

Образовательный проект

«Хлеб»



Каравай

*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 подырем стану.*

*Плачет хлеб,
Что лентяй его в руки
берет,
Плачет хлеб,
Если подырю в рот попадет.
Но ведь я не лентяй,
Я в работе проворный,
Улыбнись, каравай,
Улыбнись, хлеб мой черный!*

Я.Дягутите

Цель:

Воспитание бережного отношения к хлебу, уважение к труду хлебороба и пекаря.

Задачи:

- Расширять кругозор детей на основе исторического материала, доступного их пониманию.
- Знакомить с народными обрядовыми праздниками.
- Дать элементарные представления об истории и эволюции хлебных продуктов.
- Воспитывать уважение к труду, как к основе жизни человека.



Темы:



**Что за зернышко
такое? Непростое,
золотое.**

Знакомство с
пшеничными колосками
(зерно твердое,
золотистое и т. д.).
Разучивание пословиц и
поговорок о хлебе.



Проращивание пшеницы.

Проращивание
пшеничных зерен в
прозрачной емкости
(наблюдение).



Посев пшеницы.

История
хлебопашества.

Подготовка почвы.

Посев пшеницы на
грядке в детском саду.

Посевная страда в
наши дни.

Разучивание пословиц
о труде и трудолюбии.



Жатва поспела и серп изострен.

Жатва. Знакомство с
орудиями труда
крестьянина. Пословицы
о труде, хлебе.



Жнут в поле и в пору.

Демонстрация процесса уборки пшеницы серпом, обмолота и переработки зерен в муку. Воспитание уважения к труду хлебороба.



Хлебушко-калачу дедушка.

Рассказ воспитателя об истории возникновения хлеба и о процессе выпечки. Продукты, необходимые для выпечки хлеба. Виды хлебобулочных изделий в других странах. Беседа о бережном отношении к хлебу. Воспитание уважения к труду пекаря.



Испекли мы каравай.

Знакомство со свойствами сдобного теста, с последовательностью приготовления сдобных изделий. Украшение детьми пирогов.

Воспитание стремления порадовать товарищей своими кулинарными изделиями.



Соломенная кукла.

Рассматривание поделок из соломы. Изготовление детьми кукол из соломы. Воспитание аккуратности во время работы. Знакомство с обрядами масленицы.



**Ой, блины, блины,
блины. Ой, блиночки
мои!**

Закрепление знаний
детей об обрядовом
народном празднике-
масленица. Знакомство с
рецептами блинов.
Замешивание теста.
Сервировка стола.
Культура поведения за
столом.



Материал и оборудование к тематическим занятиям:

- Колоски и зерна пшеницы
- Зерна пшеницы, прозрачная емкость с землей, лейка с водой
- Иллюстрации по теме. Лопатки, грабли, лейка, зерна пшеницы
- Иллюстрации по теме
- Игрушечные серпы, розетки для зерна, два небольших плоских камня (жернова), ступа с пестиком
- Иллюстрации по теме
- Готовое сдобное тесто, изюм, сахар, мед, нож, скалки, передники, головные уборы
- Готовая к работе солома, веревочки, лоскуты ткани (для косынки и фартука куклы); ножницы, различные поделки из соломы и иллюстрации с изображением поделок
- Все компоненты для блинного теста, венчик, половник, электрическая плита, сковорода, прихватки, посуда для сервировки стола, салфетки

Спасибо за внимание!

Список литературы:

Журнал «Ребенок в детском саду» № 5 2001 г.

Журнал «Дошкольное образование» № 9 2000 г.