

МБДОУ ДС ОВ №42  
ст. Северская МО Северский район

**Социально-значимый  
проект**

**в старшей группе**

**«Хлеб – всему  
Голова»**

**Подготовила воспитатель : Мачехина Я.М.**

**2022 год**

## **Проект «Хлеб – всему голова» с детьми старшей группы**

**Вид проекта:** экологический, социально-значимый.

**Продолжительность проекта:** долгосрочный.

**Участники проекта:** дети старшей группы, воспитатели, родители.

**Сроки реализации проекта:** 19.09.22г.- 22.12.22г.

**Актуальность:** у современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо, приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

**Гипотеза:** получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

### **Ожидаемые результаты:**

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить 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 бережные отношения к хлебу.

### **Предварительная работа:**

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлебобобах, о народных традициях.
- Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, презентации, злаковые растения, крупы, мука.

- Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, стихи.

**Цель:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

**Задачи:**

**Образовательные:**

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

**Развивающие:**

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

**Воспитательные:**

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.
- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

**Этапы проекта.**

**Подготовительный этап:**

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- постановка целей и задач проекта.

**Основной этап.**

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта.

Непосредственное

внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта. Комплексно – тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребенка разных образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

### **Познавательное развитие:**

#### ***Беседы:***

«Как на наш стол хлеб пришел»;

«Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»

«Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»

«Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»

«Какой бывает хлеб»;

«Пшеница – спутница и кормилица человека»

НОД. Ознакомление с окружающим «Хлеб – всему голова»

#### ***Рассматривание иллюстраций и репродукций:***

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

#### **Просмотр видеofilьмов:**

«Как растет пшеница»;

«Труд комбайнера»;

«По секрету всему свету. Как получается хлеб».

#### **Просмотр мультфильмов:**

«Золотые колосья» белорусская сказка;

«История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х.

Андерсена;

«Чудо – мельница!» русская народная сказка.

#### **Знакомство с профессиями:**

- Агроном;
- Комбайнер;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Продавец.

#### **Исследовательская деятельность:**

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;



### **Опытно – экспериментальная деятельность:**

Превращение зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая).

Замешивание теста.

### **Речевое развитие.**

НОД. Пересказ: Я. Тайц «Все здесь»

Грамота. Словесные игры:

«Образование относительных прилагательных» (упражнение в словообразовании прилагательных от слов *пшеница, рожь* по данному образцу, согласование их с существительными),

«Образование родственных слов».

### **Чтение художественной литературы о хлебе:**

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»
- М. Глинская «Хлеб»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше», «Сказка о пшеничном зернышке»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый»
- С. Михалков «Булка»
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

### **Социально-коммуникативное развитие:**

#### ***Сюжетно-ролевые игры:***

«Семья»;

«Хлебный магазин»;

«Кулинария».

#### ***Дидактические игры:***

- «Назови профессию»;
- «Что, где растет»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвертый лишний»;
- «Что сначала, что потом»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Как превратить муку в тесто?»;
- «Назови ласково».

### **Художественно-эстетическое развитие:**

#### ***Изобразительная деятельность:***

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;
- НОД. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми;

- НОД. Рисование «Золотые колоски»

**Физическое развитие:**

**Пальчиковые игры:** «Копна», «Как у деда Ермолая»

**Физкультурные минутки:** «Каравай», «Колосок и зернышки»

**Заключительный этап:**

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;
- Создание альбома «Хлеб – всему голова».
- Развлечение «Хлеб всему голова»

Презентация проекта о хлебе.

**Список используемой литературы:**

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.

2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.

Приложения.

**Модель трех вопросов**

Что мы знаем?	Что мы хотим узнать?	Где мы можем узнать?
<p>Хлеб продается в магазине, Мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке Из зерен делают муку, Хлеб бывает белый и черный, Хлеб пекут на хлебозаводе</p>	<p>Как называются люди, которые выращивают хлеб? Что надо, чтобы вырастить хлеб? Как растили хлеб раньше? Как готовится тесто? Что можно сделать из муки еще? Как пекут хлеб? Какие еще есть крупы? Как работает мельница? Почему говорят Хлеб всему голова? Как называют хлеб в других странах? Что можно приготовить из черствого хлеба?</p>	<p>Сходить на экскурсию Спросить у родителей Посмотреть в Интернете Спросить у воспитателя Провести опыты Посмотреть в книгах, энциклопедиях</p>

1. Памятка для родителей.

## *«Хлеб – всему голова»*



*Не напрасно народ  
С давних пор и поныне  
Хлеб насущный зовет  
Самой первой святыней.  
Золотые слова  
Забывать мы не вправе:  
"Хлеб всему голова!" -  
В поле, в доме, в державе!*

**Людей, какие пришли с чистым сердцем**, хорошей миссией или хорошей новостью, на нашей земле всегда встречали хлебом солью.





**Караваем** благословляли **молодых**, без ковриги нельзя было зайти в новый дом, родился ребенок — тоже шли с хлебом. Отдадим же почет тем, кто вырастил его, рукам, которые подарили душистые, похожие на солнце, караваи. Снимем перед ним шляпы, уклонимся, чтобы извечно он был на нашем столе, чтобы не черствел, потому что, как молвил народные уста, когда черствеет хлеб — черствеют души.



«Хлеб — всему голова, — так говорят у нас. Хлебом клянутся, как именем матери, Родины. Потому что хлеб — это жизнь, он вечен, как мать, как Родина.

Человек выращивает хлеб. А хлеб выращивает человека. Воспитывает и проверяет его на зрелость и мужество. И это также вечно, как мир. Хлеб нельзя заменить ничем. Старые люди любят говорить; «Хлеб — это святое». По-видимому, потому, что были на их судьбе годы, когда было слово «хлеб», но не было самого хлеба

Хлеб — это богатство нашей страны. И его нужно беречь и уважать. Ведь так приятно видеть на своем столе высокий,



душистый каравай. В хорошей семье хлеб никогда не будет черстветь. Но есть люди, которые не уважают хлеб, выбрасывают его, когда он очерствеет. Они не уважают тот длинный путь, который прошел хлеб, прежде, чем попасть к столу, тот тяжелый труд, который вложен у него, самого человека. Поэтому берегите хлеб — мерило нашей воспитанности и духовности.

**Хлеб – дар Божий**, говорили наши предки. Они считали хлеб главным богатством.

**Хлеб – это символ благополучия и достатка.**

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



• **Игра «Договори пословицу»**

- Горька работа... (да хлеб сладок)
- Хочешь есть калачи (не сиди на печи)
- Пирог не растут... (на кустах)
- В землю не положишь (и с земли не возьмешь)
- Догулялись мужики (нет ни хлеба, ни муки)
- На чужой каравай (рта не разевай)
- Пот на спине (так и хлеб на столе)
- Хлеб – батюшка, водица – матушка.
- Хлебушко – пирогу дедушка.
- Каравай хлеба не (свалится с неба)
- Хлеб созрел, но к нам на стол
- Прямо с поля не пошел,
- С поля даже в магазины
- Хлебу ехать рановато.
- Он уселся на машину
- И спешит на элеватор.

**Проверка и оценивание.** Дети отвечают на вопросы по сказкам.

- В какой русской народной сказке пекут хлебное изделие? («Колобок»)
- Что несла Красная Шапочка бабушке? (Пирожок)
- Что съедала за день Дюймовочка, живя у мыши? (Зернышко)
- В сказке «Маша и медведь» Маша приготовила своим бабушке и дедушке гостинец из муки. Какой? (Пирожки).

### М. ГЛИНСКАЯ «ХЛЕБ»

Мама дала Грише большой кусок хлеба и отправила его на улицу.  
Гриша ел хлеб. Хлеб был вкусный и душистый, с блестящей корочкой.  
Скоро мальчик наелся, а хлеба еще оставалось много. Тут ребята позвали Гришу в мячик играть. Что делать с хлебом? Гриша подумал и бросил хлеб на землю.

Проходил мимо дядя Матвей, остановился и спросил: «Кто хлеб бросил?»  
-Он, он! — закричали ребята и показали на Гришу. Гриша сказал: «Я уже съел, а хлеб оставался. У нас хлеба много, не жалко».

Дядя Матвей снял с груди золотую звездочку и сказал:  
«Я звезду Героя за то, что хлеб вырастил, получил. А ты хлеб в грязи топчешь».

Гриша заплакал: «Я не знал, что с хлебом делать. Досыта наелся, а он оставался...»

— Ладно, — согласился дядя Матвей. — Если не знал — это другой разговор. — Поднял хлеб, положил на ладонь. — В этом кусочке моя работа, работа твоей матери, всей деревни работа. Хлеб любить и беречь надо. — Отдал его Грише и ушел.

Гриша утер слезы и сказал ребятам: «Я тот хлеб сейчас съем».

-Нельзя, — возразил Саня, — хлеб запачкан, заболеть можно.

— Куда же теперь хлеб девать?

В это время проезжала по дороге телега, а за телегой бежал жеребенок Лыска.

— Отдадим хлеб Лыске, — предложила Нюра. Гриша протянул жеребенку хлеб. Лыска схватил лопот, мигом съел и не уходит. Тянется мордой к ребятам: Давай еще! Ах! Ах, как вкусно».

Вопросы для беседы с ребенком по рассказу «Хлеб»:

Почему Гриша бросил хлеб на землю? Как бы ты поступил на месте Гриши?

Что сказал мальчику дядя Матвей? Почему дядя Матвей не стал ругать Гришу?

Почему хлеб надо беречь? Как можно беречь хлеб? ( не покупать лишнего, из остатков хлеба можно сделать сухарики или сахарный пирог, остатки хлеба можно отдавать птичкам или другим животным.

4. Веками люди слагали **пословицы и поговорки про хлеб**, тем самым восславляя и подчёркивая его символизм. «Голова», «батюшка», «дар божий» «кормилец» — такими эпитетами характеризовали в народном творчестве главный продукт на каждом столе.

**Хлеб в русских пословицах и поговорках** символизирует чистоту души, гостеприимство и достаток. Не зря издавна долгожданных гостей и молодожёнов встречали караваем и солью. Да и сейчас, в большинстве семей хлеб считается главной составляющей обеденного стола.

### ПОСЛОВИЦЫ ПРО ХЛЕБ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Хлеб — всему голова.  
Без хлеба куска везде тоска.  
Без хлеба сыт не будешь.  
Будет день — будет и хлеб.  
Была бы мука да сито, и сама б я была сыта.  
Горькая работа, зато сладок хлеб.  
Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.  
Доплясались, что без хлеба остались.  
Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска.  
Из одной муки хлеба не испечешь.  
Калач приестся, а хлеб никогда.  
Не хлебом единым жив человек.  
Покуда есть хлеб да вода все не беда.  
Пот по спине — так и хлеб на столе.  
Сытый считает звезды на небе, а голодный думает о хлебе.  
У кого хлебушко, у того и счастье.  
Хлеб — батюшко, вода — матушка.  
Хлеб в человеке — воин.  
Хлеб вскормит, вода вспоит.  
Хлеб да вода — молодецкая еда.  
Хлеб — кормилец.  
Хлеб на стол, и стол — престол.  
Хлеба ни куска, и стол — доска.  
Хлеб наш насущный: хоть черный, да вкусный.  
Хлеб ногами топтать — народу голодать.  
Хлебом люди не шутят.



## 5. Конспект рисование «Хлеб – всему голова»

**Цель:** Обучить детей нетрадиционным способам рисования пшеничного колоса.

расширить и углубить знание детей о пшеничном колосе, его внешнем виде.

закрепить навыки рисования с помощью ворса кисточки.

- повышать мотивацию изобразительной деятельности через осознание ее нравственной значимости; совершенствовать общую и мелкую моторику. активизировать в речи детей прилагательные (желтый, колючий, золотистый).

**Воспитательные задачи:** воспитывать самостоятельность и целенаправленность в работе, умение доводить начатое дело до конца, аккуратность при работе с красками. Воспитывать бережное отношение к хлебу.

### Ход занятия

**Воспитатель рассказывает древнюю легенду о хлебном колосе:**

- В далекие времена, когда сам Бог ходил по земле, жизнь людей была легкой и сытой. Круглый год стояло лето. Когда нужно шел дождик, когда нужно – светило солнце. В лесах росли плодовые деревья. Звери были смиренными, и все кормились травой. Люди не знали ни болезней, ни бед, ни голода. Хлебный колос был очень большим – стебля почти не было, зерна начинались от самой земли, и каждое зерно было размером с боб. Хлеба было так много, что его никто не ценил. Один раз Бог ходил по земле и увидел, как мать подтерла краюшкой только что испеченного хлеба обмаравшегося ребенка и при этом отказала в пище страннику. Бог рассердился, поднялся на небо и лишил людей хлеба. Стала земля как камень, реки высохли, трава завяла. Наступил голод. Тогда кошка и собака пошли к Богу просить хлеба. Тот сжалился и выделил на кошачью и собачью долю маленький колос на длинном стебле. Бог сделал так, что лето стало занимать только половину года. Зима – для людей, а лето – для зверей. Люди, выпекая свежий хлеб, первый кусок отдавали кошкам и собакам. А теперь скажите, чему учит легенда?

**Воспитатель:** ребята, отгадайте загадку, «вырос в поле дом, полон дом зерном» (колос). Вот колосок у нас сегодня в гостях, давайте расскажем, что мы про него знаем. Где растет колосок? Какие растения еще растут в поле, у которых есть колоски?

**Дети:** пшеница, рожь, ячмень.

**Воспитатель:** ребята, давайте посмотрим на картинку, где изображено поле пшеницы. Что находится на колоске?

**Дети:** зерна (воспитатель демонстрирует натуральный пшеничный колос)

### Физкультминутка

В землю зернышко попало (дети приседают),

Прорасти на солнце стало (руки над головой).

Дождик землю поливал, и росточек подрастал (дети медленно встают).

К свету и теплу тянулся, и красавцем обернулся.

**Воспитатель:** дети, давайте присядем за стол и попробуем нарисовать пшеничное поле (в начале рисуем стебелек, а затем промакиванием ворса кисточки).

Воспитатель просит детей представить, что он – колосок, а они – зернышки. Дети медленно собираются в кружок на ковре, в центре находится воспитатель.

- Ребята, скажите, что делают из пшеничных зерен? (муку разных сортов)
- Что делают из муки? (хлебобулочные изделия)
- Сегодня наш колосок приготовил для вас хлеб.
- Когда будете кушать, вспомните легенду о хлебном колосе.

## 6. Итоговое мероприятие с детьми старшей группы по проекту «Хлеб – всему голова»

**Цель:** закрепить с детьми полученные ранее знания о хлебе и людях, которые его выращивают.

**Задачи:** расширять и углублять представление о содружестве человека и природы, обобщать словарный запас, закрепить понятие детей о ценности хлеба и уважительном отношении к нему и людям, его вырастившим.

**Ход мероприятия:** Дети заходят под музыку в группу. Садятся на стульчики полукругом.

**Ведущий:** Ребята, отгадайте загадку:

«Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый.  
Он и черный он и белый,  
А бывает подгорелый.  
Без него плохой обед,  
Вкусней его на свете нет».

**Дети:** хлеб!

**Ведущая:** - Как вы думаете, как хлеб появился на столе? (детские ответы)

**Инсценировка:** ЛИТОВСКАЯ СКАЗКА « КАК ВОЛК ВЗДУМАЛ ХЛЕБ ПЕЧЬ»

**Ведущий:** Сейчас я предлагаю поиграть. Для этого мы пройдем на ковер и встанем в круг. Я буду вам кидать мяч и задавать вопрос, а вы должны, ответив на мой вопрос, вернуть мне мяч. И так:

- Назови хлеб ласково (Хлебушек)
- Как называются крошки хлеба? (Хлебные)
- Квас из хлеба как называется? (Хлебный)
- Название прибора для резки хлеба (Хлеборезка)
- Посуда для хлеба (Хлебница)
- Как называется завод, где пекут хлеб? (Хлебозавод)
- Как называются изделия из теста? (Хлебобулочные изделия)

- Без какой игры не обходится ни один день рождения?

### Хороводная игра «Каравай»

Как на наш весёлый праздник,  
Испекли мы каравай.  
Вот такой вышины,  
Вот такой ширины.  
Каравай приехал к детям.  
Как его, ребята, встретим?  
Пышной коркой похрустим.  
Всех на свете угостим.  
В нём – земли родимой соки,  
Солнца свет весёлый в нём.  
Уплетай за обе щёки  
Вырастай богатырём!

**Ведущая:** Молодцы, ребята, хороший каравай у нас получился!  
Присаживаемся на стульчики. У меня для вас загадки.

Есть такие слова:

"Он всему голова"

Хрустящей корочкой одет  
Мягкий черный, белый.. . (Хлеб)

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

Мы ржаные Кирпичи  
В жаркой испекли печи.  
На машину загрузили-  
Покупайте в магазине! (Хлеб)

Весной в земле,  
А весь год на столе. (Хлеб)  
На одном большом заводе,  
Он - и не кирпичный вроде,  
В огнедышащей печи  
Выпекают кирпичи.

Я кирпич купил в обед,  
Ведь к обеду нужен ... (Хлеб)  
Комковато, ноздревато,  
И губато, и горбато, и твердо,  
И мягко, и кругло, и ломко,  
И черно, и бело, и всем мило. (Хлеб)

- Молодцы ребята.

А сейчас я хочу вас познакомить со стихотворением

С. Михалкова «Булка»  
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.

**Ведущий:** - Ребята, как поступили мальчики?

- Что они сделали не верно?

- Что такое бережливость?

- Кого вы считаете бережливыми?

- Ребята, во время приема пищи, у вас на столе есть хлеб? (Да)

**Ведущий:** Ребята давайте сыграем еще в одну игру.

Мы знаем, что прежде, чем хлеб попадает на наш стол, люди многих профессий работают не покладая рук. И работа каждого из них очень важна.

### **Игра « Назови профессию»**

Кто работает на тракторе – (тракторист)

Кто работает на комбайне - (комбайнер)

Кто выпекает хлеб – (пекарь)

Кто следит за урожаем – (агроном)

Кто перемалывает муку – (мельник)

Кто продает хлеб – (продавец)

Он науку изучил.

Землю — словно приручил,

Знает он, когда сажать,

Сеять как и убирать.

Знает всё в краю родном

И зовётся ...(Агроном)

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.)  
В поле вызреет пшеница,  
день и ночь уборка длится.  
Дорог очень каждый день,  
всем трудиться там не лень.  
Кто в уборке хлеба скор?  
Дети это -... (комбайнер)  
Встанем мы, когда вы спите,  
И муку просеем в сите,  
Докрасна натопим печь,  
Чтобы хлеб к утру испечь. (Пекари)  
Мнут и катают,  
В печи закаляют,  
А потом за столом  
Нарезают ножом. (Хлеб)

- А в каком же магазине можно купить хлеб? (ответы детей)
- А какие хлебобулочные изделия вы еще знаете? Устроим соревнования – кто больше назовет хлебобулочных изделий! **(Игра с фишками)**
- Молодцы, много знаете названий! А попробовать хотите? – **игра**  
**«Угадай на вкус»**
- Молодцы ребята все так старались, с заданиями справились, много знаний получили о хлебе, давайте с вами договоримся, что с сегодняшнего дня у нас с вами есть такие правила.

**Хлеб наш берегите!**  
**Хлебом не сорите!**  
**Хлеб наш уважайте!**  
**С хлебом не играйте!**  
**Хлеб выбрасывать нельзя!**  
**Берегите хлеб друзья!**  
Договорились?  
**Рефлексия.**

- О чем мы сегодня говорили? (о хлебе)
- Какой путь у хлеба от поля к столу? (повторить цепочку)
- Как нужно относиться к хлебу?

## 7. Пальчиковые игры.

### **«Копна»**

- Чья копна на моей копне?
- Чья копна на моей копне?

*Первый игрок сжимает руку в кулак, оставив большой палец вверх.  
Второй игрок обхватывает большой палец предыдущего игрока и  
говорит:*

*- Моя копна на твоей копне.*

*Игра повторяется до тех пор, пока все дети не обхватят пальцы друг  
друга. Затем эта «пирамида» разбивается.*

### **«Как у деда Ермолая».**

Как у деда Ермолая	<i>две ладони перед собой,</i>
Вся семейка небольшая:	<i>кончика пальцев соединены</i>
Только сам, да сама,	<i>показывают большие пальцы на</i>
	<i>обеих руках</i>
Только кум, да кума,	<i>показывают указательные пальцы на обеих руках</i>
Да два сына с усами,	<i>показывают средние пальцы на обеих</i>
	<i>руках</i>
Да две дочки с косами	<i>показывают безымянные пальцы на</i>
	<i>обеих руках</i>
Да две внучки на печи	<i>показывают большие пальцы на обеих</i>
	<i>руках</i>
Уплетают калачи	<i>руки в замок перед</i>
собой,	<i>покачивают вверх-вниз</i>

Приложение №1

### **Презентация проекта «Как хлеб на стол пришел».**

#### **Сценарий:**

Игровой сюрпризный момент - в группу вносится корзинка, накрытая салфеткой, в ней находятся хлебобулочные изделия). Для того чтобы узнать, что находится в корзинке, необходимо отгадать загадку:

#### **Ребенок 1:**

Бьют меня палками,  
Жмут меня камнями,  
Держат меня в огненной пещере,  
Режут меня ножами.  
За что меня так губят?  
За то, что любят.

Педагог: Как хлеб к нам на стол попал?

- Может, он на дереве вырос?

- Может на грядке? (Варианты ответов детей.)

#### **Ребенок 2:**

Рос сперва на воле, в поле,  
Летом цвел и колосился,



А когда обмолотили,  
Он в зерно вдруг превратился.  
Из зерна в муку и в тесто.

В магазине занял место.

Педагог: А какой бывает хлеб? Из каких колосьев его делают?

**Ребенок 3:**

Отгадай легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый  
Он и черный, он и белый  
А бывает подгорелый.

**Ребенок 4:**

В поле дружно колосится  
Золотистая пшеница.  
Черный хлебушек хорош,  
Нам его подарит рожь.

**Ребенок 5:**

Склонила тяжёлую голову рожь: Спасибо вам, солнце  
И ласковый дождь! Спасибо Земле,  
Что была моим домом, и сильным рукам,  
Моим старым знакомым. Кто хочет, отведайте хлеба ржаного  
А если меня вы посеете снова, я снова под снегом дорогу найду  
И колосом стану, и к людям приду.

**Ребенок 6:**

Вот лежит каравай у меня на столе.  
Черный хлеб на столе- Нет вкусней на земле!  
Будет плакать мой хлеб, каравай мой румяный,  
Если я разленюсь, если лодырем стану.  
Но ведь я не лентяй, я в работе проворный,  
Улыбнись, каравай, улыбнись, хлеб мой черный!

**Педагог:**

Хлеб нужен каждому человеку каждый день.

Есть пословица в народе:  
"Хлеб – на стол, и стол расцвел".

Хлеб нелегкий путь проходит,  
Чтоб попасть к тебе на стол.

И в любом кусочке хлеба

Ты почувствуешь всегда

Теплоту родного неба,

Привкус доброго труда.

### **Беседа: Кто такой хлебороб.**

Цели и задачи: Познакомить детей с трудом хлебороба. Закрепить знания детей о том, что хлеб важнейший продукт питания, получение которого требует огромного труда. Воспитывать уважение к хлебу и труду хлебороба.

Предшествующая работа: чтение книжек, стихов, рассказов о труде взрослых, рассматривание иллюстраций.

Словарная работа: введение в активный словарь детей новых слов: хлебороб, комбайн.

Индивидуальная работа: включать в работу малоактивных детей.

Методические приёмы: наглядный (рассматривание картин, иллюстраций);

Словесный (вопросы к детям, рассказ воспитателя, пояснения).

Ход беседы:

В-ль: Ребята, сядьте все ровно и послушайте меня. Сегодня мы поговорим о труде взрослых, в частности о профессии хлебороба и пекаря. Ответьте мне на такой вопрос, кто выращивает хлеб?

Дети: Хлеб выращивают на полях.

В-ль: Правильно, ну а кто выращивает?

Дети: Люди.

В-ль: А как эти люди называются? Они называются хлеборобы. Ну-ка повторим все хлеборобы.

Дети: хлеборобы.

В-ль: Правильно выращивают и убирают хлеб хлеборобы. Они с раннего утра и до поздней ночи трудятся в поле, чтобы убрать всё до единого зёрнышка. А если не уберут хорошо зерно, тогда нам нечего будет кушать. Труд хлебороба очень кропотливый, хлеб – это ценнейший продукт питания, получение которого требует огромного труда.

### **Беседа: Кто такой пекарь.**

Цели и задачи: Познакомить детей с трудом пекаря. Закрепить знания детей о том, что хлеб важнейший продукт питания, получение которого требует огромного труда. Воспитывать уважение к хлебу и труду пекаря.

Предшествующая работа: чтение книжек, стихов, рассказов о труде взрослых, рассматривание иллюстраций.

Словарная работа: введение в активный словарь детей новых слов: пекарь, комбайн.

Индивидуальная работа: включать в работу малоактивных детей.

Методические приёмы: наглядный (рассматривание картин, иллюстраций);

Словесный (вопросы к детям, рассказ воспитателя, пояснения).

Ход беседы:

В-ль: Ребята, вы часто ходите в магазин где продают хлеб, чаще всего он называется «Булочная». Кто бывал из вас в таком магазине?

Дети: Все.

В-ль: Какой хлеб вы там видели?

Дети: Батоны, разные булочки.

В-ль: Правильно, батоны, булочки, пшеничный и ржаной хлеб. Ни один обед не обходится без хлеба. Не правда ли? А знаете ли вы, где и как пекут хлеб?

Дети: Хлеб пекут на заводе.

В-ль: Правильно, этот завод называется «Хлебзавод». На этих заводах не на секунду не прекращается работа. Даже в праздничные дни, когда все люди отдыхают, пекари работают. Ведь к праздничному столу хлеба нужно ещё больше! Так кто же печёт нам хлеб?

Дети: Пекарь.

В-ль: А кто, когданибудь помогал маме, печь пироги и какие продукты для этого нужны?

Дети: Мука, сахар, соль, дрожжи.

В-ль: Правильно, молодцы.

В-ль: И так наше занятие подошло к концу, подведём итоги: так что же вы узнали на занятии.

Дети: на занятии мы узнали как и кто выращивает хлеб, где и как его пекут и что нужно его беречь.

В-ль: Хорошие урожаи выращивают труженики полей в нашей стране. И тем не менее хлеб нужно беречь!

Человек, который не научится беречь хлеб никогда не будет пользоваться уважением окружающих, потому что выбрасывая хлеб, он оскорбляет труд людей, которые выращивали рожь, пшеницу для этого хлеба, убирали с полей, хранили зерно, изготовили умные машины для хлебозаводов и выпекали хлеб.

Приложение №4

### **Беседа «Откуда хлеб пришел»**

*Цель:* Закрепить знания детей о хлебе, о том, как его выращивают, хранят, производят. Дать представления о том, что хлеб – итог большой работы людей разных профессий.

*Материал:* колосья ржи и пшеницы, ржаная и пшеничная мука, вода, растительное масло, соль, миска, ложки, мельница, стеки, макет хлебного магазина, корзина, муляжи хлебобулочных изделий, ноутбук, презентация «Хлеборобы».

*Ход беседы:*



Ребята сегодня мы с вами поговорим о ... Узнаете если отгадаете загадку:  
Отгадать легко и быстро  
Мягкий, пышный и душистый.  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый. (хлеб)

Ну конечно это хлеб. А вы любите хлеб? Какой? Посмотрите, что у меня в корзиночке. Давайте посмотрим и назовем что это и какой формы. А как назвать все это одним словом? Повторите \_ хлебобулочные изделия. Скажите, а какой бывает хлеб? (Вкусный, белый, душистый, черный, мягкий, свежий)

Хлеб – один из основных продуктов питания. В каждой стране есть свой национальный хлеб.

Всем нам знаком русский каравай, причем раньше каравай пекли только из ржаной муки

Армянский хлеб - тонкий лаваш похож на тонкий, большой блин, а пекут его в каменной печи.

Грузинский хлеб - толстый лаваш, пекут его в специальной печи – тандыр.

Французский национальный хлеб - багет, длинный, тонкий и хрустящий батон.

Чиабатта – итальянский хлеб.

Тартилья – мексиканский.

Хлеб в жизни людей имеет огромное значение. Он спасал людей от голода.

Хлеб получил свою популярность благодаря тому, что он состоит из зерна, в котором есть белки, витамины и минералы.

*Показ презентации «Хлеборобы».*

Как же готовят хлеб и из чего?

С самого начала появления хлеба процесс его изготовления требовал от человека терпения и усердия. Даже сейчас.

Итак, хлеб делают из муки. А муку? Из зерна. А где берут зерно?

Выращивают в поле. Кто? Хлеборобы. Как это происходит? Сначала селекционер отбирает самое хорошее зерно. Потом агроном приходит на поле и смотрит, готова ли земля к посеву. Если она достаточно просохла и согрелась в поле выходит трактора с боронами. На тракторах работают ....

Трактористы. Они боронуют землю, затем на сеялках сеют. К осени вырастают колоски. Собирают их с помощью комбайна, который срезает колоски и обмолачивает. На комбайне работают ... Комбайнеры. Зерно засыпают в грузовики и везут на элеватор, где его сушат и хранят. Когда

нужно зерно мельют на мельнице и получают муку. Как называют людей, которые работают на мельнице? Мельник.

## Беседа «Какой бывает хлеб?»

**Воспитатель:**

Ребята, о чем мы будем сейчас говорить, вы узнаете, когда отгадаете загадку:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

**Дети:** Это хлеб.

**Воспитатель:** Да, конечно, же – это хлеб. Сегодня мы будем говорить о хлебе (слайд 1).

**Воспитатель:** Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак? Вчера на обед? И ужин? (Ответы детей.)

**Воспитатель:** Ребята, меню все время меняется, а какой продукт есть на столе и утром, и в обед и на ужин?

**Воспитатель:** Правильно, каждый день у нас на столе хлеб. Хлеб – это главный продукт на вашем столе.

**Воспитатель:** Почему говорят «Хлеб – всему голова»? (Ответы детей.)

**Воспитатель:** Какие пословицы о хлебе вы знаете? («Без хлеба – нет обеда», «Хлеб-батюшка, а вода-матушка», «Береги хлеб для еды, а деньги для беды», «Хочешь есть калачи – не сиди на печи».)

**Воспитатель:** Ребята, назовите какой бывает хлеб? (Хлеб румяный, аппетитный, черствый, ржаной, горячий, свежий и др.)

**Воспитатель:** Молодцы. Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

**Воспитатель:** Вы знаете, как хлеб пришел на стол? (Ответы детей.)

**Воспитатель:** Конечно, мы покупаем его в магазине (дома печем хлеб). Прежде чем попасть в магазин, хлеб проходит долгий путь (слайд 2).

**Воспитатель:** Скажите мне, из чего пекут хлеб?

**Дети:** Хлеб пекут из муки.

## Беседа «Хлеб – всему начало»

Воспитатель: Я прочитаю стихотворение, а ты скажи, о чем в нем говорится. Чтение стихотворения Н. Семенова “Хлебушко”.

Вот он – хлебушко душистый,  
С хрупкой корочкой витой,  
Вот он теплый, золотистый,  
Словно солнцем налитой.  
В каждый дом, на каждый стол  
Он пожаловал, пришел.  
В нем здоровье наше, сила,  
В нём чудесное тепло.  
Сколько рук его растило,  
Охраняло, берегло!  
Ведь не сразу стали зерна  
Хлебом тем, что на столе.  
Люди долго и упорно  
Потрудились на земле.

Воспитатель: О чем говорится в этом стихотворении?

Ребенок: О хлебе.

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

- Какой бывает хлеб?

Ребенок: Хлеб бывает черный и белый.

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

Сейчас вы попробуете определить на вкус хлеб.

Игра на сопоставление ржаного и пшеничного хлеба. Ребенку завязываются глаза, дается маленький кусочек пшеничного хлеба затем ржаного. Ребенок определяет на вкус какой хлеб им дали.

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

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

Ребенок: Хлеб покупают в магазине.

Воспитатель: А как хлеб попал в магазин?

Ребенок: Вырастили зерно, смололи на мельнице, из муки спекли хлеб.

Воспитатель: Правильно. Сначала вспахали поле.

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

Приложение №7

### **Беседа «Кто такой кондитер»**

Кондитер — повар, специализирующийся на изготовлении кондитерских изделий (выпечки, десертов, конфет и т. д.) Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству.

Места работы: кондитерские фабрики; хлебокомбинаты; места общественного питания (рестораны, кафе и т. д.);

Работа кондитера остается, в основном, ручной, но на многих крупных кондитерских фабриках торты украшают машины, этот процесс полностью компьютеризованный.

Ну, вот мы и познакомились с профессией кондитера. Давайте вспомним Как зовут человека который делает сладости?

Чем отличается профессия повар от профессии кондитера?

Назовите виды кондитерских изделий?

Приложение №8

### **Беседа История появления хлеба**

По мнению историков и археологов, хлеб был «открыт» свыше 15 тысяч лет назад. В каменном веке наши доисторические предки ели зерна в сыром виде. Первобытные люди собирали зерна дикорастущей пшеницы и просто жевали их. То есть первый хлеб представлял собой жидкую зерновую кашу или похлебку. Оказывается, такую кашу до сих пор употребляют в некоторых странах Азии и Африки. Кто-то догадался перетирать зерна между двумя камнями – будущими жерновами, до порошкообразного состояния. Так появились первая мука. Когда древние люди научились добывать огонь, они стали печь пресные лепешки, которые оказались намного вкуснее зерновой каши.



Первыми настоящими хлебопеками считаются древние египтяне. Еще во времена строительства пирамид, 5-6 тысячелетий назад, они, вероятнее всего случайно, открыли способ разрыхлять тесто путем брожения – например, однажды древний египтянин мог оставить смесь муки и воды в теплой печи на ночь, а утром он обнаружил неожиданно мягкое тесто, из которого получился более вкусный хлеб. Так на смену твердокаменным лепешкам пришли пышные булки.

Другие народы использовали снятую с пива пену, чтобы делать более «светлый хлеб». В тех частях древнего мира, где пили вино, в качестве закваски использовали смесь из виноградного сока и муки, которой позволяли бродить, или пшеничные отруби, пропитанные вином. Однако, наиболее распространенным считался метод, открытый египтянами. Замесив однажды кислое тесто, люди научились печь настоящий хлеб. Прошло еще несколько тысячелетий, и человек, сам об этом не подозревая, научился использовать для улучшения вкуса хлеба микроскопические организмы – хлебопекарные дрожжи и молочнокислые бактерии. Так появился кислый хлеб из сброженного теста.

Считается, что имя хлебу дали древнегреческие пекари. Хлеб они выпекали в глиняных формах – горшках, называвшихся «клибанос». Именно от этого названия и появилось слово «хлеб», которое в разных вариантах позаимствовали другие народы: древние готы называли хлеб «хлайфе», от него в старонемецком языке образовалось слово «хлайб», трансформировавшееся затем в русский «хлеб», украинский «хлеб», эстонский «лейб».

Во многих странах есть музеи хлеба. Всего их тринадцать и один из них находится в нашей стране в городе Санкт-Петербург. В Цюрихском музее, например, выставлен хлеб, возраст которого – 6000 лет. Ученые нашли его на дне озера. Он когда-то, очень давно, попал в густой ил и сохранился там до наших дней: окаменел – и сохранился. В городском музее Нью-Йорка экспонируется калач, выпеченный 3400 лет назад. Уже сам факт сохранения столь древнего изделия рук человеческих как священной реликвии символичен. Это свидетельство благодарной памяти человека, нравственной ценности Хлеба.

Приложение №9

### **Беседа «Машины – помощницы»**

Воспитатель: Ребята, я вам сейчас загадаю загадку, а вы попробуйте ее отгадать.

«Рос сперва на воле в поле,  
Летом цвел и колосился,

А когда обмолотили,  
Он в зерно вдруг превратился.  
Из зерна — в муку и тесто.  
В магазине занял место.  
Вырос он под синим небом,  
А пришел на стол к нам — чем?»

Воспитатель: Верно, сегодня мы с вами поговорим о хлебе. Он — самый главный на каждом столе. Расскажите, как бывает хлеб?

Дети: Хлеб бывает румяный, свежий, вкусный, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, 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, я сегодня для вас принесла свежий, мягкий, ароматный хлеб. А кто знает, откуда я его взяла?

Дети: Вы его купили 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 ее получают?

Дети: Из зерна пшеницы — получают пшеничную муку, а из зерна ржи — ржаную муку.

Воспитатель: Чтобы получить из зерен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. А кто этим занимается?

Воспитатель: Хлебоборобы работают на машинах. Весной, лишь только оттает и просохнет земля, в поле выходит трактор. Кто ведет его?

Воспитатель: Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. Давайте посмотрим на картинке, как это происходит. Затем другой трактор начинает боронить почву. 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 зерна в колосьях. Поле в это время очень красивое.

Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

«В землю зернышко попало, (дети присели)

Прорасть на солнце стало (медленно поднимаются)

Дождик землю поливал, (махи руками над головой)

И росточек прорастал. (поднялись, руки вверх)

К свету и теплу тянулся (потягушки)

И красавцем обернулся.(руки развести в стороны)».

Воспитатель: Когда зерна созрели, начинается жатва (Дети повторяют слово хором). И на поле выходят другие машины — комбайны. Кто работает на комбайне?

Воспитатель: Как же работает комбайн?

Дети: Комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна.

Воспитатель: Эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенный промежуток времени, сходят большие желтые копны соломы.

Далее, машины везут зерно в ток, это временное хранилище зерна. Там зерно сортируют по сортам. А затем зерно попадает в элеватор (Дети повторяют слово хором). А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети: На мельницу.

Воспитатель: Правильно, в мукомольные заводы и фабрики. И там зерно перемалывают в муку. Ребята, а куда потом отправляют муку?

Воспитатель: А у нас в поселке есть пекарни?

Воспитатель: На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «рукавами» вымешивают тесто для хлеба.

Давайте посмотрим на картинке, как они выглядят.

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь.

Когда хлеб испечется, 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 относился к хлебу.

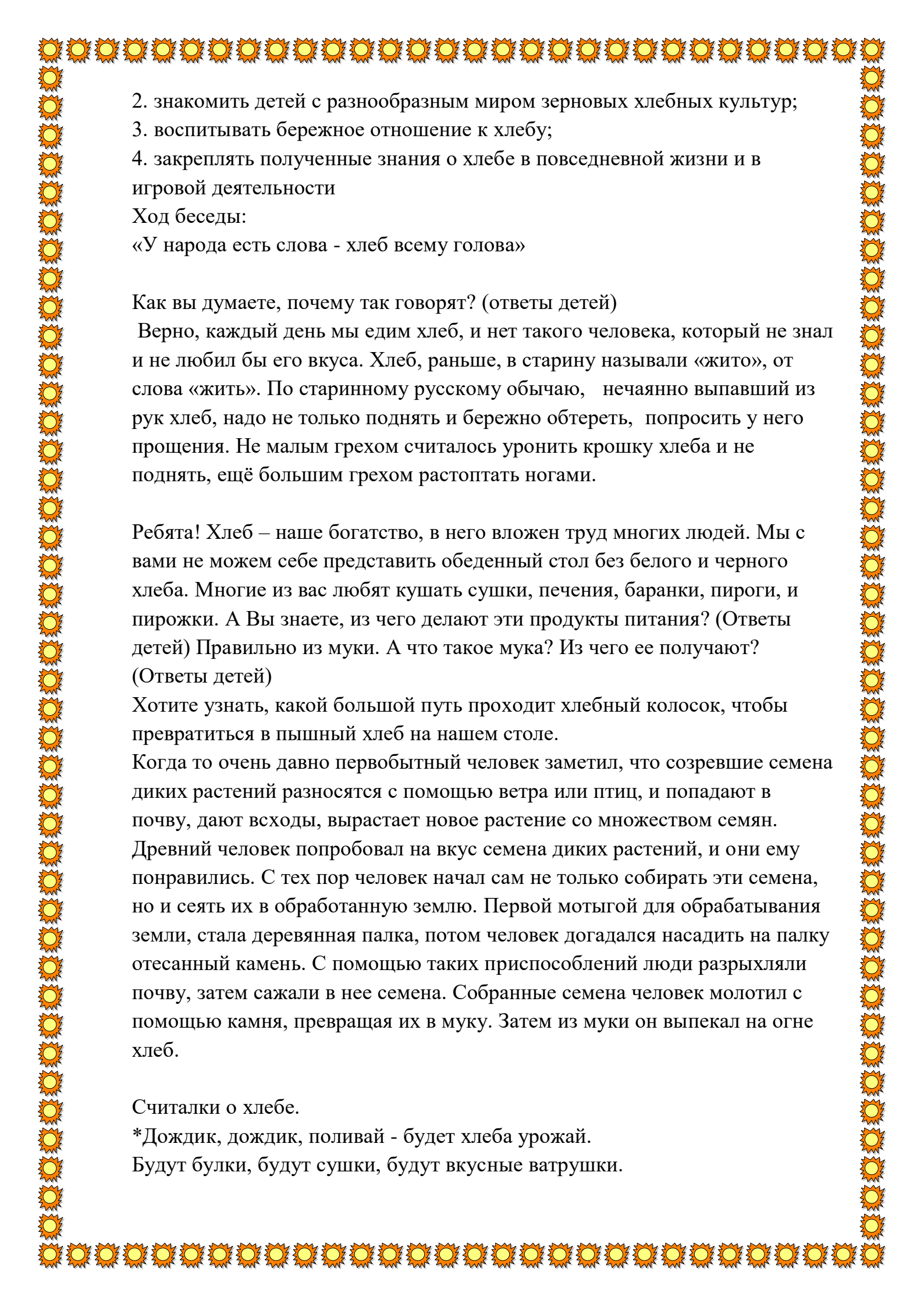
Приложение №10

## **Беседа на тему: «Хлеб всему голова»**

Цель: ознакомление детей с процессом выращивания и приготовления хлеба;

Задачи:

1. формировать представление о процессе производства хлеба;

- 
2. знакомить детей с разнообразным миром зерновых хлебных культур;
  3. воспитывать бережное отношение к хлебу;
  4. закреплять полученные знания о хлебе в повседневной жизни и в игровой деятельности

Ход беседы:

«У народа есть слова - хлеб всему голова»

Как вы думаете, почему так говорят? (ответы детей)

Верно, каждый день мы едим хлеб, и нет такого человека, который не знал и не любил бы его вкуса. Хлеб, раньше, в старину называли «жито», от слова «жить». По старинному русскому обычаю, нечаянно выпавший из рук хлеб, надо не только поднять и бережно обтереть, попросить у него прощения. Не малым грехом считалось уронить крошку хлеба и не поднять, ещё большим грехом растоптать ногами.

Ребята! Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Мы с вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба. Многие из вас любят кушать сушки, печения, баранки, пироги, и пирожки. А Вы знаете, из чего делают эти продукты питания? (Ответы детей) Правильно из муки. А что такое мука? Из чего ее получают? (Ответы детей)

Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе.

Когда то очень давно первобытный человек заметил, что созревшие семена диких растений разносятся с помощью ветра или птиц, и попадают в почву, дают всходы, вырастает новое растение со множеством семян. Древний человек попробовал на вкус семена диких растений, и они ему понравились. С тех пор человек начал сам не только собирать эти семена, но и сеять их в обработанную землю. Первой мотыгой для обрабатывания земли, стала деревянная палка, потом человек догадался насадить на палку отесанный камень. С помощью таких приспособлений люди разрыхляли почву, затем сажали в нее семена. Собранные семена человек молотил с помощью камня, превращая их в муку. Затем из муки он выпекал на огне хлеб.

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?

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

Шло время и люди стали использовать в земледелии прирученных животных для рыхления земли. Появился деревянный плуг, с помощью которого почва подрезалась, переворачивалась и взрыхлялась.

В наше время на помощь земледельцам пришла техника. Назовите, какую сельскохозяйственную технику Вы знаете? (ответы детей)

Правильно, на полях трудятся сеялки, с помощью которых семена попадают в землю. Комбайны, которые срезают растения, обмолачивают колосья, очищают зерно и погружают его в грузовую машину. Трактора, которые складывают зерновые стога для просушки.

-Давайте поиграем с вами в замечательную игру. Вы должны быть очень внимательными. Я буду читать вам стихотворение. Если вы услышите название продукта, который делают из муки, хлопайте в ладошки, если он не из муки - стойте тихо. Готовы? Начинаем!

\*В булочной у нас баранки,  
Булки, бублики, буханки,  
Пирожки, батоны, плюшки,  
И плетенки и ватрушки,  
Курабье, бисквит, печенье,  
Бутерброды, чай с вареньем,  
Много пряников, конфет,  
Пастила есть и щербет,  
И пирог с начинкой сладкой,  
И полено и помадка...  
Называйте, не стесняйтесь,  
Выбирайте, угощайтесь!

- Молодцы ребята. Хорошо поиграли. А теперь садитесь на стулья, продолжаем нашу беседу. Хлебных зерновых культур в природе встречается множество.

Послушайте русские поговорки о хлебе.

- Хлеб да вода – богатырская еда.
- Хлеб батюшка, водица матушка.
- Хлеб - кушай, добрых людей слушай.
- Худ обед, коли хлеба нет.
- Работай до поту, поешь хлеба в охоту.
- Пот на спине – так и хлеб на столе.

- Вырастить хлеб тяжелая работа. Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет. Ранней весной люди сеют зерна в землю. Через время ростки прорастают, напиваются дождевой воды и тянутся к солнцу. За лето колоски окрепнут, наберутся жизненных сил и полезных веществ. Осенью, когда зерно созревает, колос приобретает желто - золотистый цвет. Наступает время собирать урожай. На поля выходит техника и люди. Начинается кропотливая работа. После того, как комбайны аккуратно срежут колосья, их погрузят на грузовые машины и повезут на мельницу. Там зерно перебирают, растирают и мелют до состояния муки.

Дальше мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее получается белый хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, пирожки и другие изделия. А из ржаных зерен получают ржаную муку, и пекари выпекают ржаной хлеб.

Круглые сутки грузовые машины доставляют горячий хлеб в магазины и детские сады, что каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба.

Сейчас мы с вами поиграем в игру: «Мы посеяли зерно». Я буду вам говорить слова и показывать движения, а вы будете за мной повторять.

*Весной давно*

*Мы посеяли зерно* (поочередно разводим руки в стороны сперва вправо, затем влево)

*Прорастут ростки,* (приседаем на корточки, затем медленно встаем в

*Скоро будут колоски.* (полный рост и поднимаем руки вверх над головой)

*А придет пора*

*Выйдут в поле трактора.* (руки сгибаем в локтях ритмично двигая вперед назад)

*Уберем урожай.* (наклоны, имитируем сбор колосьев)

*Испечем каравай!* (руки на уровне груди сцепляем в замок в виде круга)  
игра проводится 2-3 раза

Загадки о хлебе.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый. (Хлеб)

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)

Мнут и катают,

В печи закаляют.

Потом за столом,

Режут ножом. (Хлеб)

Кольцо не простое,

Кольцо золотое,

Блестящее, хрустящее,

Всем на загляденье...

Ну и объедение! (Баранка или бублик.)

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)

Что на сковородку наливают,

Да вчетверо сгибают? (Блины)

- В России есть традиция встречать дорогих гостей хлебом и солью. На красивое расшитое вручную хозяйками полотенце кладут хлебный каравай, в центре которого находится солонка и соль. Этот обычай выражает гостеприимство и радушие русских людей. Гостей, на Руси, окружали почетом и уважением. Считалось, что заглянувший в дом путник много повидал на своем пути, многое знает, у него есть чему поучиться.

- Хлеб - символ достатка и благополучия, а соли приписывались свойства «оберега», то есть способность оберегать от злых сил. Встретить гостя «хлебом-солью» означало призвать на него божью милость, выразить свое уважение и пожелать добра и мира. Хлеб являлся самым знатным угощением.

Чистоговорки о хлебе.

Жок-жок-жок - это пирожок.

Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.

Жок-жок-жок - кушай дочка пирожок.

Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.

Ач-ач-ач – вкусный будет наш калач.

- 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.

- Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?  
(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный).

Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

- Вот он – хлебушко душистый.

Вот он – теплый, золотистый.

В нем — здоровье наше, сила,

В нем – чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!