

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №7 комбинированного вида»  
г. Ясногорска, Тульской области**

**ПРОЕКТ  
«ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА»  
Старшая группа**

Воспитатель: Силина С.Ю.

Ноябрь, 2023г

**Вид проекта:** познавательно-исследовательский.

**Продолжительность проекта:** долгосрочный (01.11. 23г.- 15 . 12. 23г)

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

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

**Задачи проекта:**

- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

**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.

**Актуальность:** Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Предлагаемый проект рассчитан на старший дошкольный возраст. Вместе с ребятами группы мы решили выяснить, откуда хлеб на стол пришел. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

**Предварительная работа:**

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлебобулочных изделиях, о народных традициях.
- Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, презентации, злаковые растения, крупы, мука.
- Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, стихи.

**Ожидаемый результат:**

- формирование у детей представления о ценности хлеба;
- получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

**Взаимодействие с родителями:**

- Подбор книг, иллюстраций.
- Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе.
- Совместно с семьями составить мини-книжку про хлеб.
- Рекомендации родителям по закреплению темы «Откуда хлеб пришёл?».

**Этапы реализации проекта:**

*I этап – подготовительный.*

1. Определение уровня знаний детей о хлебе.
2. Обсуждение темы проекта, задач с детьми.
3. Создание необходимых условий для реализации проекта.
4. Перспективное планирование проекта.
5. Подбор необходимой литературы по данной теме.

*II этап – основной этап (практический)*

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.

*III этап – заключительный.*

Презентация проекта о хлебе.

### **Модель трех вопросов**

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

### **Интегрируемые образовательные области:**

- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

### **Перспективный план проекта:**

*Познавательное развитие:*

*Беседы:*

- «Как на наш стол хлеб пришел»;
- «Кто такой хлебороб»;
- «Какой бывает хлеб»;
- «Как испечь хлеб в домашних условиях»;
- «Хлеб – наше богатство!»

*Рассматривание иллюстраций:*

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;  
Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

*Просмотр презентаций:*

«Откуда хлеб пришел»

«Жатва»

«Хлеб всему начало»

«Хлеб всему голова»

*Просмотр мультфильмов:*

«Золотые колосья»; «История про девочку, которая наступила на хлеб» (по мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена); «Колобок»; «Хлеб»; «Чудо – мельница!»

*Знакомство с профессиями:*

- Комбайнер;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Продавец

*Проговаривание скороговорок о хлебе:*

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку.

Хорош пирожок - внутри творожок

Саша любит сушки, Соня - ватрушки

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

*Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе:*

Будет хлеб, будет и обед.

Пот на спине, так и хлеб на столе.

Без соли невкусно, а без хлеба несытно.

Хлеб- дар божий, отец, кормилец.

Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош.

Покуда есть хлеб, да вода- все не беда.

Без хлеба всё приестся.

Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки.

Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь.

Без хлеба и мёдом сыт не будешь.

Без хлеба и у воды жить худо.

*Приметы о хлебе:*

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.

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.

*Исследовательская деятельность:*

Рассматривание зерен

*Чтение художественной литературы о хлебе:*

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; «Колобок»;
- В. Дацкевич «От зерна до каравая»;
- К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;

- Я. Аким «Хлеб»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- Н. Самкова «О хлебе»;
- П. Коганов «Хлеб - наше богатство»;
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе

*Социально-коммуникативное развитие:*

*Сюжетно-ролевые игры:* «Семья»; «Магазин»; «Булочная»; «Кулинария».

*Дидактические игры:*

«Назови профессию»; «Что, где растёт»; «Что из какой муки испекли?»;

«Четвёртый лишний»;

«От зерна до каравая»; «Что сначала, что потом»; «Превращения»; «Чудесный мешочек»;

«А какой он, хлеб?»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Угадай на вкус»;

«Угадай на ощупь»; «Из чего сварили кашу?»; «Как превратить муку в тесто?»;

«Назови ласково».

*Художественно-эстетическое развитие:*

*Изобразительная деятельность:*

Лепка хлебобулочных изделий для сюжетно-ролевых игр;

Раскрашивание раскрасок, составление узоров и выкладывание орнамента из круп, зерен. Рисование хлебных полей, людей, выращивающих хлеб, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.

*Взаимодействие с родителями:*

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

2. Предложить родителям вместе с детьми испечь дома хлебобулочные изделия (блинчики, пирожки, булочки, пироги и т.д.)

4. Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».

6. Театрализация русской народной сказки «Колосок».

*Реализация проекта*

| Дата       | Проводимые мероприятия  | Примечания |
|------------|---|------------|
| 06.11.23   | Д.б. «Кто такой хлебороб», рассматривание картинок «Как выращивают хлеб»; чтение: сказка «Крупеничка»                     |            |
| 13.11.23.  | Д.и. «Назови профессию»; чтение: К. Чуковский «Чудо – дерево»;  |            |
| 15.11..23. | Д.и. «Назови ласково»; чтение: В. Ремизов «Хлебный голос»; П.И.д-ть: знакомство с профессией «комбайнер»                  |            |
| 20.11.23.  | Рассматривание картинок: «Как хлеб на стол пришел?»; д.и. «Что где растёт?»; чтение сказки: «Легкий хлеб»                 |            |
| 22.11.23.  | Д.б. «Кто такой пекарь?»; д.и.: «Назови профессию»; сюж.рол.и.: «Магазин»; чтение сказки «Крылатый, мохнатый да масляный» |            |
| 24.11.23.  | Д.б.: «Откуда хлеб пришёл?»; д.и.»Четвёртый   |            |

|           |  |  |
|-----------|--|--|
|           | лишний»; чтение: Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»  |  |
| 27.11.23. | Д.б.: «Какой бывает хлеб?»; д.и.: «Что сначала, что потом?»; чтение: П. Коганов «Хлеб – наше богатство»; рассматривание картинок с изображением сельхозтехники   |  |
| 29.11.23. | Д.б.: «Хлеб – всему начало»; рассматривание картинок по теме «Жатва»; чтение пословиц и поговорок о хлебе; д.и.: «Как превратить муку в тесто», «Превращения»  |  |
| 29.11.23. | Д.б.: «Кто такой кондитер?»; д.и.: «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; рассматривание картинок по теме «Знакомимся с профессией кондитер»; сюжетно – ролевая игра «Семья»; чтение И. Токмакова «Что такое хлеб?» |  |
| 1.12.23.  | Д.б.: «История появления хлеба»; лепка «Хлебобулочные изделия»; чтение: Н. Самкова «О хлебе»; д.и.: «Что из какой муки испекли?»   |  |
| 4.12.23.  | Д.б.: «Машины – помощницы»; рисование «Путешествие зернышка»; чтение сказки: «Колосок»   |  |
| 7.12.23.  | Обыгрывание сказки «Колосок»; чтение: Я. Аким «Пшеница»; чтение – обсуждение пословиц о хлебе  |  |
| 12.12.23. | Д.б.: «Хлеб – всему голова»; д.и.: «Путешествие колобка»; строительная игра «Строим печку»; чтение наизусть стихов о хлебе (презентация проекта)   |  |

### **Заключение.**

Подводя итоги проделанной работы можно отметить, что дети дополнили знания, о том, как хлеб приходит на стол. Вместе с ребятами группы мы выяснили, где же действительно «растут» булочки и проследили весь путь хлеба – от зернышка научились бережно относиться к хлебу и труду людей, которые участвуют в его создании.

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.

Приложение №5

## **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.

Приложение №6

## 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 определяют на вкус какой хлеб им дали.

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

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

## 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 молочно-кислые 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 «хлайфс», от него в старонемецком языке образовалось слово «хлайб», трансформировавшееся затем в русский «хлеб», украинский «хлиб», 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.

## 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 оттаяет 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)

Прорасти 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, булki, 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!

# Фотоотчет

Беседа «Хлеб - всему голова»



Рассматривание картинок «Урожай».  
«Как наши предки выращивали хлеб»  
Как раньше сеяли пшеницу.



## Рисование «Каравай»



## Пьем чай с пирогом



