

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида №15 «Пчелка» станицы Пшехской
муниципальное образование Белореченский район**

Познавательно – исследовательский проект

«Как зёрнышко превратить в муку?»

Старшая группа № 6

Руководители проекта

Инглисова Зарина Ахмедовна, воспитатель

Ст. Пшехская

2020 г.

Содержание:

Введение	3
Актуальность проекта	3
Проблема. Методы исследования.....	3
Цели, задачи	4
Ожидаемые результаты	4
Продукт	4
Краткая аннотация	4
Принципы для реализации проекта	5
Этапы реализации	7
Планирование мероприятий	8
Выводы	10
Список литературы.....	11
Самоанализ	12
Приложение (конспекты мероприятий, фотоматериалы).....	13

Введение

**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!

Проект направлен на воспитание бережного отношения к хлебу у детей старшего дошкольного возраста. В России уважительное отношение к хлебу воспитывалось с раннего детства. Содержание проекта формирует у детей правильные представления о хлебе, где и как он родился; сколько сил, терпения, любви приложено для того, чтобы хлеб появился на нашем столе. В рамках проекта предусмотрены творческие исследовательские работы детей «Проращивание зерна», «Превращение зерна в муку», «Выпекание хлеба». Данный проект решает профориентационную задачу – формирование представлений детей о разных профессиях, связанных с производством хлеба.

Актуальность темы.

В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: «думает, что булки на деревьях растут». Вместе с ребятами подготовительной группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, и проследить весь путь хлеба – от зернышка до каравая.

Также этот проект ставит перед собой профориентационную задачу: познакомить с людьми разных профессий, связанных с производством хлеба. Кроме этого, проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу. Надеемся, что этот проект позволит сблизить детей и родителей в процессе подготовки домашнего задания.

Проблема

Отсутствие у современных детей четкого представления о том, откуда берётся хлеб, сколько людей задействовано в этом трудоёмком процессе.

Методы исследования

- наблюдение;
- поисковая работа (из различных источников информации) ;
- экспериментирование.

Цель проекта:

сформировать у детей представление о ценности хлеба.

Задачи проекта:

- *обогащать познавательный опыт детей;
- *сформировать систему знаний детей о производстве хлеба;
- *развивать у детей нетрадиционное решение;
- *дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом;
- *совершенствовать трудовые навыки детей;
- *воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу;
- *приобщать родителей к воспитанию детей через совместные мероприятия.

Тип проекта: познавательно - исследовательский, долгосрочный.

Сроки реализации проекта: с 10.05. 2021 г.-20.07. 2021г.

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

Ожидаемые результаты

- *наличие у детей информации о злаковых культурах, производстве хлеба;
- *понимание детьми ценности и пользы хлеба, важности труда хлебороба;
- *наличие у детей умения применять трудовые навыки, организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении;
- *проявление детьми бережного отношения к хлебу.

Продукт

1. Выставка рисунков «Что я знаю о хлебе?», лепки «Хлебобулочные изделия».
2. Разработка правил поведения с хлебом и изображение в виде знаков.
3. Создание мини-музея в группе «Хлеб всему голова».
4. Самостоятельно испеченный хлеб (домашнее задание).

Краткая аннотация проекта.

Эта работа осуществлялась через поисково-исследовательскую, интеграционную деятельность в процессе разных форм работы, направленную на расширение потенциала творческих и интеллектуальных способностей детей посредством активации детской жизнедеятельности.

Проект познавательно-исследовательский, рассчитан сроком на 2 недели для детей старшей группы, педагогов и родителей, включает в себя несколько этапов.

Принципы для реализации проекта

- принцип развивающего образования, целью которого является развитие ребенка. Развивающий характер образования реализуется через деятельность каждого ребенка в зоне его ближайшего развития;
- сочетание принципа научной обоснованности и практической применимости;
- единство воспитательных, развивающих и обучающих целей, и задач процесса образования детей дошкольного возраста, в процессе реализации которых формируются такие знания, умения и навыки, которые имеют непосредственное отношение к развитию детей дошкольного возраста;
- принцип интеграции образовательных областей (физическая культура, здоровье, безопасность, социализация, труд, познание, коммуникация, чтение художественной литературы, художественное творчество, музыка) в соответствии с возрастными возможностями и особенностями воспитанников, спецификой и возможностями образовательных областей;
- решение программных образовательных задач в совместной деятельности взрослого и детей и самостоятельной деятельности детей не только в рамках непосредственно образовательной деятельности, но и при проведении режимных моментов в соответствии со спецификой дошкольного образования;
- построение образовательного процесса на адекватных возрасту формах работы с детьми. Основной формой работы с детьми дошкольного возраста и ведущим видом деятельности для них является игра.
- принципы гуманизации, дифференциации и индивидуализации, непрерывности и системности образования.

Отражение принципа гуманизации в проекте программы означает:

- признание уникальности и неповторимости личности каждого ребенка;
- признание неограниченных возможностей развития личного потенциала каждого ребенка;
- уважение к личности ребенка со стороны всех участников образовательного процесса.

Дифференциация и индивидуализация воспитания и обучения обеспечивает развитие ребенка в соответствии с его склонностями, интересами и возможностями. Осуществляется этот принцип через создание условий для воспитания и обучения каждого ребенка с учетом индивидуальных особенностей его развития.

Приоритетом с точки зрения непрерывности образования является обеспечение к концу дошкольного детства такого уровня развития каждого ребенка, который позволит ему быть успешным в начальной школе.

Соблюдение принципа преемственности требует не только и не столько овладения детьми определенным объемом информации, знаний, сколько формирование у дошкольника качеств, необходимых для овладения учебной

деятельностью - любознательности, инициативности, самостоятельности, произвольности и др.

Пути решения проекта:

- обдумать «образ будущего»,
- представить модель того, что собираемся создавать;
- учесть требования и мнения всех участников создаваемого будущего;
- разработать систему реализации идей на основе реальной практики и возможностей ДОУ Д\С № 15.

Организационная деятельность: довести до участников проекта важность данной проблемы.

Материал: земля, лопатки, зерна пшеницы, ржи, ячменя, миска для замеса теста, хлебопечка.

Этапы реализации проекта

этапы	задачи	сроки выполнения
Подготовительно-проектировочный этап	1. Воспитатели: Создание условий для развития познавательных, исследовательских и творческих способностей детей в процессе разработки проекта. 2. Дети: Вызвать у детей желание работать в коллективе, участвовать в совместной опытно-экспериментальной деятельности. Пополнить знания детей о разнообразии молочных продуктов и способе их приготовления в домашних условиях. 3. Родители: Донести до сведения родителей важность и значимость данной темы. Вхождение родителей в тему проекта. Развивать и совершенствовать познавательный интерес семьи в процессе экспериментирования, установления причинно-следственной зависимости, умения делать выводы.	10.05-20.05
Практический этап	1. Воспитатели: Повысить педагогическое мастерство по формированию у детей представлений о молоке и молочных продуктах, по применению в работе метода проектов. 2. Дети: Формировать у детей исследовательские навыки. Развивать познавательный интерес и исследовательские навыки. 3. Родители: Способствовать желанию и умению работать в коллективе детей и педагогов.	20.05– 26.06.
Обобщающе-результативный этап	1. Воспитатели: Обобщить знания детей по данной теме.	27.06-20.07

тап	2. Дети: Воспитывать у детей и их родителей потребность в здоровом образе жизни и положительных эмоциях.	3.Родители:
-----	--	--------------------

План мероприятий.

Деятельность, образовательные области	Формы и методы организации совместной деятельности	Задачи
«Физическая культура»	*Подвижные игры: «Калачи», «Рожь-пшеница», «Хлеб, хлеб, разломись». *Физкультминутки: «Мы маленькие зерна», «Мельница».	Продолжать развивать активность детей в подвижных играх.
«Социально-Коммуникативное»	*Словесные игры: «Узнай по описанию», «Назови разные блюда из круп», «Вершки и корешки». *Хороводные игры: «Каравай», «Земелюшка – чернозем», «Урожай у нас хорош». *Дидактические игры: «Найди лишнее», лото «От зёрнышка до каравая», «Почемучка», «Угадай, что в мешочке», «Разложи по порядку», «Сложи колосок», «Угадай на вкус». * Сюжетно-ролевые игры: «Хлебопекарня», «Семья», «Пекари», «Магазин». *Пальчиковый игротренинг: «Месим тесто», «Колоски, как ручейки», «Я пеку пирожок».	Совершенствовать умения объединяться в игре, распределяя роли (продавец, покупатель, повар, официант, посетитель), выполнять игровые действия

«Познавательное развитие»	*Посадка семян 3-х зерновых культур. *Полив, прополка. *Измельчение зерен в муку. *Замешивание теста. *Уборка своего рабочего места. *Самостоятельное выпекание хлеба (домашнее задание родителям). *Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса). *Наблюдение за ростками пшеницы. *Превращение зерна в муку (камни, кофемолка) *Рассматривание иллюстраций, картин на тему «От зёрнышка до каравай».	Расширить знания детей о труде выращивания зерна, дать представление о значении хлеба и мучных продуктов для детского организма, выявить роль хлеба в жизни человека; Знакомство с профессиями пекаря, кондитера. Развитие познавательных интересов детей
Художественно-эстетическое развитие»	*Рисование «Что я знаю о хлебе?» *Лепка «Хлебобулочные изделия»	Развивать умение лепить из соленного теста, используя знакомые приёмы лепки; развивать мелкую моторику рук; воспитывать аккуратность и любознательность.
«Социально коммуникативная деятельность»	«Что такое злаки и из чего пекут хлеб?», «Пшеница». «Рожь». «Военный хлеб». «Почему нужно беречь хлеб». *Отгадывание загадок.	Выявить представления детей о значении и труде выращивания зерна, изготовление продуктов для детского организма, роль хлеба в жизни человека
«Речевое развитие» «Чтение художественной литературы»	*Чтение сказок: «Мальчик с пальчик», «Мужик и медведь», «Петушок и два мышонка», рассказ К.Паустовского «Теплый хлеб», «Дом зерна» *Заучивание стихотворений:	Продолжать приучать детей слушать сказки, рассказы, стихи; правильно воспринимать

	В.Данько «Откуда хлеб пришел» В.Степанов «Полюшко поле» П.Руденко «Хлеб» *Заучивание пословиц, поговорок: «Хвала рукам, что пахнут хлебом»	содержание произведения, сопереживать героям.
--	--	---

Выводы

В ходе наших исследований дети узнали, что растить хлеб очень трудно и долго. В этом процессе участвует очень много людей: трактористы, комбайнёры, водители, мукомолы, фасовщики, пекари и другие. Теперь дети понимают, какой долгий путь проходит зерно, чтобы стать хлебом и почему говорят: «Пот на спине – так и хлеб на столе», а ещё «Хлеб бросать – труд не уважать». Эти народные поговорки означают, что для того, чтобы хлеб был у нас на столе, нужно очень много трудиться. Мы все должны знать об этом и уважать труд людей, подаривших нам хлеб!

Список использованной литературы

1. «Мы» Программа экологического образования детей/ Н.Н. Кондратьева и др. - СПб: «Детство-Пресс», 2000.- 240с.
2. Голицина Н.С. Экологическое воспитание дошкольников. - М.: Мозаика- Синтез», 2004. - 40с.
3. Коломина Н.В. Занятия по экологии в детском саду. - М.: ТЦ Сфера, 2008. - 144с.
4. От осени до лета (детям о природе и временах года в стихах, загадках, пословицах, рассказах): Для воспитателей детских садов и музыкальных руководителей/ Сост. Л.А. Владимирская. - Волгоград: учитель, 2004. - 160с.
5. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения: Пособие для руководителей и практических работников ДОУ / Авт.-состав.: Л.С. Киселева, Т.А. Данилина, Т.С. Лагода, М.Б.Зуйкова. - 4-е изд., - М.:АРКТИ, 2006. - 96С.
6. Система экологическое го воспитания в дошкольных образовательных учреждениях: . - Волгоград: Учитель, 2008. - 286с.
7. Смирнова О.Д. Метод проектирования в детском саду. - М.: Издательство «Скрипторий 2003», 2011. - 160с.
8. Соломенникова О.А. Экологическое воспитание в детском саду. Программа и методические рекомендации. - Мозаика-Синтез, 2006. - 104с.
9. Тамбиев А.Х. Экологическая азбука для детей: Растения. - М.: Школьная Пресса, 2000. - 32с.
- 10.Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. - м.: ТЦ Сфера, 2012. - 80с.
- 11.Шорыгина Т.А. Злаки. какие они? Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. - М.: Издательство ГНОМ и Д , 2003. -48с
- 12.Федеральные государственные требования к структуре основной общеобразовательной программы дошкольного образования. - М.:УЦ Перспектива, 2011. - 52с.
- 13.Шорыгина Т.А. Фрукты. какие они? Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. - М.: Издательство ГНОМ и Д, 2003. - 64с.
- 14.Шорыгина Т.А. Ягоды. какие они? Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. - М.: Издательство ГНОМ и Д, 2003. - 56с.
- 15.Экологические праздники для старших дошкольников. Зенина Т.Н. Учебно-методическое пособие. - М.: Педагогическое общество России, 2008. - 128с.

Самоанализ

Данный проект – целенаправленная системная работа по приобщению детей к исследовательской деятельности.

В ходе реализации проекта, дети пополнили свои знания о разнообразии зерен, способом их выращиванию. Проведение опытов способствовало развитию познавательного интереса к окружающему, развитию мыслительной активности воображения, умению делиться с окружающими людьми приобретенным опытом.

Взаимодействие между детьми, воспитателем и родителями осуществлялось на уровне партнерства. В процессе экспериментирования получил развитие и совершенствовался познавательный интерес семьи.

Дети приобрели начальные навыки исследовательской деятельности: искать и собирать информацию, анализировать, систематизировать и делать выводы, появились навыки взаимовыручки, поддержки и тесного общения со взрослыми и сверстниками. Повысился интерес к познанию окружающего мира.

Всё это способствовало саморазвитию личности каждого ребёнка, воспитанию в нём целеустремлённости и самоуважения.

Родители получили немаловажный опыт, который позволяет помочь детям успешно адаптироваться к новым федеральным государственным требованиям в процессе подготовки к обучению в школе.

В ходе реализации проекта ярко проявилась такая форма работы, как совместная, партнерская деятельность воспитателей, детей и родителей.

Проект имеет большую познавательную и воспитательную ценность.

Считаем, что все цели и задачи, поставленные перед педагогами, детьми и родителями были достигнуты и реализованы.

Фотоотчет по проекту









Приложение.

Конспект ООД по экологии в старшей группе «Хлеб - всему голова»

Задачи:

1. Учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.
2. Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.
3. Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.

Предварительная работа: знакомство с поговорами о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (экскурсия в хлебный магазин), чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Сноп», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

Программное содержание: Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Ход:

1. Организационный момент.

Педагог предлагает детям поиграть в игру «Волшебный мяч». Дети встают в круг, и по очереди передают друг другу мяч, называя хлебобулочное изделие. После игры педагог обращает внимание детей на то, что в группе есть сюжетно-ролевые игры. Но самая любимая игра детей это магазин. Вот сегодня на занятии мы пополним сюжетно-ролевую игру «Магазин» хлебобулочными изделиями.

2. Актуализация знаний.

Педагог задаёт вопросы:

- Откуда берётся хлеб, который продают в магазине?
- Какие вы знаете зерновые культуры? (кукуруза, пшеница, рожь, ячмень, овёс).
- Где растёт хлеб? (в поле)
- Как называются люди, которые выращивают хлеб? (хлеборобы)
- Куда везут зерно на машине с полей? (на элеватор)
- Что такое элеватор? (здание, где хранится зерно)
- Что дальше происходит с зерном?

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

Педагог предлагает рассмотреть схему «Откуда хлеб пришел»: сеют зерно, убирают комбайном выращенное зерно, отвозят на мельницу, полученную муку везут на пекарню, где пекут хлебобулочные изделия. Дети по схеме составляют рассказ. По ходу рассказа педагог задает детям уточняющие и проблемные вопросы:

- Кто сеет хлеб?

– Труден ли труд хлебопашца?
– Как получают муку?
Не гром грохочет, не пальба –
Гремит-грохочет молотба.
Гора зерна растёт до неба...
Ты видишь, сколько будет хлеба?

Шумят, гудят грузовики,
Стучат на мельнице валки,
Гора муки растёт до неба...
Ты видишь, сколько будет хлеба?

Физминутка.

Едем в поле (*дети встают друг за другом и «едут» на машине*)
На кочку наехали (*подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево*)
В яму заехали
Горки объехали
И на поле приехали!

Педагог предлагает детям пройти на свои места.

- Ребята, а кто печёт хлеб? (*пекари*)

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

Вот на мельнице пшеница
Здесь такое с ней творится!
В оборот её берут, в порошок её
сотрут!

(*Мука*)

Он бывает с рисом, с мясом,
С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят
По кусочку все съедят.

(*Пирог*)

Я пузырюсь и пыхчу,
Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

При этом педагог обращает внимание на правильную осанку детей.

Пальчиковая гимнастика: «Месим тесто»

- Мы тесто месили, мы тесто месили,

Нас тщательно всё промесить попросили,

Но сколько ни месим и сколько, ни мнём,

Комочки опять и опять достаём.

Посадите в печь меня.

(*Тесто*)

Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают?

(*Блины*)

Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.

(*Бублик*)

Сидит на ложке

Свесив ножки?

(*Лапша*)

Состав простой: мука, вода

А получается еда,

То смешные завитушки, то соломка,
рожки, ушки.

(*Макаронные изделия*)

4. Итог занятия

- Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме?
- Как нужно относиться к хлебу?
- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

В заключении хочу вам прочесть стихотворение.

Вот он хлебушек душистый,
Вот он теплый золотистый,
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел
В нем здоровье наша сила.
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем – земли родимой соки,
Солнца свет веселого в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

В качестве домашнего задания предложили детям вместе с родителями найти и выучить пословицы и поговорки о хлебе. Это задание настолько заинтересовало детей, что они до сих пор заучивают и рассказывают новые пословицы, которые и для нас были неизвестны.

Конспект ООД по экологии в старшей группе «Откуда хлеб пришёл»

Программное содержание: Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Предварительная работа: знакомство с поговорками о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (экскурсия в хлебный магазин), чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Сноп», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

Оборудование: картинки, тарелка с мукой.

Обогащение словаря: чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод

Ход занятия

Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

(Молочная каша, булка, чай)

А вчера?

(Омлет, булка с маслом, кофе)

А что было на обед?

(Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)

Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

(Белый, булки с изюмом, мягкий).

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.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл? *(Мама купила в магазине)*

А, как он в магазин попал, хотите расскажу?

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю

Специальными машинами, сеялками.

Потом вырастают вот такие колоски

Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу.

Там зёрна перемелют в муку.

Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, булки.

Физкультминутка:

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. *(Наклоны в стороны).*

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте (*прыжки*)

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг (*ходьба на месте*)

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто? (*Мука, вода*)

Посмотрите, какие нужны компоненты *соль, вода, яйца, мука, сахар, дрожжи*

Давайте их назовём. (*Ответы детей*).

Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки?

Ответы детей (булки, батоны, пирожки, пирожные).

Молодцы!

Дидактическая игра: "Сложи правильно"

Цель: разложить и объяснить карточки в правильной последовательности.

«Как хлеб на стол попадает»

Игра: найди лишние ингредиенты

В заключении хочу вам прочесть стихотворение.

Вот он хлебушек душистый,

Вот он теплый золотистый,

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришел

В нем здоровье наша сила.

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

В нем – земли родимой соки,

Солнца свет веселого в нем...

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Приложение 2

Игра в слова

Хлопните в ладоши, услышав слово, подходящее пшенице (ржи, ячменю, просу, ..., кукурузе).

Объясните выбор каждого слова.

Словарь:

мука, перловая, мельница, початок, батон, пшено, геркулес, «усатый», мёд, ржаной, зерно, пирожное, медонос, корм для домашней птицы и сриней, каравай, колос, метелка, овсяная каша, воздушные хлопья, лакомство для лошади.

Комментарий для взрослых:

Для активизации памяти и речи детей после игры можно предложить им следующее задание: вспомните, какие слова, подходящие для пшеницы (ржи, ячменя, проса,..., кукурузы), вы слышали?

Четвертый лишний

Выделите лишнее слово, объясните свой выбор:

картофель, морковь, ячмень, свекла; просо, рожь, баклажан, пшеница; рис, кукуруза, яблоко, рожь; гречиха, слива, виноград, персик; ячмень, пшеница, рожь, кукуруза.

Конкурс «Кто назовет больше изделий из теста?» Все команды называют изделия по очереди. Если какая-либо команда не может ничего сказать, она пропускает ход. За каждым ответ дается фишка. Побеждает команда, набравшая больше фишек. Конкурс начинают дети, а когда их знания полностью исчерпаются, его продолжают взрослые.

Конкурс для детей «Что — сначала, что — потом». Всем командам дается одинаковый набор продуктов (например, колос, зерно, мука, хлеб, печенье, шарлотка из хлеба, сухарь, крошки, бутерброд, тартинки и т.д.). Дети должны разложить их и последовательности, соответствующей естественному ходу превращений. Если изделия соответствуют примерно одной стадии превращения, их кладут друг над другом. Воспитатель или один из родителей контролирует правильность и скорость выполнения задания.

Конкурс для родителей «Кто быстрее замесит тесто» От каждой команды приглашаются по одному или два представителя, и дается одинаковый набор продуктов.

Задание для детей и родителей: «У вас имеются остатки хлеба. Что можно из них приготовить? Дайте рецепт». Побеждает команда, назвавшая большее количество способов использования хлеба.

Задание для мамы и ребенка: из предложенных продуктов приготовить бутерброд. Работают одновременно все пары. Бутерброд оценивается не только по вкусовым качествам, но и по оригинальности оформления. Набор продуктов должен быть достаточно большим, чтобы участники имели выбор для развития собственной фантазии.

Подвижная игра «Что мы делали — не скажем, а как делали — покажем»

Из взрослых выбирается один ведущий — Царь. Команда детей, предварительно договорившись между собой, подходят к Царю. Между ними происходит следующий диалог:

— Здравствуй, Царь.

— Здравствуйте, дети. Где вы были?

— На мельнице (или в другом месте, где происходят задуманные действия).

— Что вы делали?

— Что мы делали — не скажем, а как делали — покажем.

Составь рассказ-описание с опорой на план

1. Как называется злак?

2. Как выглядит злак?
3. Где родина злака?
4. Какие полезные вещества содержатся в злаке?
5. Какие блюда можно приготовить из злака?
6. Дополнительные сведения, известные детям.

Народные приметы

Не сей пшеницу, прежде чем появится дубовый лист.

Комары появились — пора сеять рожь.

Сей ячмень, когда калина расцвела, а береза листочки выпустила.

Когда шишки на елке станут красными, а на сосне — зелеными, пришла пора ячмень сеять.

Коли рябина рано расцвела, будет хороший урожай овса.

Коли брусника поспела, то и овес созрел. Ольха зацвела — пора гречиху сеять.

Пословицы и поговорки

Почему в народе говорится:

«До поры до времени не сеют семени»; «Весной час упустишь, годом не наверстаешь»; «Пришло время сева, не глазей ни вправо, ни влево»; «Кто весной не сеет, тот осенью жалеет»; «Не пиры пировать, когда хлеб засеивать»; «Сей в срок — будет прок!»;

«Весной пролежишь — зимой с сумой побежишь»; «Чем лучше семя схоронится, тем лучше уродится»; «Хорошо зерно в землю спать уложишь — хорошо и разбудишь, сыт будешь»; «Кто пахать не ленится, у того хлеб родится»; «Кто на ниве потеет, тот хлеб имеет»; «Какова земля, таков и хлеб»; «Клада не ищи, а землю паши — и найдешь»; «Когда сеют и жнут, не говорят, что мозоли жгут»; «Будет хлеб — будет и обед»; «Кто хлеб носит, тот есть не просит»; «Сей овес хоть в воду, да в пору»; «Кто кукурузу сеет, тот год от года богатеет»; «Хозяйство без кукурузы, что дерево без корней»; «Не соберешь овес — наглотаешься слез»;

Из чего сварили кашу?

Назовите злак, из которого сварили кашу.

Пшеничную — (*посо*)

Гречневую — (*гречиха*)

Перловую — (*ячмень*)

Геркулесовую — (*овес*)

Манную — (*пшеница*)

Овсяную — (*овес*)

Кукурузную — (*кукуруза*)

Физкультурные минутки

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

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

В яму заехали
Горки объехали
И на поле приехали!

Пальчиковая гимнастика

Мы тесто месили, мы тесто месили,
Нас тщательно всё промесить попросили,
Но сколько ни месим и сколько, ни мнём,
Комочки опять и опять достаём.

Загадки

Вот на мельнице пшеница
Здесь такое с ней творится!
В оборот её берут, в порошок её
сотрут!

(Мука)

Он бывает с рисом, с мясом,
С вишней сладкою бывает.
В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят
По кусочку все съедят.

(Пирог)

Я пузырюсь и пыхчу,
Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.

(Тесто)

Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают?

(Блины)

Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.

(Бублик)

Сидит на ложке
Свесив ножки?

(Лопша)

Состав простой: мука, вода

А получается еда,

То смешные завитушки, то
соломка, рожки, ушки.

(Макаронные изделия)

Бьют меня палками,

Жмут меня камнями,

Держат меня в огненной пещере,

Режут меня ножами.

За что меня так губят?

За то, что любят. *(Хлеб.)*

