вы кто такой?- спросили дети,

Забыв на время про футбол.

- Я пекарь!- человек ответил

И с булкой медленно ушел.

И это слово пахло **хлебом**

И той особой теплотой,

Которой налиты под небом

Моря пшеницы золотой.

С. В. Михалков

Воспитатель: Ребята, а как вы оцениваете поступок мальчиков? А среди вас нет таких, которые играют **хлебом?**

Воспитатель: Ребята, вы догадались, о чём сегодня пойдет речь?

А вы хотите послушать придание, о том, как пришел к людям **хлеб?** Тогда усаживайтесь поудобнее и внимательно слушайте.

Было это давным-давно, когда на свете не было ни бабушек, ни прабабушек. Людям тогда жилось очень тяжело. Они не умели приучать животных, выращивать растения, чтобы не умереть с голоду, они бродили по дремучим лесам и полянам в поисках съедобных трав и кореньев. И вот однажды, люди нашли такое поле, с семенами *(оказалось, это был созревший ячмень)*. Какими вкусными показались семена людям. Затем люди научились растирать зерна камнями и получать муку, из муки месить тесто, а из теста печь **хлеб.** Без **хлеба** на Руси не обходилась ни одна трапеза *(принятие пищи)*. Пекли пироги со всевозможными начинками, блины, оладьи, ватрушки. По этому, уместно сказать почёт и уважение **хлебу.**

Ребята, давайте вспомним русские пословицы и поговорки о **хлебе**

*«Худой обед коли,****хлеба нет»***

«Сытый считает звезды на небе, а голодный думает о **хлебе»**

*«Ржаной****хлебушко – калачу дедушка»***

*«Будет****хлеб,*** *будет и обед»*

*«Без****хлеба не будет обеда****»*

*«****Хлеб всему голова****»*

Воспитатель: Дети, расскажите, как **хлеб** приходит к нам на стол.

**Хлеб из ржи- ржаной**

**Хлеб** из пшеницы- пшеничный

Поле с ячменем- ячменное

Поле с овсом – овсяное

А какой **хлеб?**

Дети: ДУШИСТЫЙ, МЯГКИЙ, ТЕПЛЫЙ, ЗОЛОТОЙ, ВКУСНЫЙ,БЕЛЫЙ,РЖАНОЙ, ЧЕРНЫЙ, **ПОДГОРЕЛЫЙ,** СВЕЖИЙ и т. д.

Он не падает к нам с неба,

Появляется не вдруг.

Чтобы вырос колос **хлеба,**

Нужен труд десятков рук.

Взором радостным объемлю

Даль бескрайнюю полей.

Слава тем, кто любит землю,

Тем, трудится на ней!

Воспитатель: Ребята, **хлеб**– главное богатство нашей Родины. Это результат работы очень многих людей. Мы не представляем ни одного дня без **хлеба и не задумываемся,** как он попадает к нам на стол. Давайте проследим весь путь до нашего стола. До того как **хлеб** попал на стол люди разных профессий вложили много труда. *(трактористы, комбайнёры, шоферы, пекари, продавцы)*

*(ПРОСМОТР ПРЕЗЕНТАЦИИ)*

Воспитатель: Мы знаем много загадок о **хлебе**. Сейчас я загадаю, а вы попробуйте отгадать:

\*Какой конь землю пашет, а сено не ест?

\*Вырос в поле дом, полон дом зерном.

\*Он идёт – волну сечет, из трубы зерно течёт.

\*Он и чёрный, он и белый, И всегда он загорелый.

Мы как кушать захотим, То всегда садимся с ним.

Физкультминутка *«Растим****Хлеб»***

*(Дети идут по кругу, проговаривая слова, делая движения)*

В землю зернышко попало, Прорастать на солнце стало

Дождик землю поливал, Росточек прорастал

К свету и теплу тянулся. И красавцем обернулся.

Воспитатель: **Хлеб** – это составная часть нашей пищи, без которой человек не сможет долго прожить. Поэтому к нему следует **бережно относиться**, т. е. не бросать на пол, не топтать. "**Хлеб**- это наше богатство, достояние. А знаете ли вы, ребята, почему наши бабушки и дедушки так **бережно относятся к хлебу,** знают цену каждому кусочку, потому, что они помнят ВОВ и ленинградскую блокаду, когда выдавалось в день на человека по 125 грамм черного **хлеба**…Этим кусочком измерялась жизнь человека. Я надеюсь, что и вы, ребята, тоже будете хорошо,**бережно относиться к хлебу, беречь его**, ценить, ведь недаром в народе **хлеб** звали уважительно и ласково "батюшка", "кормилец".

*(ПРОСМОТР СЛАЙДОВ)*

*(Загадки о профессиях)*

1.Каждый день сажусь в кабину, Завожу мотор машины,

Еду в дальние края. Отгадали, кто же я? *(Шофёр)*

2. В поле комбайнов слышится хор,

**Хлебный корабль ведёт.** *(Комбайнёр.)*

3. Встанем мы, когда вы спите,

И муку просеем в сите,

Докрасна натопим печь,

Чтобы **хлеб к утру испечь.**

Кто это? *(Пекари)*

4. 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.)*

Воспитатель: А сейчас ребята я прочитают стихи.

Вот он **Хлебушек душистый,**

Вот он теплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол,

он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, **берегло.**

В нем - земли родимой соки,

Солнца свет веселый в нем…

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Автор: С. Погореловский

Зёрна наших дней, светитесь

Позолотою резной!

Говорим мы: «**Берегите. Берегите Хлеб родной…**

Не мечтали мы о чуде. «**Берегите хлеб**, вы – люди!

Научитесь **хлеб беречь».** Автор: Н Тихонов.

Пальчиковая гимнастика.

К Жене гости прибежали,

Все друг другу руки жали.

- Здравствуй, Жора!

- Здравствуй, Жанна!

- Рад, Серёжа!

-Рада, Анна!

- Не хотите ль пирожок?

- Может, коржик?

- Иль, рожок?

Вот драже вам на ладошку,

Всё берите понемножку.

С ручек все стряхнули крошки

И захлопали в ладошки. Пальцы бегут по столу.

Рукопожатие.

Пальцы по очереди здороваются с большими пальцами обеих рук.

Из ладоней сложить пирожок.

Показать раскрытые ладони.

Пальцы сложить в виде рожка.

Постучать по ладони одной руки кончиками пальцев другой руки

Двумя пальцами – большим и указательным, большим и средним и т. д. - осторожно брать драже

Энергично встряхнуть кистями рук.

Похлопать в ладоши.

Игровая ситуация

Продуктивная деятельность, опыт, эксперимент.

А теперь давайте с вами превратимся в пекарей и попробуем сами приготовить **хлеб.** А потом, ребята, мы этим **хлебом угостим наших кукол.**

Дети подходят к столам, на столах мука, соль, вода, сахар. Ребята рассматривают муку, растворяют в воде соль, сахар. Добавляют в воду муку, наблюдают, что происходит с мукой *(мука из сухого порошка превращается в липкое тесто)*. Затем досыпают необходимое количество муки, чтобы из теста можно было вылепить **хлеб.**

Подведение итога:

Да, **хлеб — это дар земли.** Людям в голодные годы приходилось **беречь каждую крошку,** потому что получали они в день всего лишь сто граммов **хлеба,** совсем маленький кусочек. И эти крохи помогали им выжить в то суровое время. Поэтому и сейчас они так трепетно относятся к **хлебу.**

Молодое поколение не знает, что такое голод. Поэтому у него совсем другое отношение к**хлебу.** Нам должно быть стыдно, когда несъеденные кусочки мы просто выбрасываем. Так с **хлебом поступать нельзя,** ведь в него вложено столько труда. Трактористы, комбайнеры в поле, пекари на **хлебозаводах**работают не жалея сил, чтобы у каждого из нас на столе всегда был **хлеб.** И мы должны уважать их труд. **Хлеб**нужно обязательно доедать, а крошками кормить птиц.

Воспитатель: Ребята, сегодня мы с Вами узнали, какой долгий путь проходит **хлебное зернышко,** до кого как оказаться у нас на обеденном столе. Теперь я думаю, каждый из Вас будет, **бережно**и уважительно относиться к **хлебу.** Человек, который не научится **беречь хлеб,** никогда не будет пользоваться уважением окружающих людей.

Просмотр Видео *«****БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ****»* это жизнь!

**Сказка о хлебной крошке.**

Расскажу я вам волшебную историю о хлебной крошке. Случилось это не так давно.

Однажды от большого куска хлеба отломилась крошка. Не хотелось ей быть съеденной.

-Ничего я еще не видела, мало что узнала - подумала крошка и отломилась от хлеба.

Лежит на столе, смотрит по сторонам, и все - то ей интересно, что вокруг делается.

А вокруг и вправду много интересного. Но вот, хозяйка дома после сытного обеда убирала со стола и смахнула крошку в ведро для мусора. Не ожидала крошка, что такая участь ее постигнет. Лежит в ведре мусорном плачет.

- Ну вот, уж лучше бы я съедена была, ведь для этого и предназначена. А теперь вот буду тут лежать пока плесенью не покроюсь, мусором меня завалят, вот и вся моя учесть– думала крошка.

     Но тут на край ведра присела пчела. Ее привлек запах остатков яблока, что в этом же ведре лежали. Увидела она крошку, спрашивает:

- Ты как сюда попала? Негоже, чтобы хлебные крошки в ведре валялись, видать нерадивая хозяйка тебя выбросила.

     Поведала ей крошка о печали своей, о том, как не хотела она быть съеденной, а вышло еще хуже. Выслушала ее пчела, говорит:

- Ну, твоей беде я помочь могу, держись за мою ножку, я тебя унесу туда, где ты родилась, ну а там увидишь, правильно ли ты сделала, что от хлеба отломилась.

Ухватилась крошка покрепче за ножку пчелы и полетела вместе с нею. Прилетела пчела на хлебопекарню, села на подоконник и говорит крошке:

- Вот здесь все хлеба и булки рождаются, садись, смотри да слушай, ничего не пропускай, узнаешь, как ты на свет появилась, а может и больше. А мне пора в путь, дел у меня много.

       Сказала и улетела. Сидит крошка наблюдает, слушает. Все ей очень интересно. А в хлебопекарне во всю работа идет. Женщины - работницы тесто замешивают, хлеба да булки пекут. А самая старшая, обучает маленьких девочек своему искусству. Крошка все внимательно слушает да запоминает. Оказывается, чтобы хлеб испечь нужна мука, молоко, соль, сахар, пряности разные, а самое главное дрожжи. Без них тесто не получится сдобным, и в размерах не увеличится. Целый день наблюдала крошка, слушала. Наконец наступил вечер, работницы пекарню закрыли да и разошлись по домам.

А крошечка спрыгнула с подоконника, да в миску с дрожжами разведенными окунулась, потом в муке обвалялась, да в молоке искупалась. Стала она на свежих дрожжах в размерах увеличиваться силу обретать. Вот в два раза больше стала, а она еще раз в дрожжи, да опять в молоко и в муку. И так, до тех пор, пока не превратилась в большой кусок теста. Стала она себя обминать, пританцовывать, чтобы форму придать. Задумалась, какой бы ей быть круглой или овальной? И надумала вылепить из себя человека. У человека две руки есть, он этими руками может любую работу выполнять. А еще у человека две ноги есть, он может в любое место пойти.

     Лепила, она лепила, и наконец вылепила ладную девчушку. За ее трудами Луна наблюдала в окно. Так ей крошка понравилась, протянула она руки свои – лунные дорожки прикоснулась к крошке и ожила девчушка из теста, превратилась в девицу, да такую пригожую, что ни в сказке сказать, ни пером описать.

Волосы, как лебяжий пух мягкие, золотистого цвета, а глаза синие, синие как море бездонное. Залюбовалась Луна, спрашивает:

- Ну а как же тебя звать будут?

- Крошечкой величают пусть - ответила девица.

- Возьми Крошечка подарочек от меня, звездочку небесную, она тебе удачу принесет. Сказала Луна и уплыла по ночному небу.

А Крошечка так обрадовалась своему превращению. А еще больше тому, что научилась она теперь хлеб печь. Захотелось ей попробовать самой хлеб испечь. Стала она тесто замешивать, а звездочка рядом летает, во всем помогает. Напекла Крошечка и хлебов, и булок, и пряников, и пирожков. Всю ночь трудилась, не заметила, как рассвет наступил. Пришли работницы, вошли и ахнули:

- Что за чудеса, это кто же столько дел переделал, столько хлеба напек. Вышла тут Крошечка из-за печи, говорит:

- Уж простите, что я у вас тут похозяйничала.

- Да за что же нам тебя прощать, коли ты работы столько сделала? Нам теперь неделю отдыхать можно, пока этот хлеб не продадим? Мы тебя поблагодарить должны, проси чего хочешь.

- Не могли бы вы мне муки дать, молока да дрожжей с маслом, я бы тогда хлеб напекла, продала бы, было бы мне на что жить - попросила Крошечка.

- Конечно, возьми сколько тебе надо, да еще мы тебе золотых монет дадим - сказала старшая работница.

   Поблагодарила Крошечка добрых женщин. На монеты золотые купила она себе домик маленький, стала хлеба печь, продавать, тем и жила. А надо сказать, что хлеба у Крошечки были не простые, вкуснее да сдобнее никто еще никогда не выпекал. Каждый день Крошечка напекала много хлеба, булок, пирогов разных и во всем ей звездочка помогала, секреты она знала. И всегда хлеба у Крошечки все до единого покупались, ничего не оставалось. И пошла молва, о Крошечке - мастерице, о хлебе ее.

   Дошла молва и до принца, что в соседнем королевстве жил. Давно он себе невесту подыскивал, да не одна ему не подходила. Вот отправился он посмотреть на красавицу Крошечку, убедиться в мастерстве ее, отведать хлебов, да пирогов вкуснее которых, никто еще не пек. А как увидел Крошечку, потерял покой и сон, так она в сердце его запала. Стал просить ее стать ему женой. Да и Крошечке принц понравился. И сыграли они свадьбу веселую, стала Крошечка во дворце жить, но занятия своего не бросила, пекла хлеб каждый день, продавала. А по праздникам даром дарила. Народ очень любил своих принца и принцессу. Слава о них далеко пошла, стали они жить себе на здоровье да людям добрым на радость.

***Приложение 2***

**Конспект занятия по рисованию «Колосок»**

Цель:Рисунок с изображением колосьев**.**

Задачи:

- Расширить знания детей о колоске;

-Учить рисовать колосок гуашевой краской, передавая особенности его строения;

-Закрепить навыки рисования с помощью примакивания ворса кисточки;

-Воспитывать художественный вкус;

-Воспитывать желание помогать другим;

-Воспитывать бережное отношение к хлебу и к труду людей, которые делают хлеб.

Ход организованной образовательной деятельности:

Воспитатель: Ребята мы с вами уже знаем, что бы у нас на столе появился хлеб сначала нужно замесить тесто. А тесто замешивают из муки. А муку делают из зерна, которое молят на мельнице. А зёрна растут в колосьях.

Воспитатель: Ребята, посмотрите на картинку что на ней изображено *(поле)* Правильно это поле, на котором растут много колосьев, посмотрите какое оно красивое. А какие цвета использовал художник, что бы нарисовать поле колосьев? *(жёлтый, оранжевый, коричневый)*.

Физкультминутка

В землю зёрнышко попало.

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

Прорастать на солнце стало.

*(Дети поднимаются)*

Золотое солнышко, ты согрей нам зёрнышко!

Дождик, дождик, поливай! Будет хлеба урожай!

Дождик землю поливал, и росточек подрастал!

*(Дети вытягивают руки вперёд, встряхивают ладонями)*

К свету и теплу тянулся *(руки в стороны)*

И красавцем обернулся

*(руки на пояс, повороты туловищем в право, в лево)*

Золотые колоски на ветру качаются,

Низко наклоняются.

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

Поспел урожай! Приезжай, убирай!

*(Руки в стороны)*

Воспитатель: Молодцы, ребята, присаживайтесь на свои места. Посмотрите на картинку, с изображением колоска, из чего он состоит? *(стебель, зёрна и усики)*. Сначала мы нарисуем стебель, потом начнём рисовать семена они у нас какой формы ребята? *(овальной)*. Правильно, потом мы прорисуем усики тоненькой кисточкой аккуратно между зёрнышек.

Посмотрите,  как красиво получается (воспитатель показывает, как получилось у него, а рядом мы нарисуем ещё один колосок).

*(Дети выполняют задание)*

Ход работы:

1. Рисуем, используя гуашь цвет охра, кончиком кисти три стебелька: прямая линия по центру и две - слева и справа.

2. Далее способом примакивания *(отпечатываем всю волосяную часть кисти)* рисуем первое верхнее зернышко.

3. Тем же способом рисуем остальные зернышки по обеим сторонам стебелька, стараясь соблюдать симметрию.

4. Проделываем те же действия и с другими колосками.

5. Всей шириной кисти рисуем листочки.

***Приложение 3:***

**Лепка из солёного теста  «Хлебобулочные изделия».**

 Цели и задачи:

Познакомить с различными видами хлебобулочных изделий;

Уточнить и закрепить знания о хлебобулочных изделиях;

Продолжать развивать у детей творческое воображение, мелкую и общую моторику рук, память, мышление, глазомер;

Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приемы лепки;

Воспитывать аккуратность и позитивное отношение к своей работе через внедрение инновационных технологий.

 Предварительная работа: - заучивание поговорок и стихотворений о хлебобулочных  изделиях; - рассматривание иллюстраций.

Словарная работа: разминание, отщипывание, раскатывание.

Материал и оборудование к занятию:  тесто, доски для лепки, стеки, салфетки, скалки, образцы вылепленных хлебобулочных изделий.

 Современные образовательные технологии: здоровьесберегающие, информационно-коммуникативные технологии, обучение в сотрудничестве.

 Ход занятия

Воспитатель:- Ребята, к нам сегодня придут гости.

- Как вы думаете, чем можно угостить гостей.

- Напоить чаем (ответы детей)

Воспитатель:- Да, правильно, а что мы можем предложить к чаю, сделанное своими руками?

(ответы детей) – булочки, кексы, пирожки, крендельки, бублики, корзиночки.

Воспитатель: Ребята, наверное, все эти хлебобулочные изделия растут на деревьях ,и мы их сможем сорвать и подать гостям?

Дети: Нет, хлеб растёт в поле?

Воспитатель: Правильно! Я вам сейчас покажу, как хлеб попадает к нам на стол. (Показ презентации «Хлеб всему голова»)

Воспитатель: Вы просмотрели презентацию и, наверное, сможете мне сказать: Как называются люди, которые выращивают хлеб? (хлеборобы)

- Куда везут зерно на машине с полей? (на элеватор)

- Что такое элеватор? (здание, где хранится зерно)

- Что дальше происходит с зерном?

С элеватора зерно везут на мукомольный завод, где из зёрен получают муку, затем везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.

Воспитатель: Молодцы! Я Вам предлагаю поучаствовать в процессе получения муки и отвезти зерно на мукомольный завод.

Физкультминутка.

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

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

В яму заехали. Горки объехали. И на завод приехали!

Воспитатель: Вот мы и отвезли зерно на мукомольный завод, а пока наша мука будет готова, я предлагаю вам пройти на свои места.

Воспитатель: обращает внимание на коробку, стоящую на столе. Предлагает отгадать загадки и при каждой отгадке достаёт из коробки картинку или муляж хлебобулочного изделия.

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)

Воспитатель: Ребята, а кто печёт хлеб? (пекари)

Вот сегодня я предлагаю вам побыть еще и пекарями, будем изготавливать хлебобулочные изделия своими руками.

Воспитатель:- А сейчас давайте сядем ровно, выпрямим спину, разомнем наши пальчики и вылепим хлебобулочные изделия из теста, для того что бы нам угостить гостей.

Пальчиковая гимнастика «В гости»

В гости к пальчику большому. Приходили прямо к дому

Указательный и средний, Безымянный и последний,

Сам мизинчик-малышок. Постучался на порог.

Вместе пальчики-друзья, Друг без друга им нельзя!

Воспитатель: Ребята, а что можно испечь из теста? Правильно, пироги, булки, каравай, хлеб, плюшки, бублики, круассан, крендель, плетёнку. Давайте немного пофантазируем и окажемся в мини-пекарне. В любой пекарне должны соблюдаться санитарно-гигиенические условия: должно быть чисто и у каждого пекаря или кондитера есть свое рабочее место, которое он должен содержать в чистоте. Сегодня мы будем с вами печь разные хлебобулочные изделия.

- У вас на столе уже лежит кусочек готового теста, из него мы вылепим угощения.

Воспитатель: Так как вы еще начинающие пекари, я научу вас лепить аппетитные хлебобулочные изделия.

Круассан – раскатываем кусочек теста круговыми движениями рук, расплющиваем его, стекой вырезаем треугольник. Начиная с острого конца, закатываем его.

Плетёнка– раскатываем три колбаски одинаковой длины. Разложив их через равные промежутки, заплетаем косичку. И посыпаем маком.

Плюшка– скатываем тесто длинным жгутом. Начиная с одного конца, сворачиваем его плюшкой.

Крендель– скатываем тесто жгутом – толстым посередине и более узким к концам. По длине жгута стекой делаем 4-5 поперечных надрезов и сворачиваем жгут кренделем.

Завитушка – скатываем длинный жгут. Сворачиваем его так, чтобы получилось что-то типа узла. И подворачиваем концы полученной завитушки вниз.

Булка– из небольшого куска теста лепим маленькую вытянутую булку. Стекой делаем три продольные ложбинки. Если ложбинки нанести наискось, то получится батон.

Дети приступают к выполнению задания.

Самостоятельная работа детей. Напоминаю, как нужно правильно сидеть за столом.

Провожу индивидуальную работу:

- напоминаю приемы лепки; при необходимости, использую повторный показ, словесные поощрения, похвалу; помощь в украшении работы мелкими деталями.

За пять минут предупреждаю об окончании работы.

В конце занятия, вылепленные работы складываем на стол.

Из пекарни мчат машины. Чьи сегодня именины?

Стол скорее накрывай. Испекли мы каравай.

Испекли мы булки, плюшки, Круассаны и ватрушки.

Вот такой ширины! Вот такой вышины!

Воспитатель: Мы вспомнили с вами ребята, откуда приходит хлеб на наш стол и к нему нужно относиться с уважением: его нужно обязательно доедать (старые люди говорят, что, оставляя кусочек хлеба, ты оставляешь свое здоровье). Хлеб нельзя бросать на землю, на пол: раньше, если хлеб случайно роняли на пол, его поднимали и просили за это прощения.

И играя, и танцуя, Помни истину такую,

Никогда не забывай: Береги наш каравай,

Он трудом добыт, Чтобы ты был сыт!!!

Провожу анализ детских работ. К анализу привлекаю самих детей: предлагаю найти самую оригинальную работу. Спрашиваю, чем понравилась работа? Украшена ли работа мелкими деталями? Что интересного необычного в работе?

Подвожу итог занятия: - Сегодня на занятии мы с вами вспомнили, как люди выращивают хлеб, попробовали сами лепить из теста.

***Приложение 4***

**Мастер - класс**

**Аппликация «Золотой колосок»**

Цель: Расширение знаний детей о произрастании зерновых культур.

Задачи: - закрепление навыков работы с клеем;

- развитие чувства композиции и эстетического вкуса.

Для данной работы потребуются следующие материалы: клей, полоски жёлтой бумаги различной длины и ширины, синий картон формата А4.

Широкие полоски склеить краями, чтобы получились "петельки"- это зёрна пшеницы. Длинную тонкую полоску приклеить посередине картона - стебель. Отступив от края стебля приклеить "петельки-зёрна", располагая их по диагонали и вкладывая друг в друга.

Между зёрен вклеиваем тонкие полоски бумаги - колосковые чешуйки. Внизу стебля приклеиваем полоски со скошенным краем - листья. Листья сгибаем и приклеиваем к картону так, чтобы согнутая часть свободно свисала.

Аппликация готова**!**

Предварительная работа с детьми:

- беседа о происхождении хлеба на нашем столе, способах выращивания зёрен и их дальнейшей обработки для получения муки; загадки про хлеб;

- пословицы и поговорки, связанные с хлебом; чтение и обсуждение украинской народной сказки "Золотой колосок**";** просмотр мультфильма "Три кота", серия "Хлеб".

***Приложение 5:***

**Старинная игра «Пирог»**

Цель:  Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми, бережное отношение к сверстникам при перетягивании в свою команду, учить соблюдать правила безопасного поведения.

Игровая задача: перетянуть в свою команду как можно больше «пирогов».

Ход: 1. Выбираем пирог с помощью считалки (или пирогом в первый раз может играть скоморох) ;

2. Делимся на две команды, становимся лицом друг к другу.

3. Пирог становится в середине, упирается руками в бока, надувает щеки.

 4. Команды произносят слова: «Вот он, какой высоконький, вот он какой мякошенький, вот он какой широконький, Режь его, да ешь! »

5. После этих слов играющие по одному от каждой команды бегут к пирогу и стараются его перетянуть на свою сторону. Кто перетянет, забирает пирог в свою команду.

6. Новый «пирог» выбирается из проигравшей команды.

7. Выигрывает та команда, которая заберет больше «пирогов».

 8. Игра заканчивается, когда в одной из команд не останется один человек. Дети играют в подвижную игру, воспитатель, при необходимости, вносит коррективы в действия детей.

**Старинная русская народная игра «Жнецы и пахари»**

Она будет уместна на фольклорных праздниках, особенно связанных с урожаем и плодородием. При этом в каждой группе – и среди «жнецов», и среди «пахарей» должны быть два-три человека, знающие текст попева. Тогда к концу игры большинство детей смогут его запомнить. Если же таких игроков-знатоков нет, то помочь ребятам произносить и запоминать текст может взрослый водящий.

*Правила игры старинной русской народной игры «Жнецы и пахари»*

Для игры дети разбиваются на две равные команды. Одна команда «жнецов», другая «пахарей». Для того, чтобы разделиться на команды, можно воспользоваться народными считалками-жеребьевками. Так же для игры нужен ведущий. Он, практически, выполняет функции арбитра, поэтому на эту роль лучше всего подходит взрослый. На площадке чертится линия, а на расстоянии около 2-3 метром от линии два больших круга – один из них «пашня», другой «нива». Команда «пахарей» встает на ту половину игрового поля, где «пашня. А команда «жнецов», соответственно, где «нива». Водящий стоит чуть в стороне. Команды вступают в «диалог», дразня друг друга: Пахари: А мы пашенку пахали, плугом борозды махали! Борозды широкие, полосы глубокие! А вы – жнецы худые, серпы у вас тупые!

Жнецы: Мы жнецы младые, у нас серпы златые! Мы жито жали, во снопы вязали, На ток возили, цепом молотили, Зерно выбивали, стали с пирогами! После этих слов водящий подбрасывает брусок –жребий. С одной стороны такой брусок должен быть обструган, а с другой сохранять кору. Обструганная сторона – «нива», сторона с корой – «пашня». В качестве жребия может выступать любой предмет. Например, спичечный коробок, одна сторона которого заклеена желтой («нива»), а другая черной («пашня») бумагой. Если жребий упадет стороной, обозначающей «ниву», то водящий кричит: «Раз-два-три! На ниву беги!». После чего, все «жнецы» стараются забежать на ниву. Игрок, оказавшейся внутри круга, находиться в безопасности – его нельзя ловить. «Пахари», перебегают на половину «жнецов» и стараются их поймать до того, как те успеют забежать на «ниву». Пойманные «жнецы» переходят в команду «пахарей». Все возвращаются на исходную позицию. Игру повторяют. Если жребий упадет вверх стороной «пашня», то водящий говорит: «Раз-два, три! На пашню беги!». В этом случае убегают «пахари», а «жнецы» их ловят. Игра заканчивается, когда все игроки окажутся в одной команде.

**Подвижная игра «Найди и промолчи»**

Цель: учить ориентироваться в зале. Воспитывать выдержку, смекалку.

Описание игры: Детям воспитатель показывает предмет (колосок), и после того как они закрыли глаза, он прячет его. Потом предлагает поискать, но только не брать, а сказать на ушко, где он спрятан. Кто нашёл первый тот и ведущий в следующей игре.

**Итоговое развлечение:**

**КВЕСТ-ИГРА**

**«Хлеб – всему голова»**

Цель: развитие познавательной активности, любознательности, логического мышления старших дошкольников посредством вовлечения в интеллектуальную игровую деятельность.

Задачи:

* Закрепить знания старших дошкольников о хлебе, хлебобулочных изделиях, профессиях, связанных с производством хлеба;
* Формировать бережное и уважительное отношения к хлебу, не только как к главному продукту, но как к результату труда людей многих профессий;
* Способствовать развитию навыка командной работы;
* Развивать мелкую моторику в процессе работы со счётными палочками и солёным тестом;
* Развивать умение проявлять дисциплинированность, согласованность в принятии решения;

Участники: дети разновозрастной группы

Оборудование: звуковая аппаратура, маршрутные листы, карточки с заданиями, картинки названия команд, фишки-каравайчики, картинки с профессиями, картинки по загадкам, картинки «Как появляется хлеб» (2 экземпляра),упаковка сушек.

ХОД МЕРОПРИЯТИЯ

Воспитатель: Добрый день, дорогие друзья! Я рада приветствовать вас на нашем мероприятии – интерактивной игре, посвященной Всемирному дню хлеба, «Хлеб – всему голова».

Воспитатель: Действительно, хлеб - это один из самых популярных продуктов в мире, без которого, пожалуй, не обходится ни один день нашей жизни. Поэтому не удивительно, что у него есть свой праздник Всемирный день хлеба.

Воспитатель: Сегодня в игровое путешествие «Хлеб — всему голова» отправятся команды самых активных и любознательных ребят.

У народа есть слова:

«Хлеб – всему голова».

Славится он первым на земле,

Ставится он первым на столе.

Хлеб растили хлеборобы,

Собирали урожай,

Чтобы радовал душистый, вкусный хлеба каравай!

Воспитатель: Ребята, сегодня вы будете путешествовать по станциям. Но сначала, нам нужно поделиться на команды и выбрать капитанов команд, потом капитаны подойдут к столу и вытянут листочек, на котором есть условное обозначение команды:

1 команда: Бублики. 2 команда: Колоски. (картинки)

Игра проводится по этапам (станциям). На каждой станции команды выполняют задания, получая фишки -каравайчики за правильные ответы.

Конкурсная программа

1 Станция «Загадочная»

Задание: отгадать загадки (картинки-отгадки)

1.Парикмахер необычный

Гладко чуб стрижёт пшеничный,

И лежат за ним в разброс

Копны золотых волос (Комбайн)

2.В кусочке сдобного теста

Нашлось для начинки место,

Внутри него не бывает пусто —

Есть мясо или капуста (Пирожок)

3.Белый хлеб продолговатый

И воздушный, словно вата.

Сверху в рубчиках весь он.

Это — нарезной (Батон)

4. Он всегда на вкус прекрасный,

Сам собою и под маслом!

Без него любой народ

Не «сварганит» бутерброд! (Кусочек хлеба)

5.Из меня пекут ватрушки.

И оладьи и блины.

Если делаете тесто,

Положить меня должны (Мука)

6.Без выходных из года в год

Работает хлебозавод.

Ванилью пахнет улочка,

Когда печется… (Булочка)

7.В море этом колоски,

Здесь ни сельди, ни трески,

Только ветер гладит

Их густые пряди! (Поле пшеницы/ржи)

8.Тесто заварено прямо на печке.

Белый пшеничный хлебец, как колечко.

Ешь ты и вечером, и спозаранку

Сладкую, сытную чудо-… (Баранку)

9.Если буханку ножом измельчить,

Эти кусочки в печи подсушить,

Смело с собою в поход их бери,

Ведь получаешь всегда… (Сухари)

10.Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня (Тесто)

2 станция «Раз, два, три - сказка выходи»

Воспитатель: Назвать сказки и произведения, в которых герои стряпают, пекут, а может и сами сделаны из теста. Команды называют по очереди, без повторений, за название фишка-каравайчик

(Колобок, Красная шапочка, Маша и медведь, «Крылатый, мохнатый, да масленый», «Мороз Иванович», Петушок золотой гребешок и жерновцы, Гуси -лебеди )

3 Станция «Вопросительная»

*Задание*: ответить на вопросы.

Назовите хлеб ласково *(хлебушек)*

Поджаристая часть хлеба *(корочка)*

После его съедания остается только дырка *(бублик)*

Самая маленькая частица хлеба *(крошка)*

Детская хороводная игра, получившая название в честь хлеба *(каравай)*

Какой хлеб пекут на пасху? *(кулич)*

Сказочный персонаж из теста *(колобок)*

Часть хлеба, которая находится внутри *(мякиш)*

У лепешки, каравая, сушки, плюшки, пирожка

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

Как называется смесь из воды, муки, соли, яиц? *(тесто)*

Добавляют в тесто, чтобы оно увеличилось в размере *(дрожжи)*

Чем принято есть хлеб? *(руками)*

Как называется старый засохший хлеб? *(чёрствый)*

Витое хлебное изделие, напоминающее по форме восьмерку *(крендель)*

Плоское изделие из теста, род сладкой лепёшки *(корж)*

Изготовление какого продукта часто не удается с первой попытки? *(блины)*

Длинная узкая французская булка *(багет)*

Как правильно надо есть бутерброд по мнению кота Матроскина *(колбасой вниз)*

4 станцияФизкультминутка «В землю зёрнышко сажаем»

В землю зернышко сажаем,

 (сидя на корточках, делаем лунку и сажаем зерно)

И из лейки поливаем. (потряхиваем кистями рук)

И росточек подрастает (медленно встают)

К свету тянется росток (поднимают руки над головой)

Вот и вырос колосок. (повороты вокруг себя, руки на поясе.)

Тут комбайн приезжает (моторчик)

Да все зерна собирает, (сжимают и разжимают кулачки)

И в машину их сгружает. (с ладошки на ладошку)

Зерно на мельницу везут, (круговые движения руками — мельница)

Его в муку здесь перетрут. (трут ладошки)

Из муки замесим тесто, (руки перед собой — сжать разжать кулачки)

Тесто мы поставим в печь. (ладошки вверх, руки перед собой прямые)

Из печи, когда достанем (сжать кулачки, руки к себе на уровне груди)

Хлеб румяный получаем. (показать большой палец).

5 станция «Пекари»(соленое тесто, дощечки для лепки)

Слепи калачи из солёного теста на время.

6 Станция «Профессиональная» (картинки с профессиями)

*Задание*: отметить из предложенного перечня профессий те, которые, так или иначе, связаны с хлебом (картинки с профессиями)

Портной, столяр, тракторист, пекарь, мельник, комбайнер, пианист

Машинист, хлебопек, шофёр, учитель, продавец, артист, кондитер

7 станция «Что сначала, что потом» (картинки «Как появляется хлеб»)

Рассмотреть картинки (разрезные), изображающие «Как появляется хлеб»,

и разложить их в правильной последовательности

Подведение итогов

Воспитатель: Вы все большие молодцы. Замечательно справлялись с заданиями. Становитесь в круг.

Воспитатель: Сейчас мы будем готовить пирог. Каждый из вас придумайте, чем вы будете (молоком, мукой, дрожжами, сахаром, яйцом и т.д.) Я буду называть, что хочу положить в кастрюлю.

Тот, кто узнает себя выпрыгивает в круг, следующий, прыгнув, берет за руки предыдущего.

Пока все компоненты не окажутся в кругу, игра продолжается.

В результате у нас получится вкусный пирог – просто объеденье.

Воспитатель: Вот и подошла наша игра к концу.

Во все времена к хлебу было особое бережное отношение.

И такое уважение к хлебу должно быть всегда.

А как же иначе, ведь он — всему голова! Хлеб наш берегите! Хлеб наш уважайте! Хлебом не сорите! С хлебом не играйте!

Хлеб выбрасывать нельзя! Берегите хлеб, друзья!

ФОТООТЧЁТ:

   

   

   

   

   

   

   

   