

Оглавление

1. Аннотация материалов.....	1
2. Календарное планирование по теме недели «Хлеб всему голова»	2- 13
3. Фоторепортаж создания предметно-развивающей среды.....	14-18
4. Фоторепортаж проведённых мероприятий.	19-23
5. Конспект итогового мероприятия.....	24-26
6. Приложение	27- 61
7. Литература	62

Аннотация материалов, представленных на конкурс « Тематическая неделя в образовательном процессе ДОУ»

Тема: «Хлеб всему голова»

Время проведения - 13 – 17 октября, 2014 года.

Возрастная группа старшая (5-6 лет)

Цель тематической недели:

Продолжать расширять знания детей о хлебе и труде хлеборобов через различные виды деятельности.

Задачи:

Познакомить с процессом выращивания хлеба (кто его выращивает, и люди каких профессий помогают хлеборобам; какие орудия труда и машины используются при выращивании и уборке злаков, их переработке); процесс изготовления хлеба и хлебопродуктов.

Дать представления о том, как выращивали хлеб в старину. Развивать умение называть последовательность выращивания хлеба (пахота, боронование, посев, рост, жатва, молотба, выпечка) Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям вырастившим его.

Тема недели раскрыта через календарное тематическое планирование, НОД, организацию развивающей предметно – пространственной среды, различных видов деятельности, прослеживается через взаимодействие с семьями воспитанников, использованием социального партнера – магазин супермаркет уголок. В работе по теме использовалась помощь поваров детского сада и музыкального руководителя

Календарное планирование по теме недели «Хлеб-всему голова»

	Образов. область	Совместная деятельность детей и взрослых	Поддержка индивидуальности	Развивающая среда	Взаимодействие с семьёй
Понедельник		<p>Беседа «О труде хлебороба» Задачи: Уточнить и расширить представления детей о происхождении хлеба, рассказать, сколько людей трудится, чтобы хлеб пришел в дом. Воспитывать бережное отношение к хлебу. Д/и «Что сделано из муки?» Цель: Развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание. Дежурство в уголке природы закрепить знания о уходе за растениями осенью.</p>	<p>И/Р по ЗКР. Разучивание скороговорки «Пекарь Петр и Пекарь Павел пекли пироги в печи.</p>	<p>Работа в уголке Изо Рассматривание репродукции картины И. Шишкина «Рожь», беседа по содержанию. Работа в уголке экспериментирования Рассматривание и сравнение зёрен пшеницы и ржи. Эксперимент «зачем растению нужна вода» (Проращивание зёрен)</p>	<p>Познакомить родителей с темой недели Разместить в родительском уголке рекомендации по работе с детьми.</p>
Утро					
НОД		<p>Развитие речи Рассматривание картины «Пашня» И составление рассказов по ней Помочь рассмотреть картину и озаглавить её. Учить самостоятельно составлять рассказ, придерживаясь плана. Музыкальное по плану муз.руководителя</p>			
Прогулка 1	ПР ФР СКР	<p>Наблюдение за погодой. Какое небо? Что на нем есть? Как можно сказать про погоду? (пасмурная, солнечная, дождливая). Дует ли сейчас ветер? Как узнаем Примета: Осенью паутина – на ясную погоду. Подвижная игра «Мышеловка»- закрепить умение действовать по сигналу. И/р по ФИЗО: бег с препятствиями. Труд. поручения: убрать листья с веранды. Самостоятельная игровая деятельность детей</p>	<p>И/Р по Физо Упражнять в ходьбе по буму держа равновесие</p>	<p>скакалки, мячи, песочные наборы, транспортные с/х игрушки, скамья. Шапочки для подвижной игры. Игры с выносным материалом, строительные игры с песком «Строим гаражи для тракторов»</p>	

Прогулка2	ПР ХЭР СКР ФР	<p>Наблюдение за неживым объектом – рассматривание березы.</p> <p>Хоровод: «Во поле береза стояла».</p> <p>Художественное слово: стоит Алена, платок зеленый, тонкий стан, белый сарафан; не заботясь о погоде в сарафане белом ходит, а в один из осенних дней сентябрь желтые листья дарит ей.</p> <p>П/игра: «Собери калачи» Цель: развитие внимания, наблюдательности, настойчивости; закрепление движений в естественных условиях; воспитание бережного отношения к природе.</p> <p>Труд. поручения: собрать листья березы для гербария.</p>	<p>И/р по ФИЗО: прыжки на двух ногах с передвином вокруг березы.</p>	<p>Вынести сенсорное пособие «Угадай, что в мешочке» с набором разных круп. Развивать тактильную чувствительность.</p>	
вечер	ХЭР ПР	<p>Чтение укр. нар. сказки «Колосок» Цель: Формировать умение внимательно и заинтересованно слушать художественное произведение.</p> <p>Игра с пением «Где был Иванушка» р.н. песня в обр. М.Иорданского Способствовать развитию музыкально игрового творчества.</p>	<p>И/р по ФЭМП Упражнять в счёте парами «Посчитай зёрнышки, булочки, бараночки.»</p>	<p>Творческая мастерская Изготовление атрибутов к игре «Булочная» «Кафе» Из солёного теста. Предложить использовать технологические карты изготовления кондитерских изделий.</p>	<p>Предложить родителям побеседовать с детьми о труде хлеборобов, о бережном отношении к хлебу</p>

	Образов. область	Совместная деятельность детей и взрослых	Поддержка индивидуальности	Развивающая среда	Взаимодействие с семьей
вторник	ПР СКР РР ХЭР	<p>Рассматривание серии картин из пособия «Как наши предки хлеб выращивали»</p> <p>Цель: Дать детям представление о переработке зерна – помол, о том, что в зависимости от злака получается разная мука (ржаная, пшеничная). Познакомить с орудиями труда, которые использовались в старину</p> <p>Д/и «Отгадай загадку о хлебе»</p> <p>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.</p> <p>Дежурство по столовой Цель: Учить красиво сервировать хлебную корзиночку узорной салфеткой. Аккуратно и красиво накладывать в неё хлеб</p>	<p>И/Р по речи</p> <p>Упр. «Скажи какой?»</p> <p>Цель: Обогащать словарный запас, развивать речь.</p>	<p>Работа в книжном уголке.</p> <p>Предложить подобрать в групповой библиотечке книги о хлебе для выставки.</p> <p>Д/и «В какой сказке живет хлеб?»</p> <p>Вспомнить с детьми сказки в которых упоминается хлеб или хлебобулочные изделия.</p>	<p>Подготовить для родителей папку-раскладушку «Интересные факты о хлебе»</p> <p>Предложить обсудить прочитанное вместе с детьми.</p>
Утро					
НОД		<p>ФЭМП</p> <p>Учить считать в пределах 7, показать образование числа 7 на основе сравнения двух групп предметов, выраженных в числах 6 и 7, учить сравнивать предметы по ширине.</p> <p>Лепка</p> <p>Из соленого теста «пирог»</p> <p>Учить пользоваться разными формочками и приспособлениями для теста.</p> <p>Физкультурное (по плану физрука)</p>			

Прогулка 1	ПР ФР СКР	<p>Дедуктивное наблюдение за растениями осенью. Предложить рассмотреть деревья, назвать их, рассказать, какие изменения произошли с ними.</p> <p>Д/и «Назови животных, которые готовятся осенью к зимней спячке»</p> <p>П/игра: «Бездомный заяц» – развитие бега, умения прыгать на двух ногах.</p> <p>Труд. поручения: сбор природных материалов для поделок. Развивать целеустремлённость.</p>	И/р по ФИЗО: прыжки с пенечков. Закреплять умение мягко приземляться.	Обручи, Коробки для сбора разного природного материала	
------------	-----------------	--	---	---	--

Прогулка 2	ПР СКР ФР	<p>Сравнительное наблюдение за продолжительностью дня. Помочь детям выявить изменения положения солнца на небе.</p> <p>Подвижные игры «Коршун и насадка», «Кто дальше?».</p> <p>учить бегать, держась друг за друга, слушать сигнал воспитателя.</p> <p>Труд. поручение Уборка листьев на участке. Формировать представления о экологическом и эстетическом значении данной работы.</p>	И/Р по ФИЗО Развитие движений. Цель: учить прыжкам на одной (правой, левой) ноге.	Шапочки для подвижных игр, Грабли, тележки, мешки для мусора.	
------------	-----------------	--	--	---	--

вечер	СКР ПР ХЭР РР	<p>С/р игра «Булочная» Цель: Формировать умение налаживать и регулировать контакты в совместной игре, договариваться о последовательности совместных действий.</p> <p>Чтение произведения В. Крупин «Нынешний хлеб» Цель: Побуждать рассказывать о своем отношении к конкретному поступку литературного персонажа.</p> <p>Прослушивание песен о хлебе Я. Френкель «Русское поле», Л. Зыкина «Песня о хлебе», Ю. Чичков «Мы хлеборобами будем» Учить прислушиваться к смыслу слов песен.</p>	<p>И/Р по р- тию речи Д/и "Закончи предложение" Цель: Упражнять в употреблении сложноподчинённых предложений. пример: · Мама положила хлеб... куда? (в хлебницу), Колосья растут... где? (на поле), Комбайн выехал на поле, чтобы... (собрать урожай хлеба), Зерно отвезли на мельницу, чтобы... (намолоть муки), Повар замесил тесто, чтобы... (испечь хлеб) и т.п</p>	<p>Атрибуты для сюжетно-ролевой игры «Булочная»</p> <p>Работа в уголке конструирования</p> <p>Конструирование транспортных средств для хлеборобов из деревянного конструктора. Предложить технологические карты для создания образа Развивать творческие и констр. качества</p>	<p>Предложить родителям поучаствовать совместно с детьми дома в творческом конкурсе «Картины из крупы и соломы»</p>
-------	------------------------	--	--	--	---

	Образов. область	Совместная деятельность детей и взрослых	Поддержка индивидуальности	Развивающая среда	Взаимодействие с семьёй
Среда утро		<p>Д/и «Разрезные картинки Хлебобулочные изделия»</p> <p>Д/и «Лото. Хлебобулочные изделия»</p> <p>Д/и «Что лишнее?»</p> <p>Цель: Закреплять представления детей о изделиях из муки, развивать умение анализировать, внимательность, логическое мышление.</p> <p>Артикуляционная гимнастика «Блинчик»</p> <p>Дежурство по столовой Цель: Продолжать формировать умение контролировать правильность сервировки, проверять себя, рассказывать о результатах самопроверки.</p>	<p>Инд. Работа по ИЗО</p> <p>Упражнять в рисовании красками по теме пейзаж «Поле за деревней»</p>	<p>Выложить дидактические игры: «Лото. Хлебобулочные изделия», «Разрезные картинки. Хлебобулочные изделия», «Что лишнее»</p>	<p>Презентовать родителям буклеты «Вырабатываем Культурное поведение за столом»</p> <p>Расширять представления о воспитательных возможностях.</p>
НОД		<p>Развитие речи</p> <p>Каша матушка наша, а хлеб ржаной – он отец родной»</p> <p>Г.Я. Затулина стр.29</p> <p>Рисование</p> <p>«Угощение для друзей»</p> <p>Лыкова стр. 43</p>			

Прогулка1		<p>Наблюдение за легковым автомобилем Цели: научить понимать значение и функции автомобиля; закреплять умение определять материал, из которого сделана машина (металл, стекло). У машины металлический корпус, стекла предохраняют водителя от ветра и дождя.</p> <p>Трудовая деятельность Очистка участка от веток и камней; подготовка земли дл: посадки рассады. Цель: воспитывать трудолюбие и умение работать коллективно.</p> <p>Подвижные игры «Мы - шоферы», «Послушные листья». Цели: учить внимательно слушать команды воспитателя; развивать внимание.</p>	<p>Закрепить основные движения Ходьба по буму и спрыгивание на обе ноги. развивать чувство равновесия и умение прыгать с возвышенности.</p>	<p>Вынести мётлы, мусорные мешки, Рули для п/и</p>	
Прогулка2		<p>Наблюдение за работой дворника Цели: расширять знания о труде взрослых осенью; воспитывать уважение к труду</p> <p>Трудовая деятельность Пересадка цветущих растений с участка в группу (ноготки, маргаритки). Цели: учить осторожно выкапывать цветок и вместе с земле: аккуратно пересаживать в горшочки; воспитывать любовь к растениям, трудовые навыки.</p> <p>Подвижные игры «Кот и мыши». Цели: продолжать учить соблюдать правила игры; активизировать двигательную активность. «Уголки». Цель: закреплять ловкость, быстроту бега.</p>	<p>Развитие основных движений Упражнять в перебрасывании мяча друг другу.</p>	<p>Вынести лапатки для выкапывания цветов Контейнеры для пересадки Выносной игровой материал , мячи.</p>	

вечер		<p>Драматизация сказки «Колосок» Цель: Развивать выразительные средства передачи образа героев сказки.</p> <p>С/Р игра «Кафе Колобок» Учить применять в игре приобретённые знания о профессии пекаря, официантки. Развивать этику общения.</p>	<p>Инд. Работа по ИЗО Учить лепить барельеф «Колосок» Развивать мелкую моторику пальцев.</p>	<p>в уголок ИЗО Выложить для рассматривания картинки по теме, тех. карты и трафареты по теме.</p>	<p>Предложить родителям совместно с детьми поучаствовать в создании книги разных рецептов Нарисовать рецепт бутерброда.</p>
-------	--	--	--	---	---

	Образов. область	Совместная деятельность детей и взрослых	Поддержка индивидуальности	Развивающая среда	Взаимодействие с семьёй
Четверг	ПР СКР	<p>Беседа о создании мини-музея хлеба. Учить планировать свою деятельность. Д/и «Что нужно для работы хлебороба?» Закреплять знания детей о сельскохозяйственной технике, орудиях труда хлебороба, развивать зрительное восприятие, внимание, память. С/Р игра «Столовая для трактористов» Закреплять представление о трудящемся человеке, воспитывать культуру поведения в обществе.</p>	<p>И/Р по ФЭМП Учить ориентироваться в пространстве. Закрепить лево, право, понятия сзади, спереди.</p>	<p>Картинки транспортных средств для дид. игры, атрибуты для с/р игры. Работа в уголке ИЗО с солёным тестом. Изготовление экспонатов для мини –музея.</p>	<p>Побеседовать с родителями о предстоящей экскурсии в супермаркет. Совместно с родителями непосредственными участниками составить примерный текст рассказа.</p>
НОД	ПР ХЭР ФР РР	<p>Познание (Ознакомление с окружающим) «Хвала рукам, что пахнут хлебом» Воспитывать уважение к хлебу и людям вырастившим его. Уточнить представления о труде хлебороба.</p> <p>Рисование Пейзаж «Пшеничное поле» Учить рисовать пейзаж, заранее распределяя перспективу и передний план</p> <p>Физкультурное (по плану физрука)</p>			

Прогулка 1	ПР ФР РР	<p>Экскурсия в продуктовый магазин. Цель: Поближе познакомить детей с профессией продавца продовольственных товаров, рассмотреть изобилие разновидностей хлебобулочных изделий попрактиковаться в покупке хлеба</p> <p>Оздоровительная пробежка по территории детского сада. Учить двигаться в среднем темпе, ориентироваться на самочувствие.</p>	И/Р по ЗКР Проговаривание чистоговорок на звук «С»	Сумки, пакеты, деньги.	
Прогулка 2	ПР ФР СКР	<p>Наблюдение за ветром (сила, направление), обратить внимание на склонившиеся от ветра колоски пшеницы и овса.</p> <p>Игры с выносным материалом- двигательные упражнения с мячом, скакалкой по желанию детей.</p> <p>П/игра «Школа мяча» Цель: Способствовать развитию координации движений, ориентировке в пространстве, развивать ловкость, быстроту.</p> <p>Подвижная игра «Хлопай-топай»-упражнять в умении давать ответ на вопрос взрослого соответствующим движением, сравнивать и классифицировать предметы по определенному признаку (сделаны из муки)</p> <p>Трудовые поручения сбор мусора на участке Цель: Приучать детей старательно выполнять поручения, воспитывать потребность трудиться.</p>	И/Р по ФИЗО Упражнять в прыжках через скакалку	Мячи, пакеты для мусора, метлы Скакалки	

НОД		<p>Конструирование «Коробочка для печенья» Куцакова стр44</p> <p>Учить собирать коробочку по схеме, где надо надрезать, где надо согнуть. Практиковать в Аккуратном склеивании</p> <p>Музыкальное (по плану муз.руководителя)</p>			
Прогулка1	ПР РР ХЭР ФР	<p>Наблюдение за погодой. Какая сегодня погода? Что про нее можно сказать? Какое небо? Что на нем есть? Оглянитесь вокруг, есть ли ветер? Как вы его обнаружили? Сегодня холоднее или теплее, чем вчера, позавчера (другой день недели)? Во что мне одеты? Как можно сказать про погоду сегодня? (пасмурная, тихая, прохладная Сл./и «Кто больше назовет хлебобулочных изделий» Цель: Развивать познавательный интерес, память. Обогащать словарный запас п/и «Мышеловка» развивать ловкость. Хороводная игра «Козёл» закрепить слова и движения</p>	У одарённых детей развивать творческие данные. Выложи картинку из камушков, веточек, шишек.	ленточки, флажки, трубочки для определения ветра, трубочки для поиска солнца на небе	
Прогулка2	ПР СКР ФР	<p>Наблюдение за птицами Предложить детям самим рассказать какие птицы прилетают на участок поздней осенью. п/и «Мышеловка» Развивать бег, ловкость. Труд. поручения: привести в порядок песочницу. Самостоятельная игровая деятельность детей С/р игра «Угощения»</p>	И/Р по ФИЗО Закреплять умение отбивать мяч о землю Упр. « Я знаю пять предметов.	Формочки для песка, посудку. Мячи	

вечер	СКР РР ПР ХЭР	<p>Х/б труд «Мытье посуды в кукольном уголке» Цель: Воспитывать у детей положительное отношение к труду, желание трудиться. С/и «Кто больше назовет пословиц о хлебе» Цель: Побуждать детей интересоваться смыслом слова, обогащать словарь.</p>	И/Р по конструированию Учить конструировать по предложенному образцу.	Работа в творческой мастерской Приготовление Канопе для гостей посетителей музея	Презентация мини музея хлеба для родителей Каждый ребёнок выступает в качестве экскурсовода для своего родителя.
-------	------------------------	---	--	--	---

Фоторепортаж предметно-развивающей среды в группе



Центр книги



Центр
Естествознания



**Центр
искусства**



**Уголок
патриотического
воспитания**



**центр
естествознания**



**Информационное
поле**

Информация в родительском уголке



Центр игры





Фоторепортаж проведённых мероприятий



Изготовили атрибуты для игр «Кафе» и «Булочная»



Провели опыт «Зачем растениям вода»



Готовили бутерброды.



Мама Оли помогла нам

Ходили на экскурсию в магазин



Играли сказку «Колосок»





Конструировали трактора, сеялки и комбайны.





В конце устроили музей и пригласили всех гостей!



Конспект итогового мероприятия по теме: «Хлеб всему голова»

Презентация мини – музея хлеба.

Цель: Закрепить знания детей о способах приготовления хлеба в старину и современности, о его разновидностях. Создать условия для того, чтобы дети сами могли рассказывать об экспонатах музея другим детям и родителям. Развивать творческий подход к раскрытию темы. Воспитывать уважение к трудящемуся человеку.

Ход :

Дети, мы с вами так много узнали о труде хлеборобов, о том, как хлеб пришел на стол, о его разновидностях. С кем можно поделиться своими знаниями. Хотите ли вы поделиться своими знаниями с другими детьми из других групп, с родителями (да).

А как это можно сделать: Замечательные идеи.

Как сделать, чтобы другие люди смогли посмотреть все, что мы видели когда работали по этой теме? (сделать выставку)

Думаю это отличная идея. А какие будут экспонаты на выставке? Где их взять? Кто поможет? Как расставим экспонаты, чтобы было понятно о каком времени, о каких разновидностях хлеба идет речь? Давайте нарисуем проект выставки. Кто будет рассказывать об экспонатах нашей выставке музея? Что еще можно сделать, чтобы другим детям и родителям было интересно на нашей выставке? (спеть песню, рассказать сказку, угостить) кто это будет делать? Справимся ли мы сами в устройении выставки или нам нужна помощь? Кто поможет? Что для этого нужно сделать? Как вы думаете, каково будет другим людям после посещения нашей выставки – музея? Каково будет вам? (поднимет настроение) интересно когда будем начинать? В ДОБРЫЙ ЧАС!

Развивающая предметно – пространственная среда мини – музея.

4 экспонатные зоны:

1 зона – «Как в старину почитали хлеб на Руси» (Экспонат русской избы с печкой и всеми орудиями труда для выпечки хлеба, Каравай на рушнике, Формы для выпечки хлеба, молотило, жернова, сито . Хлебобулочные изделия: «жаворонки», «завиточки», «печенья – крестики», «Самовар с бубликами».

Стенд « как в старину хлеб выращивали».

2 зона – «разновидности хлеба у разных народностей».

Хлеб ржаной, пшеничный, французский багет, грузинский и армянский лаваш, и т.д.

Стенд «как готовят хлеб в современности»

3 зона – «хлебные и другие зерновые культуры»

Колосья пшеницы, ржи. Чашки с мукой, манкой, перловкой, ячменем, пшеном и т.д.

4 зона – «книга рецептов изделий из хлеба»

Разные рецепты приготовления бутербродов. (проекты приготовленные родителями и детьми дома, угощения в виде канапе, напитков для запивания)

Ход презентации мини – музея «хлеб – всему голова»

1.Дорогие ребята мы рады, что вы пришли к нам посмотреть на нашу выставку мини – музея хлеба. (ребенок читает стихотворение о хлебе) предлагаем вам посмотреть на этот выставочный стол. Об экспонатах вам расскажет (имя ребенка, детей) рассказ.

2.Предлагаем вам вместе с нами сыграть старинную, но до сих пор популярную игру – хоровод «каравай» (играют) переходят к следующему экспонатному столу.

3.Об экспонатах этой зоны вам расскажет (имя ребенка, детей) сейчас предлагаем вам самим вылепить калач, лепешку или булочку из теста.

4.Переходим к следующему экспонатному столу. Здесь представлено множество злаковых и зерновых культур. О них вам расскажет (имя ребенка). Наши дети знают много поговорок и пословиц о хлебе. Послушайте.

5.Ну ,вот и заключительный этап нашей выставки. Эти рецепты вкусных бутербродов придумали наши ребята вместе с родителями. 2 – 3 ребенка рассказывают о своих проектах приготовления бутербродов.

6.Теперь мы предлагаем вам посмотреть украинскую народную сказку «Колосок», в исполнении ребят нашей группы.

7.Напоследок мы бы хотели вас угостить вкусными изделиями из хлеба- канапе, которые приготовили наши девочки – замечательные будущие хозяйюшки. (под песню «Хлеб всему голова») Дети угощаются, высказывают свои впечатления, благодарят за экскурсию.

8.Рефлексивная беседа.

Что вам понравилось? Что удалось? Что бы вы исправили, поправили? Как настроение? Добились ли мы того, о чем мечтали?

(вечером проводится дополнительная экскурсия с родителями)



Всех своих гостей встречаем

Свежим, вкусным караваем



В гости все к нам приходили

Нас ,конечно, похвалили

Вместе с родителями рисовали

Целую книгу рецептов

Приложение:

Работа в центрах развития



центр игры проигрывание сюжетов "магазин Булочная", "Приём гостей", "Столовая для трактористов", "кафе Колобок". наст. печатные игры "Назови профессию" "Узнай растение" "Что сначала, что потом" "В поле, в саду, в огороде"



центр познания рассматривание и чтение детской энциклопедии Работа с познавательными карточками. Работа с пособиями "Системный оператор" и "Машина времени" Рассматривание альбомов "Хлеб разных народностей", "Что пекли на праздники на Руси"



центр движения подвижные игры "Мыши в кладовой" "Пирожки в лесу" соревновательные упражнения "Самый сильный комбайнёр" игры малой подвижности "Найди колосок" "Чья машина быстрее доведёт урожай" Придумывание упражнения для хлеборобов, и своих подвижных игр по теме.



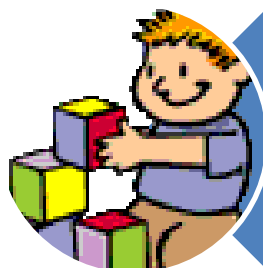
центр книги и грамоты.рассматривание книг по теме, копирование слов по теме, составление предложений по теме, написать письмо хлеборобам



центр естествознания.рассматривание различных видов крупы.опыты с мукой.проращивание пшеницы и ржи.рассматривание гербария злаковых культур



центр музыки прослушивание песен о хлебе в аудиозаписях, сочинение собственных песенок по теме и на отдельные стихотворения ,драматизация сказки "Колобок" в музыкальной оранжировке шумового оркестра.



центр конструирования .конструирование из разного конструктора сельскохозяйственный транспорт, гараж для него, мельницу, элеватор, из строителя построить деревню, обыграть постройки



центр кулинарии приготовление разного теста,лепка и выпекание хлебобулочных и кондитерских изделий. изготовление из хлеба угощений в виде бутербродов и канапе.



центр искусства рассматривание репродукций картин знаменитых художников, рисование по трафаретам, с помощью печаток из картофеля, рисование с помощью муки и манки, выкладывание крупой изображения на пластилиновую основу .изготовление картин из соломы.лепка хлебобулочных изделий из солёного теста.

Конспект проведения беседы о труде хлебороба.

Цель :Закрепить у детей знание о труде хлеборобов.

1. Как вы думаете легко ли достается людям хлеб?
2. Кто трудится, чтобы его достать?
3. Ребята выставили последовательность трудовых действий. Посмотрите, проанализируйте. Кто сможет рассказать в последовательности, как пришел к нам на стол хлеб? (2 – 3 ребенка)
4. Послушайте стихотворение:
Вешний день. Пахать пора.
Вышли в поле трактора.
Их ведут отец мой с братом.
По холмам ведут горбатым.
Я вдогонку им спешу
Покатать меня прошу,
А отец мне отвечает:
- трактор пашет, не катает!
Погоди – ка, подрастёшь,
Сам такой же поведешь.

Подумайте, о какой профессии идет речь в стихотворении?

Правильно! Тракторист!

На чем работает тракторист? Выберите из нескольких картинок трактор.

Чтобы пахать землю, трактору присоединяют плуг (показывают картинку), чтобы разбить глыбы земли – барону и культиватор. Чтобы посеять зерно – сеялку (картинка).

Как вы думаете зачем пашут землю? (ответы детей)

У меня 2 горшочка с землей. Давайте попробуем в какую землю легче посадить зерно. (опытным путем определяем, что в рыхлую землю посадить зерно легче, зерну в такой земле комфортнее, его можно прикрыть землей – оно не пересохнет от солнышка, смочится дождиком и прорастет), а в плотную, утрамбованную землю посадить зерно очень трудно, практически не возможно.

Скажите, а что еще кроме рыхлой земли нужно для того, чтобы зерно проросло?

Правильно! Вода, дожди, тепло, солнышко.

Вот тогда нальется зерно, вырастит, созреет,
в поля снова выходит техника – комбайн (показываю картинку).

Как будет называться профессия водителя комбайна?

- Комбайнер.

Как вы думаете легко ли комбайнеру работать? Почему? Правильно! Да еще целый день жара, пыль летит, солома, шум работающего комбайна...

Может ли слабый или больной мужчина быть комбайнером?

-Нет, Не сможет выдержать.

Да, комбайнеры – все сильные и выносливые мужчины.

И в конце я покажу вам плакат. Кто прочитает?

«Слава хлеборобам России!»

Кому посылают славу? Кого бы вы назвали хлеборобом?
(трактористы, комбайнеры).
Почему их славят?
- Потому что уважают и благодарят за их не легкий труд.



Конспект проведения экскурсии в хлебный отдел продуктового магазина.

Цель: показать детям, как привозят в магазин хлеб на латках, выгружают из машины, выносят и раскладывают на витрине разные виды хлеба. Учить правилам поведения в магазине при выборе хлеба. Попрактиковать, как узнать цену и самим купить хлеб в магазине.

Ход:

Воспитатель

– Дети, когда мы говорили о создании выставки мини – музея, мы решили создать экспозицию разных сортов хлеба. Где мы можем его взять?

Дети – пострять, попросить у родителей, купить.

Восп – мне нравится эта идея, купить хлеб разных сортов в магазине. Угадайте почему?

Дети – так будет быстрее, можно купить много разного хлеба. Экспозиция будет разнообразной.

Восп – что нужно для похода в магазин?

Дети – деньги, сумки, кошелек.

Восп – мы пойдем в магазин. Что бы вы хотели узнать о хлебе дополнительно?

Дети – как хлеб попадает в магазин. Откуда узнают цену на хлеб.

Восп – в нашем магазине работает мама Насти, давайте попросим, чтобы она рассказала нам об этом.

Ход экскурсии:

1. Осмотр магазина, хлебного отдела.
2. Прослушивание рассказа продавца.
3. Наблюдение за работой грузчика, фасовщика.
4. Напоминание правил поведения при покупке хлеба (проверять свежесть хлеба специальной вилкой, брать хлеб в специальных упакованных мешках, нести аккуратно.)
5. Выбор некоторых сортов хлеба (зерновой, ржаной, батон – багет, лаваш)
6. Покупка хлебных изделий.



Познавательное занятие по теме «Хвала рукам, что пахнут хлебом»

Программное содержание:

Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;

Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;

Познакомить детей с процессом выращивания хлеба;

Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;

Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.

Предварительная работа:

Беседа о сборе урожая хлеба;

Рассматривание иллюстраций;

Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме; Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;

Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.

Ход занятия:

Воспитатель:

Ребята к нам сегодня пришли гости, поздоровайтесь. Сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия, вы постарайтесь угадать:

Загадка про хлеб

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Дети: Хлеб.

Воспитатель:

Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.

Дидактическая игра «А какой он, хлеб?»

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный).

Воспитатель:

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:

Его покупают в магазине.

Воспитатель:

А хотите я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне кто знает, из чего делают хлеб?

Дети:

Пекут из муки.

Воспитатель:

А что такое мука, из чего её получают?

Дети:

Из зёрен.

Воспитатель:

Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?

Дети: Да хотим.

Воспитатель:

Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттаяет и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его ...

Дети: Тракторист.

Воспитатель:

Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору

прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы сами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся. (2 раза)

Воспитатель:

Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнёр.

Воспитатель:

Что же делает комбайн?

Дети: Собирает колосья.

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 комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.

Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна.

А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети: На мельницу.

Воспитатель:

Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети: На хлебозавод, пекарню.

Воспитатель:

Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг.

Физкультминутка «Каравай»

(Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто).

Мешу, мешу тесто,

Есть в печи место,

Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)

Переваливай, валяй. (2 раза)

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб и спечется, его грузят на машины и везут в магазины.

А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети: Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

Воспитатель:

А как все эти продукты называются одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия.

Воспитатель:

Какие вы молодцы. Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе.

Дети: (Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).

Пословицы и поговорки про хлеб

«Без хлеба – нет обеда». «Хлеб – батюшка, вода – матушка». «Будет хлеб – будет и песня». «Много свету – много хлеба». «Хлеба надо брать столько, сколько съешь». «Хлеб надо всегда доедать». «Хлеб нельзя бросать на пол». «Не велик кусок пирога, а стоит много труда».

Воспитатель:

Дети, скажите пожалуйста какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?

Дети: Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.

Воспитатель:

Какие машины помогают хлеборобам?

Дети: Трактора, комбайны, грузовые машины.

Воспитатель:

Как нужно относиться к хлебу?

Дети: Бережно, съесть весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.

Воспитатель:

Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство.



Коммуникативный материал

Хлеб это символ благополучия, достатка.

Хлеб на столе - это богатство в доме.

История.

Ученые полагают, что хлебу свыше 15 тысяч лет, его знали уже в Неолите. Правда, хлеб в те давние времена мало чем напоминал нынешний.

Первый хлеб представлял собой подобие запечёной кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.



В древнем Египте 5-6 тысяч лет назад произошло как бы второе рождение хлеба. Там научились разрыхлять тесто, способом брожения, используя чудодейственную силу микроскопических организмов – хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий. Искусство приготовления “кислого хлеба” от египтян перешло к грекам. Большим лакомством считался разрыхленный пшеничный хлеб и в Древнем Риме. Там появились довольно крупные пекарни, в которых мастера выпекали многие сорта хлеба.

На Руси владели секретом приготовления дрожжевого теста с незапамятных времен. Пекарни когда-то назывались избами. Но пекли хлеб практически в каждом доме. Лишь несколько веков назад возникла специализация хлебных дел мастеров. Появились хлебники, пирожники, пряничники, блинники, ситники, калачники. С ростом благосостояния населения страны доля потребления самого хлеба немного падает, но, тем не менее, это еще основной продукт на столе рабочего, крестьянина, на солдатском столе. Со временем возникает все больше блюд с использованием муки.

Привычка и любовь к черному кислому хлебу у русского народа была настолько сильна, что даже имела серьезные исторические последствия. Как утверждает авторитет в области истории поваренного искусства Вильям Похлебкин, один из важнейших в истории Европы расколов – разделение церковей на западную и восточную, католичество и православие – произошел в значительной степени из-за хлеба. В середине 11 века, как известно, в христианской церкви разгорелся спор о евхаристии, то есть о том, следует ли употреблять квасной (кислый) хлеб, как это делалось в Византии и на Руси, или пресный – согласно практике католической церкви. Византия, стоявшая во главе восточной церкви, вынуждена была выступить против запрета папы Льва 9-го употреблять кислый хлеб, так как не сделай она этого, то лишилась бы союза и поддержки Руси. В России же, как мы уже говорили, кислый хлеб воспринимался как символ национальной самобытности, и отказ от него для русских был невозможен.

Русские всегда ели больше хлеба, чем мяса, что отмечали практически все иностранные

путешественники.

В средневековой Англии черный хлеб ели разве что бедняки, а представители состоятельных сословий использовали его, главным образом, в качестве тарелок: большие буханки хлеба, выпеченные несколько дней назад, нарезались крупными ломтями, в середине куска делали небольшое углубление, в которое клали еду. После обеда эти «тарелки» собирали в корзину и раздавали беднякам.

Хлеб, как предмет культа.

С хлебом связано много обрядов. У восточных и западных славян было принято класть хлеб перед иконами, как бы свидетельствуя этим о своей верности Богу. Хлеб брали с собой, отправляясь свататься; с хлебом и солью встречали гостя, молодых по возвращении из церкви после венчания; везли хлеб вместе с приданым невесты. Хлеб часто использовали в качестве оберега: клали его в колыбель к новорожденному; брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути. Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача.

Приметы:

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

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

При молодом и стареющем месяце нельзя было начинать посевов: “Добро сеять при полном месяце!” Хотя хлеб, посеянный в новолуние, растет и зреет скоро, но колос не будет богат зерном. И наоборот: “полнолунный хлеб” растет тихо и стеблем короткий, но зато обилен полновесным зерном.

Если солнышко закатилось – “не починай новой ковриги”, а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок. Ну, а если очень нужно отрезать хлеба, то горбушку не ели, а отрезав, сколько нужно, горбушку приставляли к ковриге.

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

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.



Интересное о хлебе

Из зернышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется 10 тысяч зерен.

Хлеб дает нашему организму белки, углеводы, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо для работы мозга. Хлеб содержит витамины. Ученые-медики считают, что взрослый

человек должен съесть в сутки 300-500г хлеба, при тяжелой работе все 700г. Детям, подросткам нужно 150-400г хлеба. Почти половину своей энергии человек берет от хлеба.

Самыми популярными злаками для хлеба являются пшеница, рожь и ячмень. Для выпекания «хлебоподобных» изделий могут использовать также муку из овса, кукурузы, риса, гречи.

Блюда из пшеницы нормализуют пищеварение и обменные процессы, выводят шлаки из организма, являются хорошей профилактикой дисбактериоза и диатеза, способствуют укреплению мышц.

Овес по содержанию легкоусвояемых белков и жиров богаче других злаков. Также он отличается хорошим соотношением углеводов, белков, жиров и витаминов группы В.

Кукурузная крупа, которая получается из белой и желтой кукурузы, богата крахмалом, железом, витаминами В1, В2, РР, D, Е и каротином (провитамин А).

Национальные сорта хлебобулочных изделий

У каждого народа существует исторически сложившийся ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, разнообразных по форме и составу.

На Украине очень популярны паляница, арнаут киевский, калач, булочки дарницкие, рогалики закарпатские.

На территории России издавна большим спросом пользуются калачи - уральский, саратовский и другие, хлеб московский, ленинградский, орловский, ставропольский из ржаной, ржано-пшеничной и пшеничной муки.

В центральной части и северо-западных районах предпочитают ржаной и пшеничных хлеб, в восточных, южных и юго-западных - в основном пшеничный.

Белорусские хлебные изделия в своем составе содержат молочные продукты. Широко распространен подовый белорусский хлеб из смеси ржаной сеяной муки и пшеничной

муки второго сорта, минский хлеб, белорусский калач, молочный хлеб, минская витушка и др.

Хорошей плотностью, чудесным сильным хлебным ароматом и ярко выраженным вкусом обладает молдавский серый пшеничный хлеб, выпекаемый из муки простого помола.

Полезный хлеб, в состав которого входят натуральное или сухое молоко, молочная сыворотка, выпекаемый жителями Прибалтики. Из ржаной обойной и обдирной муки выпекают литовский и каунасский хлеб, рулет аукштайчу с маком, хлеб латвийский домашний, булочки рижские дорожные, высокосортное изделие светку-мейзе и др. Хлебопеки Эстонии создали новое изделие, содержащее молочные продукты, - валгаскую булку, которая отличается высокими вкусовыми качествами.

У жителей Средней Азии популярны всевозможные лепешки, чуреки, баурсаки.

В Узбекистане благодаря вкусовым качествам и затейливому узору славятся лепешки гиджа, пулаты, оби-нон, катыр, сутли-нон, кульча.

По форме и приготовлению близки и таджикские лепешки чаботы, нонирагвани, лаваш, джуйбори, туркменские кулче, киргизские чуй-нан, колючнан и др.

В Армении из тончайших листов теста пекут знаменитый, древнейший из хлебов лаваш.

Грузинские мастера издавна славятся выпечкой тандырного хлеба: мадаули, шоти, трахтинули, саоджахо, мргвали, кутхиани.

У азербайджанцев популярен чурек.



Загадки о хлебе.

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

Комковато, ноздревато,
И губато, и горбато, и твердо,
И мягко, и кругло, и ломко,
И черно, и бело, и всем мило. (Хлеб)

Всем нужен, а не всякий сделает
(Хлеб)

Бьют меня палками, жмут меня
камями,
Держат меня в огненной пещере,
Режут меня ножами.
За что меня так губят?



За то, что любят. (Хлеб)

Круглобок и маслян он,
В меру крут, посолен, -
Пахнет солнечным теплом,
Пахнет знойным полем. (Хлеб)

Мнут и катают,
В печи закаляют,
Потом за столом
Режут ножом. (Хлеб)

Вот он –
Тёплый, золотистый.
В каждый дом,
На каждый стол –
Он пожаловал – пришёл. В нем –
Здоровье, наша сила,
В нем –
Чудесное тепло.
Сколько рук
Его растило,
Охраняло, берегло! (Хлеб)



Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объеденье! (Баранка или бублик.)

Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают? (Блины.)

В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят. (Пирог.)

Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.
В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.
В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)

Считалки о хлебе.

"Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.

Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки".
"Катилась торба с высокого горба. В этой торбе хлеб, соль, пшеница.
С кем ты хочешь поделиться?"

Чистоговорки о хлебе.

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



Пословицы и поговорки о хлебе.

В устном творчестве русского народа, упоминание хлеба встречается часто. Это неудивительно, с давних пор он употреблялся в пищу, от того, насколько богат был урожай, зависела судьба людей до следующей жатвы.

- Береги хлеб для еды, а деньги для беды.
- Сеем, пашем, руками машем, о межи тупим, а хлеб круглый год купим.
- Тот счастлив, у кого есть хлеба с душу, платья с тушу, денег с нужу.
- У голого порой бывает пир горой, да горько после пиру – ходить за хлебом по миру
- И богат мужик, да без хлеба — не крестьянин.
- У нищего хлеб на уме, у скупого и корочки на счету.
- Всяк на себя хлеб добывает.
- Невеяный хлеб не голод, а посконная рубаха не нагота.
- Хлеб – батюшка, вода – матушка.
- Хлеб хлебу брат.
- Худ обед, когда хлеба нет.
- Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.
- Хлеб да вода – мужицкая еда.
- Хлебушко – калач дедушка.
- Хлеба нет – корочка в честь.
- Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.
- Человек хлебом живет, а не промыслом.
- Покуда есть хлеб да вода, все не беда.
- Без хлеба, без соли худая беседа.
- Палата бела, а без хлеба в ней беда.



- Плевать на обед коли хлеба нет.
- Хлеб – дар божий, отец, кормилец.
- Хлеб да соль, и обед пошел.
- Без хлеба, без соли никто не обедает.
- Не в пору и обед, коли хлеба нет.
- Хлеб черствый – обед честный.
- Был бы хлеб, а зубы сыщутся.
- Бел снег, да по нем собака бежит, черна земля, да хлеб родит.
- Была бы голова на плечах, а хлеб будет.

Стихи про хлеб.

Хлеба пекутся.

Тонкой стружкой сытной
 Змеится теплый запах по углам.
 Вдыхаю мир отрадный, самобытный
 С любовью и слезами пополам.
 Как просто пониманье Мирозданья,
 Когда, проснувшись по утру в тепле,
 Под солнечное лучика лобзанье,
 Домашний хлеб увидишь на столе.
 В каждом зёрнышке пшеницы
 Летом и зимой
 Сила солнышка хранится
 И земли родной.
 И расти под небом светлым,
 Строен и высок,
 Словно Родина бессмертный,
 Хлебный колосок.

Автор: В. Орлов

Пшеница

Положит в землю Человек зерно,
 Прольётся Дождь- зерно орошено.
 Крутая Борозда и мягкий Снег
 Зерно укроют на зиму от всех.
 Весною Солнце выплывет в зенит
 И новый колосок позолотит.
 Колосьев много в урожайный год,
 И человек их с поля уберёт.
 И золотые руки Пекарей
 Румяный хлеб замесят поскорей.
 А женщина на краешке доски
 Готовый хлеб разрежет на куски.
 Всем, кто лелеял хлебный колосок,
 На совести достанется кусок.
 Автор: Аким. Я.



Зёрна наших дней, светитесь
Позолотою резной!
Говорим мы: «Берегите.
Берегите Хлеб родной...
Не мечтали мы о чуде.
К нам с полей живая речь:
«Берегите хлеб, вы –люди!
Научитесь хлеб беречь».
Автор: Н Тихонов

Пахнет хлебом

На пустых полях стерня
Жухнет и сереет.
Солнце только среди дня
Светит, но не греет.
По утрам седой туман
Бродит по болотам,
То ли что-то прячет там,
То ли ищет что-то.
После сумрачных ночей
Выцветает небо...
А в деревне из печей
Тянет свежим хлебом...
Пахнет домом хлеб ржаной,
Маминым буфетом,
Ветерком земли родной,
Солнышком и летом.
Нож поточен о брусочек
-Папа, дай кусочек!

(Перевод И. Токмаковой)

Радо солнцу небушко, полюшко подсолнушку.
Рада скатерть хлебушку: он на ней как солнышко.

Автор: Г.Виеру.

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

Автор: Я.Аким.

Васильки, как капли брызнули, будто небо пролилось.
Набежала туча издали, промочила лес насквозь.
Солнце чертит в небе полосы, птицы песню завели-

Созревай же, колос к колосу, сладкий хлеб моей земли!

Автор: Я. Дягутите.

Вот он Хлебушек душистый,
Вт 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

Гнули колос злые ветры, и дожди на колос шли,
Но сломить его за лето так они и не смогли.
Вот какой я! - он хвалился - с ветром справился, с водой!
До того он загордился, вырос кверху бородой.

Автор: С. Погореловский

Вот и лето пролетело, тянет холодом с реки.
Рожь поспела, пожелтела, наклонила колоски.
Два комбайна в поле ходят. Взад-вперед, из края в край.
Жнут - молотят, жнут - молотят, убирают урожай.
Утром рожь стеной стояла. К ночи - ржи как не бывало.
Только село солнышко, опустело зернышко.

Автор: Воронько

Вешний день, пахать пора. Вышли в поле трактора.
Их ведут отец мой с братом, по холмам ведут горбатым.
Я в вдогонку им спешу, покатаь меня прошу.
А отец мне отвечает: - Трактор пашет, не катает!
Погоди-ка, подрастешь, сам такой же поведешь

Автор: В. Воронько



О хлебе

Я видела однажды, по дороге.
Подбрасывал мальчишка хлеб сухой.
И ловко били хлеб шальные ноги.
Играл, как мячиком, мальчишка озорной.

Тут подошла, старушка и, нагнувшись,
Взяла батон, заплакав вдруг, ушла
Мальчишка в след глядел ей, улыбнувшись.
Решил, что это нищенка была.

Тут дед, сидевший на скамейке, рядом.
Поднялся и к мальчишке подошел
«Зачем - спросил он, голосом усталым –
-Ты, мальчик поступил нехорошо»

А утром, в день победы, ветераны.
Все при параде, в школу, ту, пришли.
Мальчишке показалось очень странным,
Что ветераны хлеб, с собой, несли.

Узнал мальчишка, в старом ветеране.
Седого старика, на той скамье.
Он замер, тишина стояла в зале.
И хлеб душистый на большом столе.

И та, старушка, что ушла с батоном.
Сидела рядом, грудь вся в орденах.
В глазах мальчишки голубых, бездонных.
Вдруг, со слезами появился страх.

Она, разрезав хлеб, взяла горбушку.
Мальчишке, нежно, в руки подала.
И была, рассказанная, той старушкой.
Его в блокадный Ленинград перенесла.

Вот перед ним возник холодный город.
Во вражеском кольце, кругом бои.
Свирепствует зима и лютый голод.
тот батон, что поднят был с земли.
Прижав батон, он мчится по дороге.
Он знает, мать его, больная, ждет.
Торопится он к ней, замерзли ноги.
Но счастлив он, он хлеб домой несет.



И

А дома, бережно, батон он режет.
Куски считая, чтоб хватило им.
Пусть он сухой и пусть не очень свежий.
Он был единственным и очень дорогим.
Нарезав хлеб, сметает крошки в руку.
И матери, ее кусок, несет.
В глазах ее он видит боль и муку.
И тот немой вопрос «Ты ел, сынок»
Но, вспомнив, как он бил батон ногою.
Он выхватил, тот хлеб, у ней из рук
Мать закричала «Что, сынок, с тобою.
Дай хлеба, я умру от этих мук»

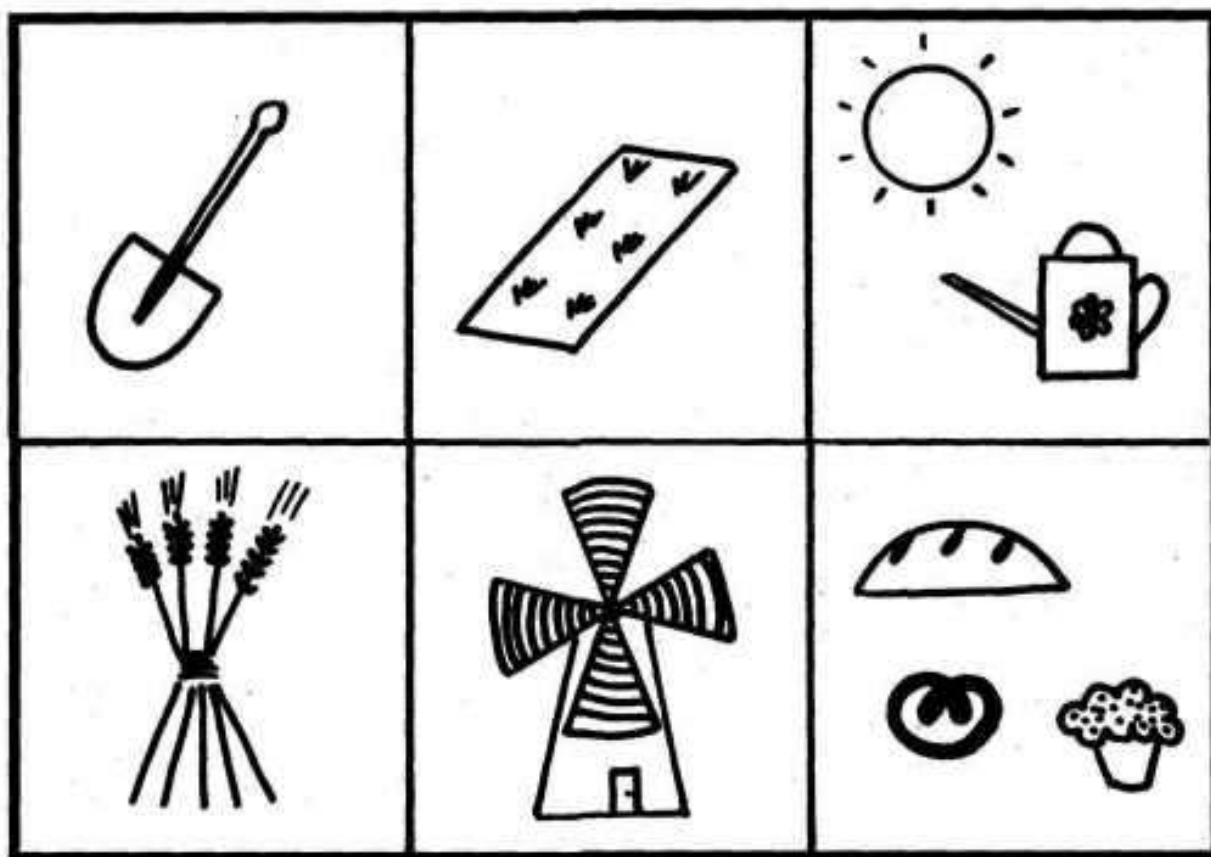
Он зарыдал и вновь перед глазами.
Старушка, что батон с земли берет.
Она стоит и нежными руками.
Мальчишке, хлеб душистый, подает.
Берет, он хлеб и к сердцу, прижимая.
Бежит домой, там, мать больная, ждет.
Боль матери всем сердцем понимает.
И оправданий он себе не ждет.
Он входит в дом, сидят в нем ветераны.
Все в зале замерло, лишь слышен
сердца стук.
Все сном прошло, остались только
раны
От боли той, в глазах стоял испуг.
Он понял цену, тем слезам и хлебу.
Который, дерзко, превратил он в мяч.
На землю, вновь его вернули с неба.
Слова старушки «Ешь, сынок, не
плачь»

Стоит она и гладит по головке.
В глаза глядит, так, как глядела мать.
Ему, вдруг, стало стыдно и неловко.
«Простите» - только это смог сказать.

Я видела, как тихо, по дороге.
Идет мальчишка, голову склонив.
И дед седой все курит на пороге.
Всю боль души, молчаньем сохранив.



Схема составления рассказов по теме «Как к нам хлеб на стол попал»



Технологические
карточки для лепки.





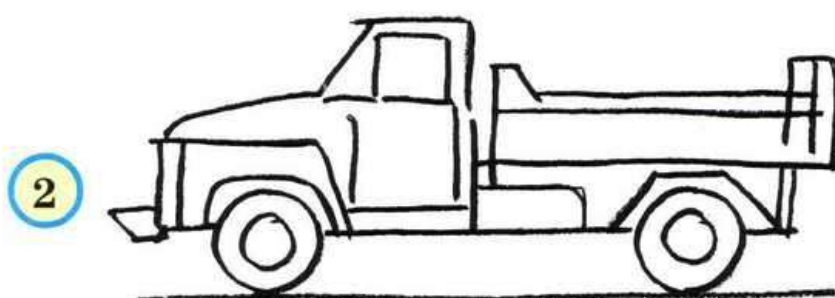
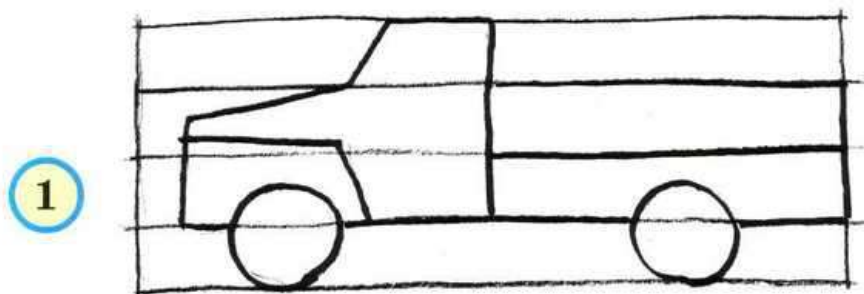




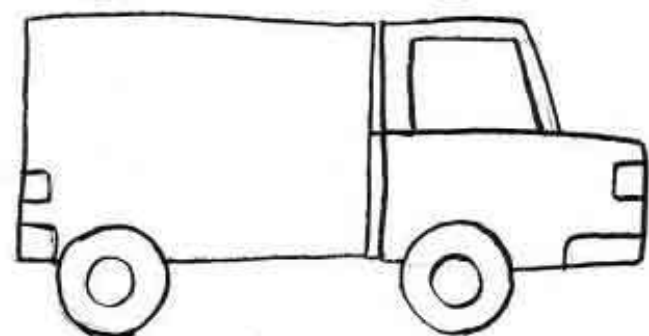
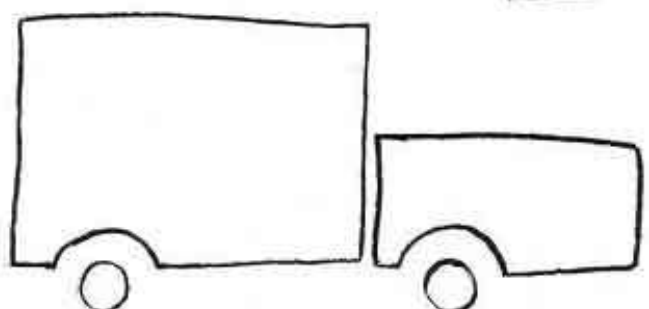
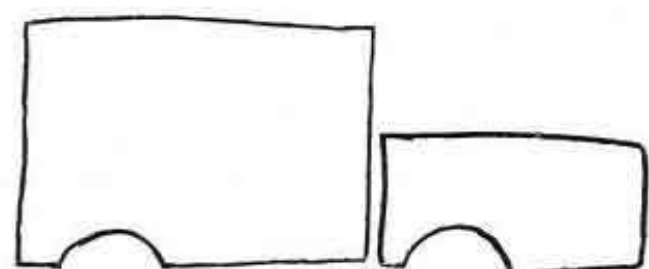


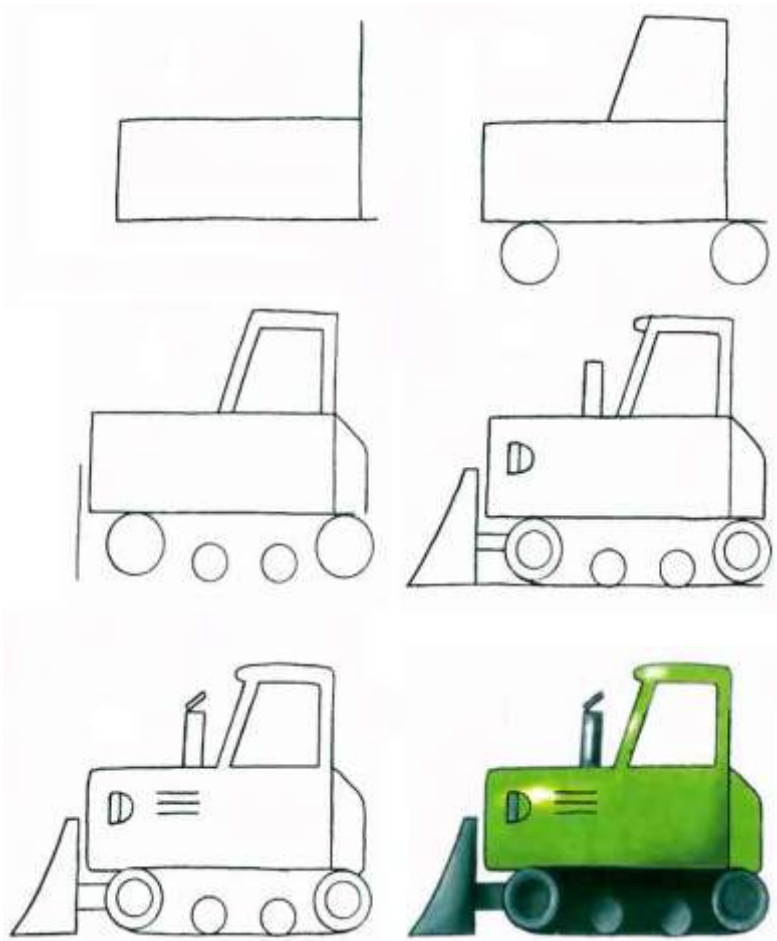
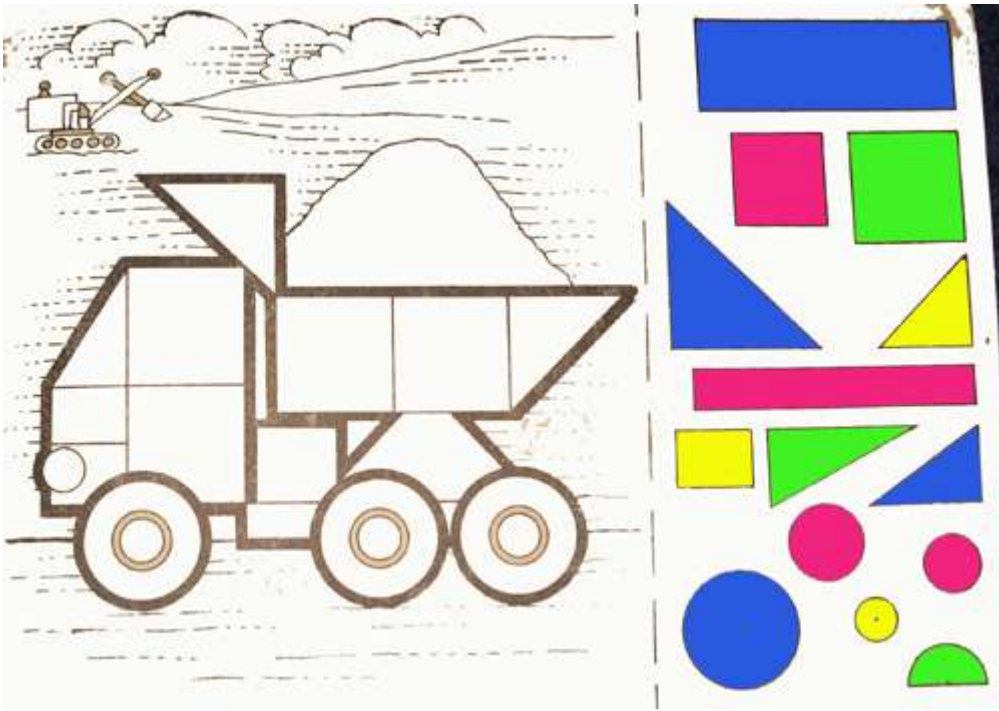


Технологические карты для рисования и конструирования



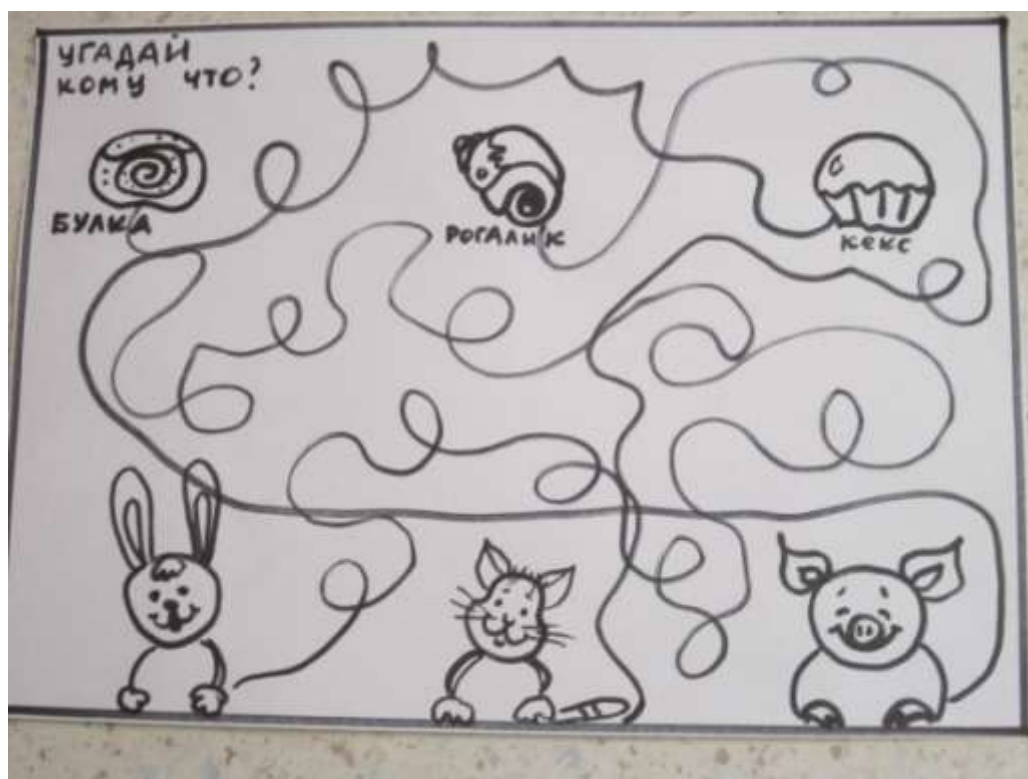
<http://www.liveinternet.ru/users/4619293/>







Карточки для работы в центре познания:



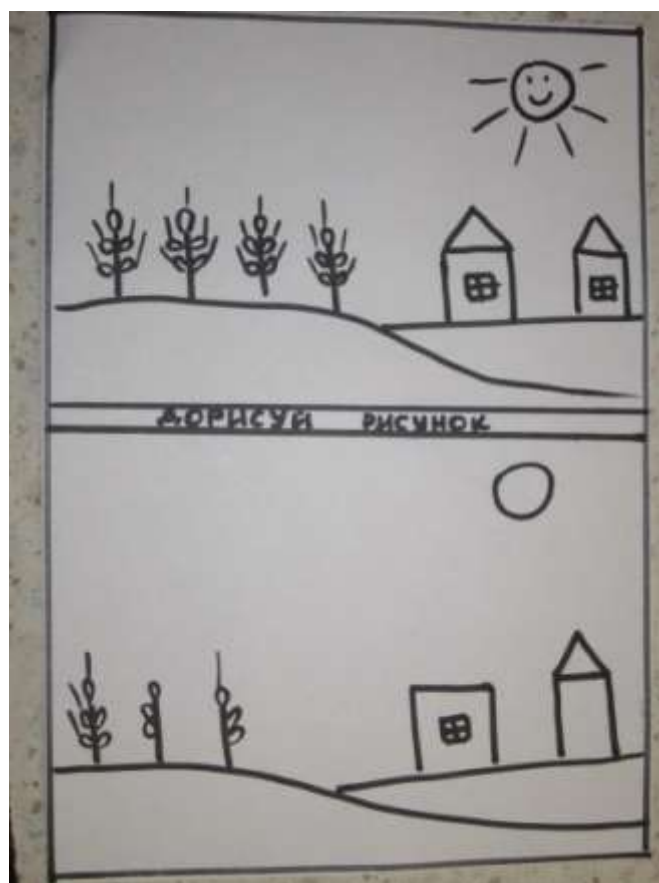
ЗАДАЧА:
МАЛЬЧИКИ СОБРАЛИСЬ ПИТЬ ЧАЙ
С ТОРТОМ И РАЗРЕЗАЛИ ЕГО
НА 9 КУСКОВ.



ПО СКОЛЬКО КУСОЧКОВ ТОРТА
ДОСТАНЕТСЯ КАЖДОМУ.

ПОМОГИ МАШИНЕ ПРИВЕЗТИ
ЗЕРНО НА МЕЛЬНИЦУ.





Список литературы:

1. «Заветное дело» Л.Кузьмин «Малыш» Москва 1984 г
2. «Зерно упало в землю» С. Шуртаков «Малыш» Москва 1996 г.
3. «Как хлеб на стол пришёл» А.Мусатов «Малыш» Москва 1981г
4. «Комплексные занятия» старшая группа Н.В.Лобдина «Учитель» Волгоград 2011 г.
5. «От зерна до каравая» В.Дацкевич «Детская литература» 1985 г.
6. Планирование образовательной деятельности в ДОО старшая группа. Л.Л.Тимофеева, Е.Е.Корнеичева, Н.И.Грачёва «Центр педагогического образования Москва» 2014. (составлено в соответствии с ФГОС)
7. Пособие «Как наши предки выращивали хлеб» Э.Емельянова, А.Воробьёв «Мозаика-Синтез» 2011г.
8. Пособие «Откуда что берётся. Хлеб» Э.Емельянова, Г.Мацыгин «Мозаика-Синтез» 2011 г.
9. Прогулки в детском саду старшая и подготовительная группа. И.В.Кравченко, Т.Л.Долгова «ТЦ Сфера»2008 (В контексте ФГОС ДО)
10. Рабочая программа воспитателя. По программе « От рождения до школы» под редакцией Н.Е.Вераксы, Т.С.Комаровой, М.А.Васильевой старшая группа. авт. Н.Н.Гладышева «Учитель» 2014г. (ФГОС ДО)