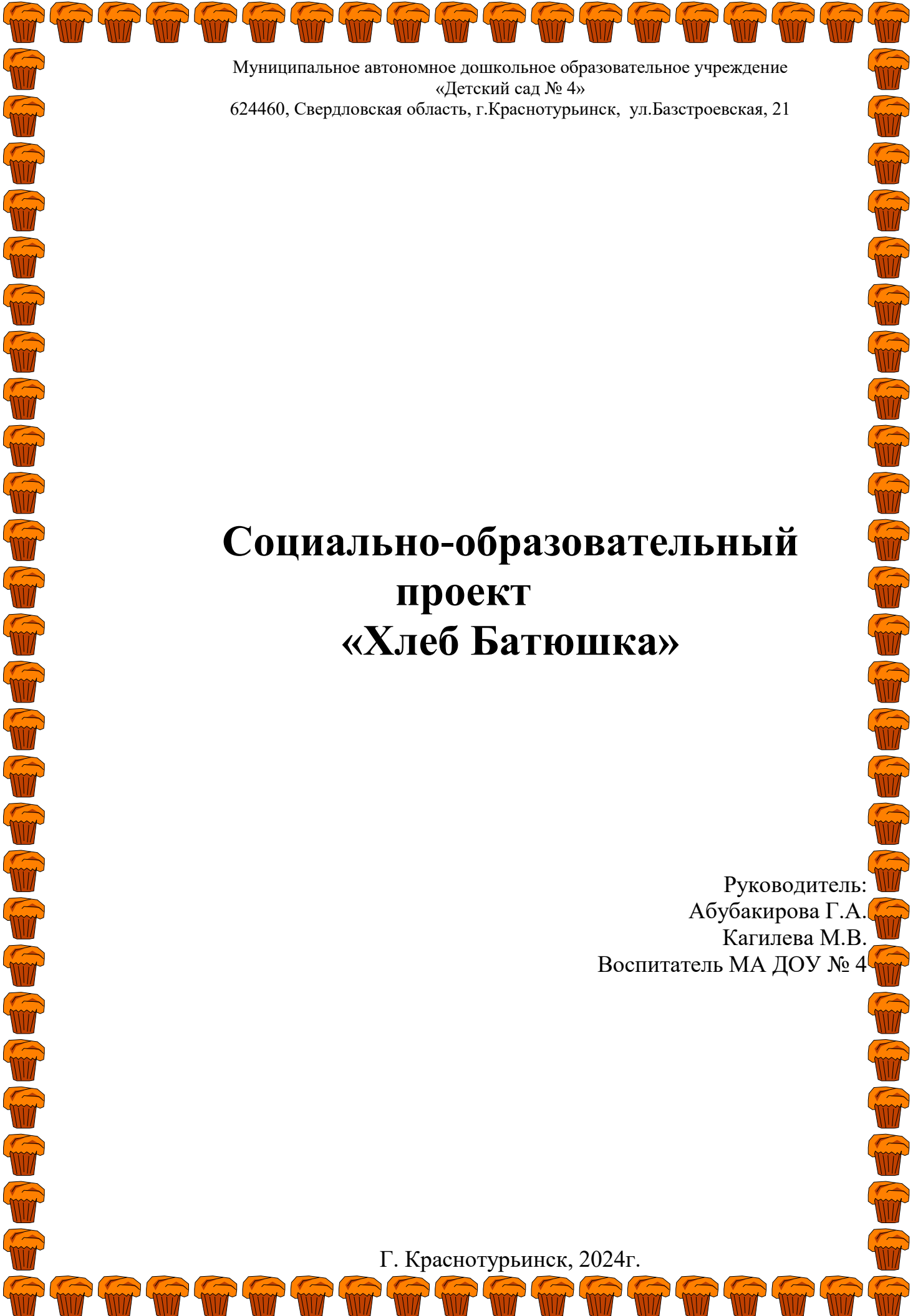




Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 4»
624460, Свердловская область, г.Красноурьинск, ул.Базстроевская, 21

Социально-образовательный проект «Хлеб Батюшка»

Руководитель:
Абубакирова Г.А.
Кагилева М.В.
Воспитатель МА ДОУ № 4

Г. Красноурьинск, 2024г.

Методический паспорт проекта «Хлеб Батюшка»

Название проекта: «Хлеб Батюшка»

Длительность работы: С 29.01.2024 по 05.02.2024 гг

Участники: дети старшей группы, воспитатели, родители

Актуальность: В современном обществе, где все больше детей теряют связь с природными процессами и основами сельского хозяйства, важно воспитывать у них понимание значимости хлеба как источника питания. Учитывая, что хлеб является символом уюта и благополучия, ознакомление детей с его производством помогает развивать уважение к пище, стимулирует интерес к здоровому питанию и формирует основы продовольственной безопасности. Кроме того, проект способствует формированию у детей трудовых навыков, командной работы и культурных традиций, связанных с хлебом.

Цели: Формирование у детей осознания важности хлеба как основного продукта питания, знакомство с процессом его производства от зерна до готового продукта, а также ознакомление с профессиями, связанными с производством и распространением хлеба.

Задачи:

- Познакомить с историей возникновения хлеба
- Дать детям представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.
- Формировать представление о труде взрослых в сельском хозяйстве и промышленности
- Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба.

Предполагаемые результаты:

1. Воспитанники познакомятся с историей возникновения хлеба.
2. Узнают, как хлеб выращивали раньше.
3. У детей сформируется представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.
4. Воспитанники много узнают о труде взрослых в сельском хозяйстве и промышленности.
5. Будут бережнее относиться к хлебу и к труду людей.

Работа с родителями:

1. Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.
2. Помощь родителей в оформлении мини музея.
3. Совместное разучивание с детьми пословиц и поговорок о хлебе.
4. Совместное изготовление книжки-малышки о данной теме.

Этапы реализации проекта

Подготовительный этап:

- ✓ определение проблемы;
- ✓ определения уровня знаний детей по теме;
- ✓ постановка целей и задач проекта;
- ✓ обсуждение целей и задач с участниками проекта;
- ✓ составление плана мероприятий по реализации проекта;
- ✓ подбор методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала; материалов для изобразительной и продуктивной деятельности;
- ✓ подбор материалов, игрушек, атрибутов для игровой деятельности;
- ✓ презентаций на данную тему;
- ✓ анкетирование родителей воспитанников;
- ✓ привлечение к участию в совместных мероприятиях по проекту.

Основной этап

Работа с детьми по образовательным областям

Образовательная область	Вид деятельности	Содержание
Социально-коммуникативное развитие	коммуникативная	Беседы: «Откуда хлеб пришел» «Как выращивают хлеб» Рассматривание иллюстраций «Как я помогаю маме, бабушке»
	игровая	Дидактические игры: «Что из чего» «Кто больше назовет», «Что в начале, что потом?», «Какой хлеб?» С.- р. игры «Супермаркет» «Булочная». «Семья»
Речевое развитие	коммуникативная	Этические беседы на основе прочитанных произведений: «Хлеб» М. Глинская, Г.Х.Андерсен : "О девочке, которая наступила на хлеб", М.Пришвин "Лисичкин хлеб". Чтение и обсуждение: Б. Вовк. «Мякиш», Я. Тайц «Всё здесь».
Познавательное развитие	коммуникативная	«Злаки родного края»- рассматривание зёрен пшеницы, ржи, ячменя. Оформление мини музея «Хлеб всему голова» Образовательная деятельность «Хлеб – всему голова» с ИКТ
Художественно-эстетическое развитие	чтение художественной литературы	Стихотворения: «Ломоть хлеба» «Зернышко пшеницы» В. Орлов, «Хлебушек душистый» С. Погореловский, «Лето пролетело» В. Воронько и другие. Чтение и заучивание пословиц,

		стихотворений о хлебе и хлебобулочных изделиях
	продуктивная	Рисование «Колосок», Аппликация: «Колосок» Лепка: «Хлебобулочные изделия»,
	конструирование	«Мельница»
	музыкальная	Музыкальная хороводная игра «Каравай»
физическое	двигательная	Подвижные игры: «Где мы были мы не скажем, что мы делали, покажем!», «Из муки – не из муки». Хороводная игра «Каравай», «Белый хлеб». Физкультминутки: «Замесим тесто», «Колоски».

Заключительный этап:

Обобщение результатов работы

Оформление мини-музея «Хлеб Батюшка»

Выставка детских работ по продуктивной деятельности.

Изготовление книжек малышек по данной теме.

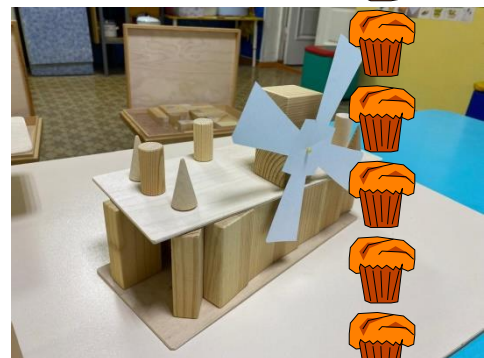
Итоговое мероприятие: викторина «Хлеб – всему голова».

Образовательная деятельность с детьми

Рассматривание иллюстраций, гербарий по данной тематике



Конструирование «Мельница»



Лепка «Хлебобулочные изделия»



Аппликация «Колосок»



Рисование «Золотые колоски»



Игровая деятельность



Презентация книжек-малышек



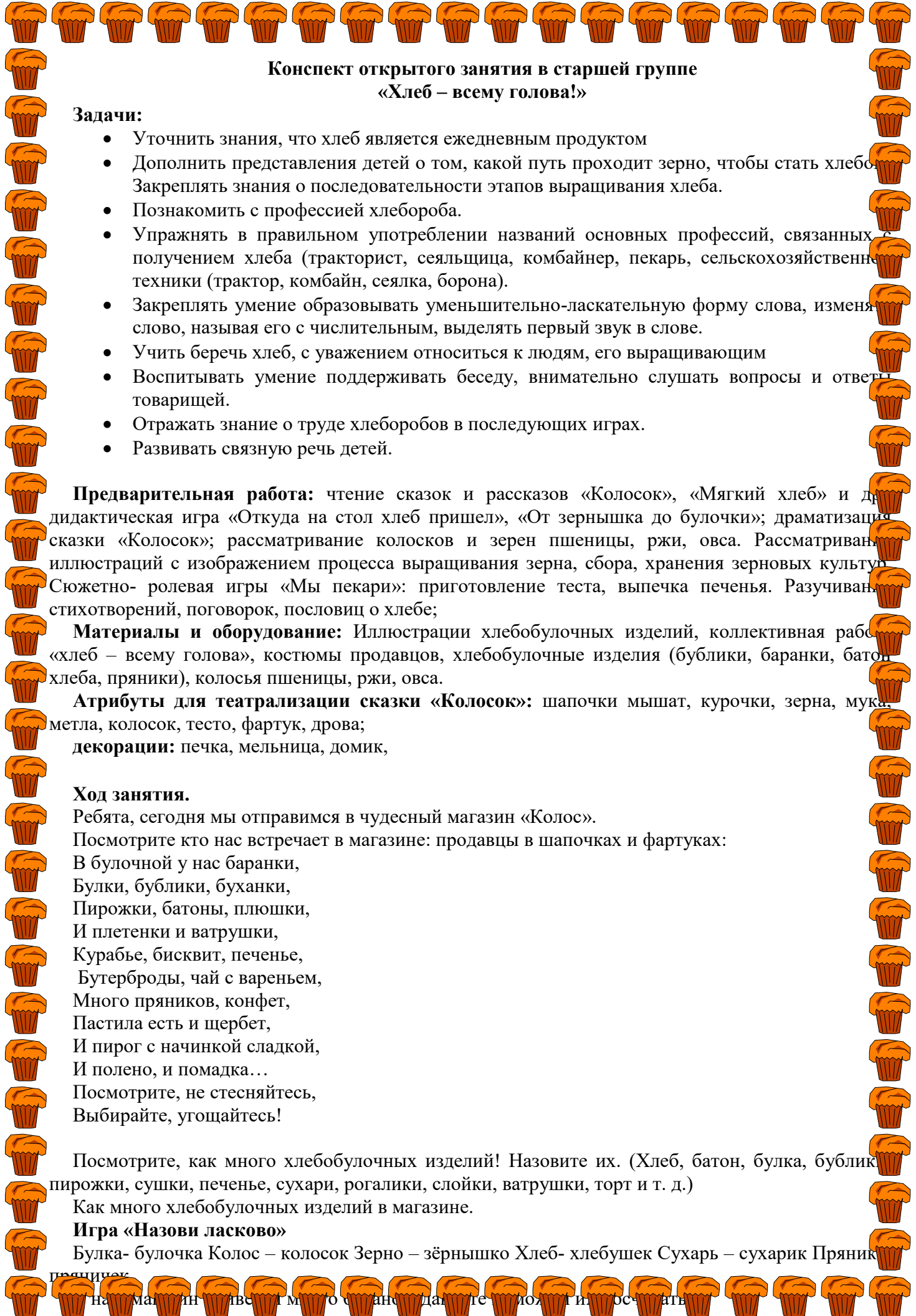
Мини-музей «Хлеб Батюшка»



Итоговое мероприятие

Викторина «Хлеб-всему голова»





Конспект открытого занятия в старшей группе «Хлеб – всему голова!»

Задачи:

- Уточнить знания, что хлеб является ежедневным продуктом
- Дополнить представления детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом. Закреплять знания о последовательности этапов выращивания хлеба.
- Познакомить с профессией хлебороба.
- Упражнять в правильном употреблении названий основных профессий, связанных с получением хлеба (тракторист, сеяльщица, комбайнер, пекарь, сельскохозяйственная техника (трактор, комбайн, сеялка, борона).
- Закреплять умение образовывать уменьшительно-ласкательную форму слова, изменяя слово, называя его с числительным, выделять первый звук в слове.
- Учить беречь хлеб, с уважением относиться к людям, его выращивающим
- Воспитывать умение поддерживать беседу, внимательно слушать вопросы и ответы товарищей.
- Отражать знание о труде хлеборобов в последующих играх.
- Развивать связную речь детей.

Предварительная работа: чтение сказок и рассказов «Колосок», «Мягкий хлеб» и др. дидактическая игра «Откуда на стол хлеб пришел», «От зернышка до булочки»; драматизация сказки «Колосок»; рассматривание колосков и зерен пшеницы, ржи, овса. Рассматривание иллюстраций с изображением процесса выращивания зерна, сбора, хранения зерновых культур. Сюжетно- ролевая игры «Мы пекари»: приготовление теста, выпечка печенья. Разучивание стихотворений, поговорок, пословиц о хлебе;

Материалы и оборудование: Иллюстрации хлебобулочных изделий, коллективная работа «хлеб – всему голова», костюмы продавцов, хлебобулочные изделия (бублики, баранки, батон хлеба, пряники), колосья пшеницы, ржи, овса.

Атрибуты для театрализации сказки «Колосок»: шапочки мышат, курочки, зерна, мука, метла, колосок, тесто, фартук, дрова;

декорации: печка, мельница, домик,

Ход занятия.

Ребята, сегодня мы отправимся в чудесный магазин «Колос».

Посмотрите кто нас встречает в магазине: продавцы в шапочках и фартуках:

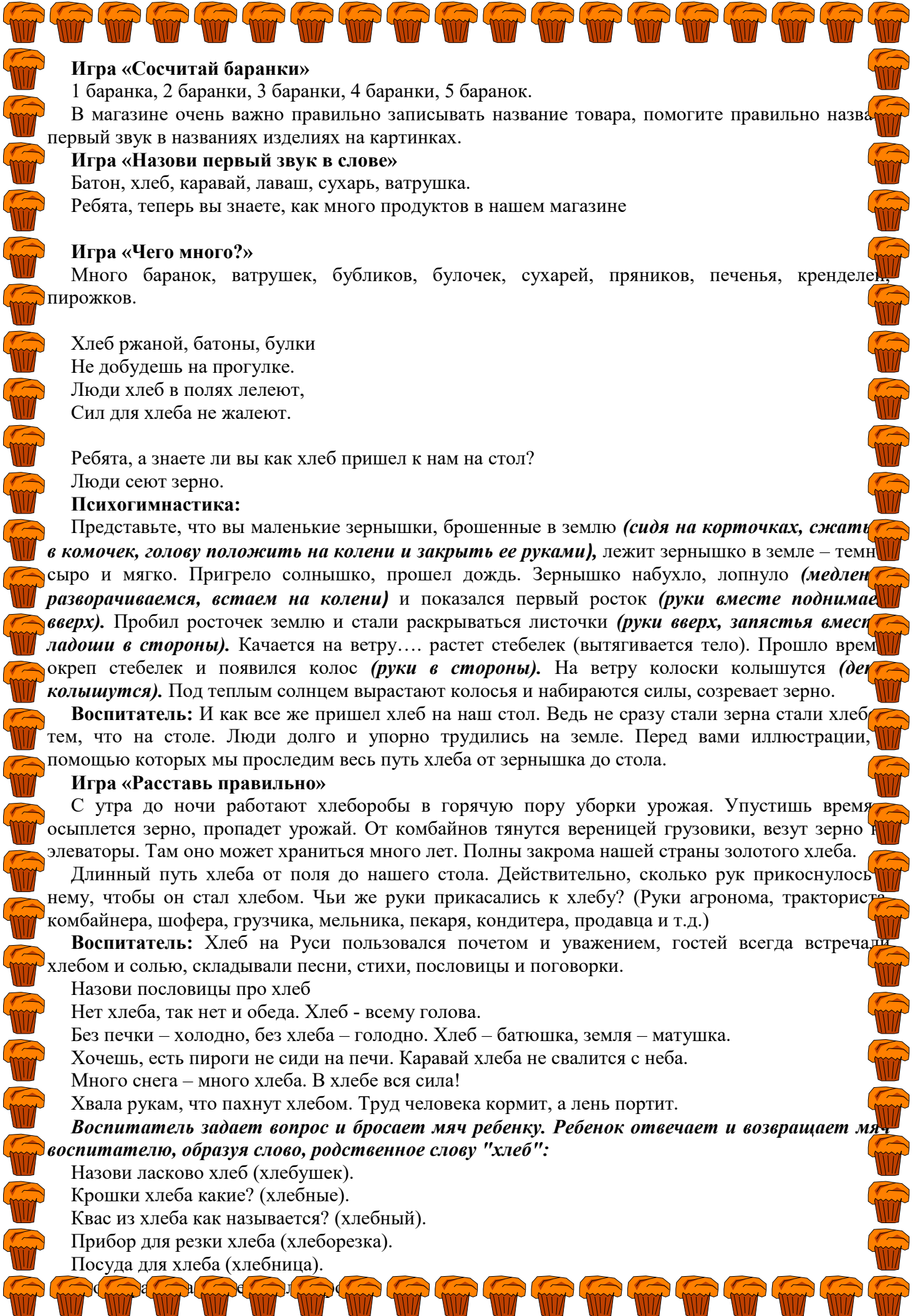
В булочной у нас баранки,
Булки, бублики, буханки,
Пирожки, батоны, плюшки,
И плетенки и ватрушки,
Курабье, бисквит, печенье,
Бутерброды, чай с вареньем,
Много пряников, конфет,
Пастила есть и щербет,
И пирог с начинкой сладкой,
И полено, и помадка...
Посмотрите, не стесняйтесь,
Выбирайте, угощайтесь!

Посмотрите, как много хлебобулочных изделий! Назовите их. (Хлеб, батон, булка, бублик, пирожки, сушки, печенье, сухари, рогалики, слойки, ватрушки, торт и т. д.)

Как много хлебобулочных изделий в магазине.

Игра «Назови ласково»

Булка- булочка Колос – колосок Зерно – зёрнышко Хлеб- хлебушек Сухарь – сухарик Пряник – пряничек
Нам магазин всем подарил много сладкого дайте малышам и нам по кусочку



Игра «Сосчитай баранки»

1 баранка, 2 баранки, 3 баранки, 4 баранки, 5 баранок.

В магазине очень важно правильно записывать название товара, помогите правильно назвать первый звук в названиях изделий на картинках.

Игра «Назови первый звук в слове»

Батон, хлеб, каравай, лаваш, сухарь, ватрушка.

Ребята, теперь вы знаете, как много продуктов в нашем магазине

Игра «Чего много?»

Много баранок, ватрушек, бубликов, булочек, сухарей, пряников, печенья, кренделей, пирожков.

Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

Ребята, а знаете ли вы как хлеб пришел к нам на стол?

Люди сеют зерно.

Психогимнастика:

Представьте, что вы маленькие зернышки, брошенные в землю (*сидя на корточках, сжать ладони в комочек, голову положить на колени и закрыть ее руками*), лежит зернышко в земле – темно, сыро и мягко. Пригрело солнышко, прошел дождь. Зернышко набухло, лопнуло (*медленно разворачиваемся, встаем на колени*) и показался первый росток (*руки вместе поднимаем вверх*). Пробил росточек землю и стали раскрываться листочки (*руки вверх, запястья вместе ладони в стороны*). Качается на ветру.... растет стебелек (вытягивается тело). Прошло время окреп стебелек и появился колос (*руки в стороны*). На ветру колоски колышутся (*движения колышутся*). Под теплым солнцем вырастают колосья и набираются силы, созревает зерно.

Воспитатель: И как все же пришел хлеб на наш стол. Ведь не сразу стали зерна стали хлебом, тем, что на столе. Люди долго и упорно трудились на земле. Перед вами иллюстрации, помощью которых мы проследим весь путь хлеба от зернышка до стола.

Игра «Расставь правильно»

С утра до ночи работают хлеборобы в горячую пору уборки урожая. Упустишь время – осыплется зерно, пропадет урожай. От комбайнов тянутся вереницей грузовики, везут зерно на элеваторы. Там оно может храниться много лет. Полны закрома нашей страны золотого хлеба.

Длинный путь хлеба от поля до нашего стола. Действительно, сколько рук прикоснулось к нему, чтобы он стал хлебом. Чьи же руки прикасались к хлебу? (Руки агронома, тракториста, комбайнера, шофера, грузчика, мельника, пекаря, кондитера, продавца и т.д.)

Воспитатель: Хлеб на Руси пользовался почетом и уважением, гостей всегда встречали хлебом и солью, складывали песни, стихи, пословицы и поговорки.

Назови пословицы про хлеб

Нет хлеба, так нет и обеда. Хлеб - всему голова.

Без печки – холодно, без хлеба – голодно. Хлеб – батюшка, земля – матушка.

Хочешь, есть пироги не сиди на печи. Каравай хлеба не свалится с неба.

Много снега – много хлеба. В хлебе вся сила!

Хвала рукам, что пахнут хлебом. Труд человека кормит, а лень портит.

Воспитатель задает вопрос и бросает мяч ребенку. Ребенок отвечает и возвращает мяч воспитателю, образуя слово, родственное слову "хлеб":

Назови ласково хлеб (хлебушек).

Крошки хлеба какие? (хлебные).

Квас из хлеба как называется? (хлебный).

Прибор для резки хлеба (хлебoreзка).

Посуда для хлеба (хлебница).

Кто печет хлеб? (хлебопек).

Назови завод, где выпекают хлеб (хлебозавод).

Как называются изделия из теста? (хлебобулочные изделия).

Ребята, но самый вкусный хлеб получается, когда печешь его своими руками. Вы уже и сами попробовали печь хлеб, вам понравилось?

Ребята, а теперь посмотрите, как помогали Курочке Круть и Верть из сказки «Колосок».

Инсценировка украинской сказки «Колосок»

Инсценировка к сказке «Колосок».

Ведущий: Жили - были два мышонка Круть и Верть да и Курочка – пеструшка. Мышата только и умели: петь играть, вертеться и плясать. (Мышата выбегают с двух сторон)

Поют (под муз. «Я на горку шла».)

Мышата: 1 Я мышонок Круть

Я мышонок Верть

Вместе: Мы мышата славные Славные забавные.

Под музыку выходит Курочка подметает дорожку. Песня Курочки (под муз. к песне «Цыплятки»)

Рано рано я встаю

Всех я песенкой бужу Я работы не боюсь Целый день тружусь. (*Поднимает колосок*)

Круть Верть! Посмотрите, Колосок я нашла.

Мышата: Обмолотить его пора! Курочка: А кто же будет молотить? Круть: Только не я!

Верть: Только не я!

Курочка: Ладно, я обмолочу, Я работы не боюсь

Целый день тружусь

Ведущий: Пошла Курочка на мельницу зерно молоть.
(*мышата остаются и играют*)

(*Выходит Курочка*)

Курочка: Круть! Верть! Посмотрите, Сколько зерна намолотила! Мышата: Теперь надо муку молоть!

Курочка: А кто же будет молоть? Круть: Только не я!

Верть: Только не я!

Курочка: Ладно, Я пойду молоть. Я работы не боюсь,

Целый день тружусь.

Ведущий: Понесла Курочка зерно на мельницу. Курочка: Сюда, Круть! Сюда, Верть!

Я муку принесла!

Круть: Ай да Курочка! Верть: Ай да молодец!

Круть: Теперь нужно тесто месить, Верть: Да пироги печь!

Курочка: А кто же это будет делать? Круть: Только не,я!

Верть: Только не я!

Курочка: Видно мне опять придется Братся за работу

Я работы не боюсь Целый день тружусь (Курочка уходит)

(*Мышата снова поют свою песню*)

Мышата: Я мышонок Круть Я мышонок Верть

Мы Мышата славные Славные забавные (танцуют под музыку)

Курочка тем временем: тесто замесила печь истопила, пироги испекла.

(*Выносит поднос с пирогами ставит на стол*) (*мышата подбегают*)

Круть: Ох и проголодались же мы! Верть: Ох есть как хочется!

(*сажаются за стол*)

Курочка: Подождите. Подождите! Кто колосок нашел?

Мышата: Ты нашла!

Курочка: Кто зерно обмолотил? Мышата: Ты обмолотила!

Курочка: А кто зерно на мельницу носил? Мышата: Тоже ты.



(вылезают из-за стола)

Куточка: То- то же! Не за что таких лентяев и лодырей пирогами угощать!

Ведущая: А вы, ребята, не ленивые?

(В конце)

Мышата: Прости нас, Куточка, Мы больше так не будем!

(Куточка прощает и угощает всех пирогами)

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,

Сохраняло, берегло.

Сегодня, Ребята, вы узнали какой длинный путь хлеба на стол. Хлеб — самое главное богатство нашей Родины, создан он огромным трудом.

Берегите хлеб!

Беседа с показом презентации «Как наши предки хлеб выращивали»

Цель: формирование знаний детей об истории ведущей отрасли растениеводства. Дать детям представления о том, как выращивали хлеб в старину. Познакомить с последовательностью трудовых действий, орудиями труда, народными традициями. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, традициям русского народа.

Представить жизнь современного человека, который может приготовить себе множество различных блюд, без хлеба невозможно. Хлеб – всему голова. А как же обходились без хлеба наши предки? И когда они научились его печь?

Воспоминанья о былом

Мы ворошим теперь все реже

И за обеденным столом

Не делим хлеб, а просто режем,

Притом, забыв про нож неострый,

Ворчим, что хлеб немного черствый,

А сами, может, в этот час

Черствей его во много раз.

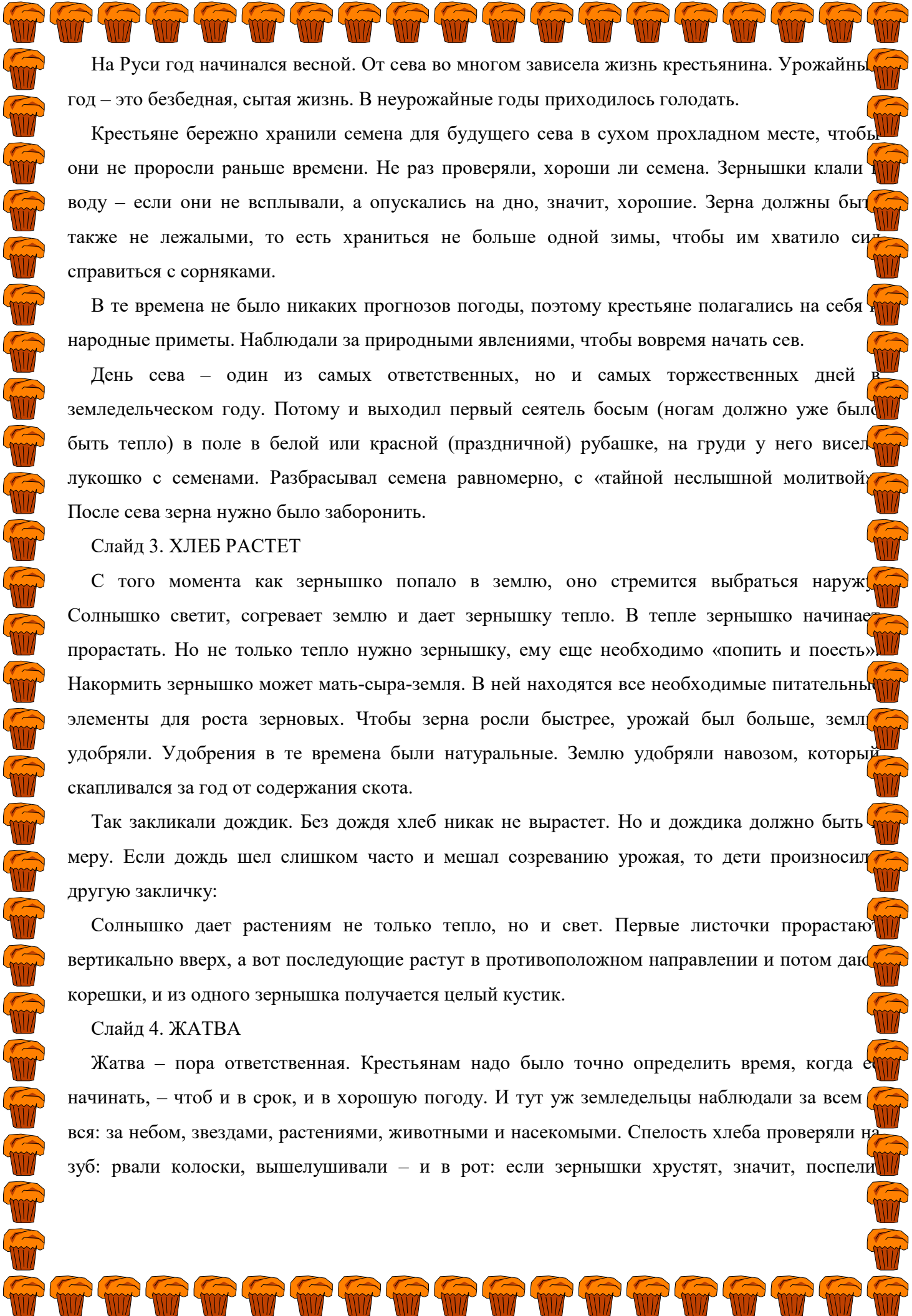
Слайд 1

Чтобы дать земле жизнь, надо ее вывернуть наружу, надо открыть в нее доступ воздуху, то есть разбить, размельчить» (С. В. Максимов). Чтобы земля «ожил», надо было ее вспахать, и не раз: сначала осенью, потом весной перед севом. Пахали в те давние времена сохой или косулей. Эти простые инструменты, которые каждый крестьянин мог смастерить сам.

Позднее появился плуг, хотя он не полностью заменил соху. Чем пахать, решал крестьянин. Это зависело от почвы. Плуг чаще использовали на тяжелых плодородных почвах. В отличие от сохи плуг не только подрезал пласт земли, но и переворачивал его. После того как поле вспахано, надо его «причесать». Делали это при помощи вот какого орудия: «Сито вито о четыре угла, пять пятков, пятьдесят прутков, двадцать пять стрел». Это борона. Иногда в качестве бороны использовали еловое бревно с большим количеством длинных сучков.

При бороновании все комья разбивались, а камушки удалялись. Земля становилась рыхлой, готовой для сева.

Слайд 2 СЕВ



На Руси год начинался весной. От сева во многом зависела жизнь крестьянина. Урожайный год – это безбедная, сытая жизнь. В неурожайные годы приходилось голодать.

Крестьяне бережно хранили семена для будущего сева в сухом прохладном месте, чтобы они не проросли раньше времени. Не раз проверяли, хороши ли семена. Зернышки клали в воду – если они не всплывали, а опускались на дно, значит, хорошие. Зерна должны были также не лежалыми, то есть храниться не больше одной зимы, чтобы им хватило сил справиться с сорняками.

В те времена не было никаких прогнозов погоды, поэтому крестьяне полагались на себя и народные приметы. Наблюдали за природными явлениями, чтобы вовремя начать сев.

День сева – один из самых ответственных, но и самых торжественных дней в земледельческом году. Потому и выходил первый сеятель босым (ногам должно уже было быть тепло) в поле в белой или красной (праздничной) рубашке, на груди у него висело лукошко с семенами. Разбрасывал семена равномерно, с «тайной неслышной молитвой». После сева зерна нужно было заборонить.

Слайд 3. ХЛЕБ РАСТЕТ

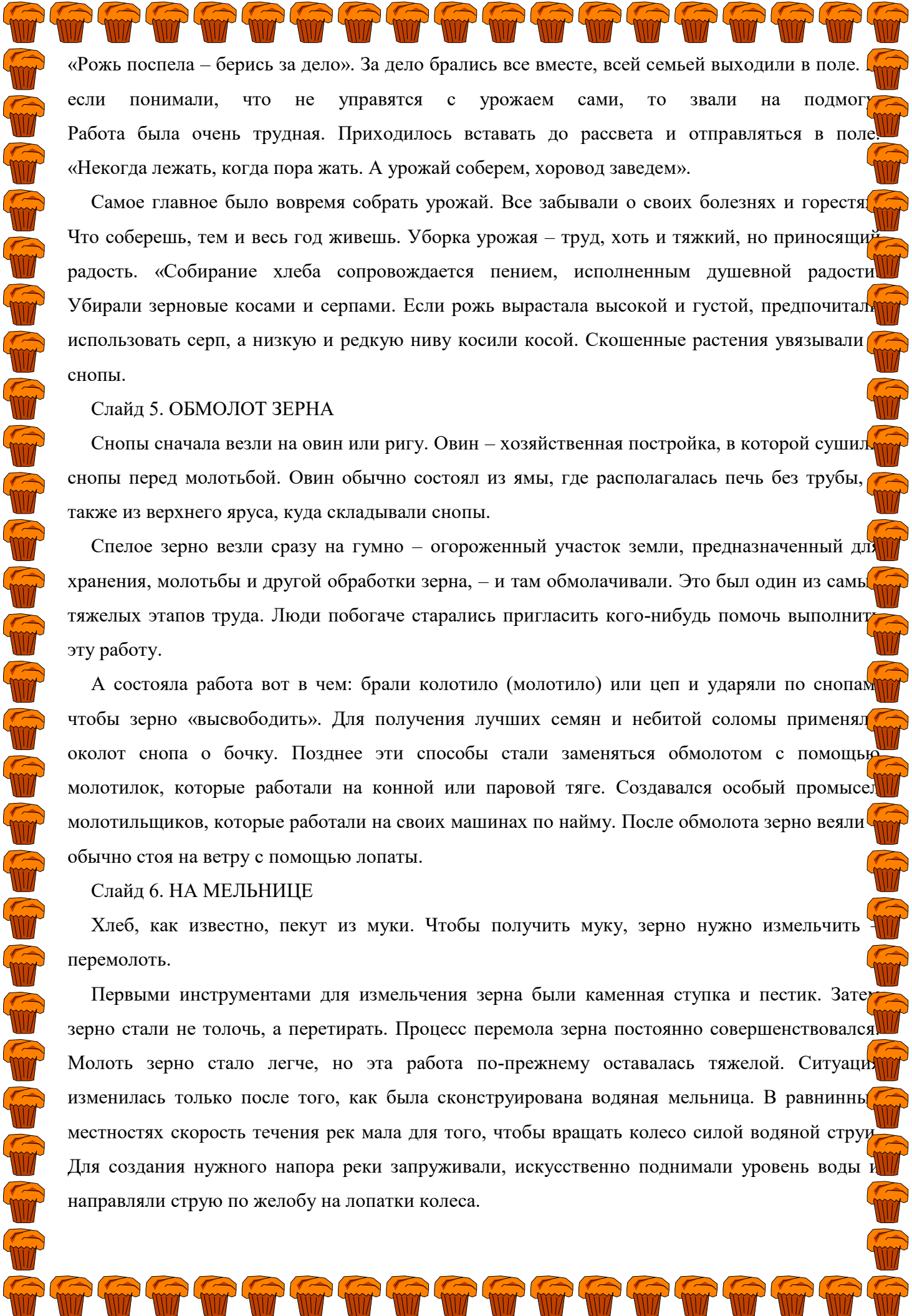
С того момента как зернышко попало в землю, оно стремится выбраться наружу. Солнышко светит, согревает землю и дает зернышку тепло. В тепле зернышко начинает прорастать. Но не только тепло нужно зернышку, ему еще необходимо «попить и поесть». Накормить зернышко может мать-сыра-земля. В ней находятся все необходимые питательные элементы для роста зерновых. Чтобы зерна росли быстрее, урожай был больше, землю удобряли. Удобрения в те времена были натуральные. Землю удобряли навозом, который скапливался за год от содержания скота.

Так закликали дождик. Без дождя хлеб никак не вырастет. Но и дождика должно быть в меру. Если дождь шел слишком часто и мешал созреванию урожая, то дети произносили другую закличку:

Солнышко дает растениям не только тепло, но и свет. Первые листочки прорастают вертикально вверх, а вот последующие растут в противоположном направлении и потом дают корешки, и из одного зернышка получается целый кустик.

Слайд 4. ЖАТВА

Жатва – пора ответственная. Крестьянам надо было точно определить время, когда ее начинать, – чтоб и в срок, и в хорошую погоду. И тут уж земледельцы наблюдали за всем: за небом, звездами, растениями, животными и насекомыми. Спелость хлеба проверяли на зуб: рвали колоски, вышелушивали – и в рот: если зернышки хрустят, значит, поспели.



«Рожь поспела – берись за дело». За дело брались все вместе, всей семьей выходили в поле. Если понимали, что не управятся с урожаем сами, то звали на подмогу. Работа была очень трудная. Приходилось вставать до рассвета и отправляться в поле. «Некогда лежать, когда пора жать. А урожай соберем, хоровод заведем».

Самое главное было вовремя собрать урожай. Все забывали о своих болезнях и горестях. Что соберешь, тем и весь год живешь. Уборка урожая – труд, хоть и тяжкий, но приносящий радость. «Собирание хлеба сопровождается пением, исполненным душевной радости». Убирали зерновые косами и серпами. Если рожь вырастала высокой и густой, предпочитали использовать серп, а низкую и редкую ниву косили косой. Скошенные растения увязывали в снопы.

Слайд 5. ОБМОЛОТ ЗЕРНА

Снопы сначала везли на овин или ригу. Овин – хозяйственная постройка, в которой сушили снопы перед молотьюбой. Овин обычно состоял из ямы, где располагалась печь без трубы, также из верхнего яруса, куда складывали снопы.

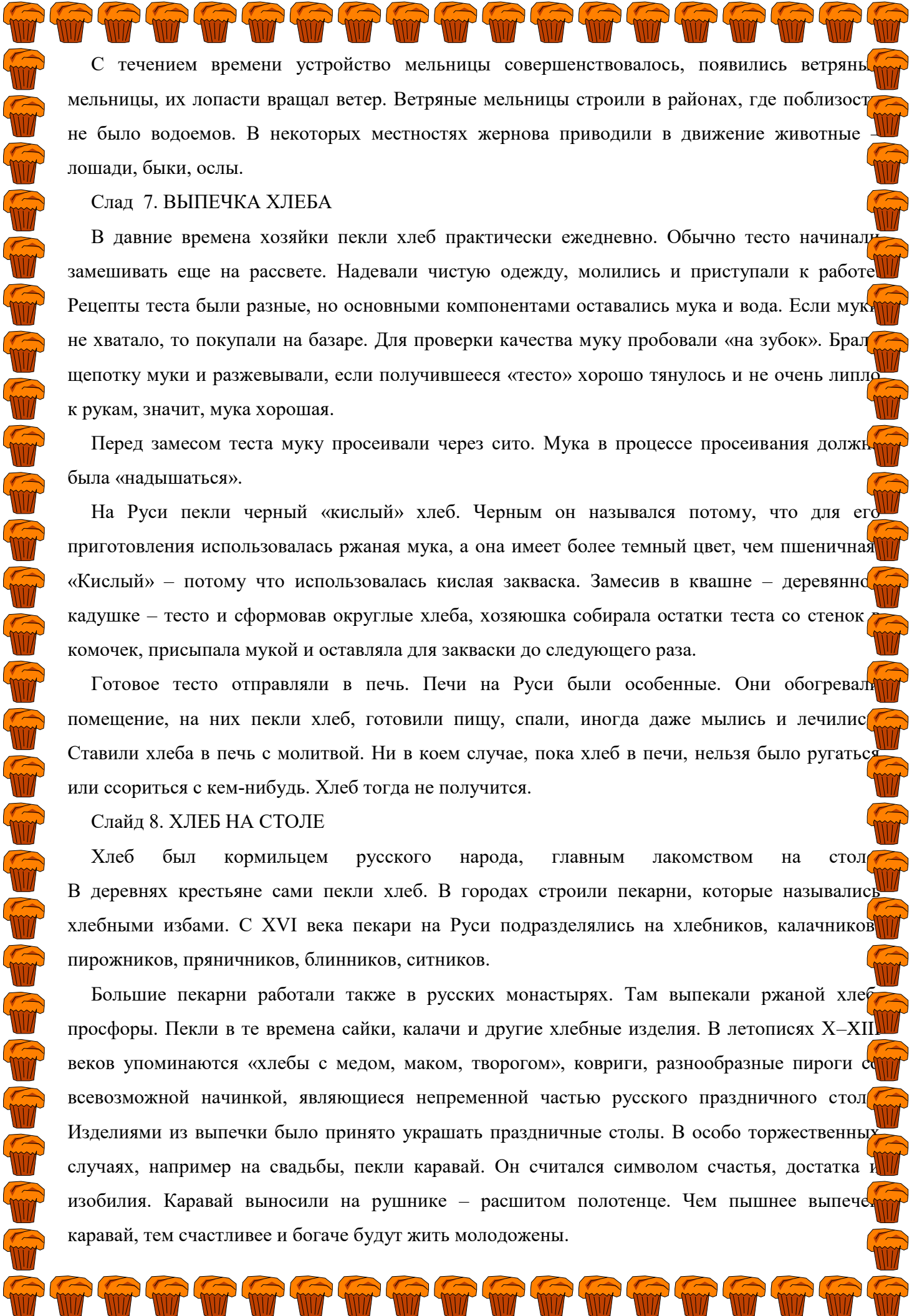
Спелое зерно везли сразу на гумно – огороженный участок земли, предназначенный для хранения, молотьюбы и другой обработки зерна, – и там обмолачивали. Это был один из самых тяжелых этапов труда. Люди побогаче старались пригласить кого-нибудь помочь выполнить эту работу.

А состояла работа вот в чем: брали колотило (молотило) или цеп и ударяли по снопам, чтобы зерно «высвободить». Для получения лучших семян и небитой соломы применяли околот снопа о бочку. Позднее эти способы стали заменяться обмолотом с помощью молотилок, которые работали на конной или паровой тяге. Создавался особый промысел молотильщиков, которые работали на своих машинах по найму. После обмолота зерно веяли обычно стоя на ветру с помощью лопаты.

Слайд 6. НА МЕЛЬНИЦЕ

Хлеб, как известно, пекут из муки. Чтобы получить муку, зерно нужно измельчить – перемолоть.

Первыми инструментами для измельчения зерна были каменная ступка и пестик. Затем зерно стали не толочь, а перетирать. Процесс перемола зерна постоянно совершенствовался. Молоть зерно стало легче, но эта работа по-прежнему оставалась тяжелой. Ситуация изменилась только после того, как была сконструирована водяная мельница. В равнинных местностях скорость течения рек мала для того, чтобы вращать колесо силой водяной струи. Для создания нужного напора реки запруживали, искусственно поднимали уровень воды и направляли струю по желобу на лопатки колеса.



С течением времени устройство мельницы совершенствовалось, появились ветряные мельницы, их лопасти вращал ветер. Ветряные мельницы строили в районах, где поблизости не было водоемов. В некоторых местностях жернова приводили в движение животные – лошади, быки, ослы.

Слайд 7. ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

В давние времена хозяйки пекли хлеб практически ежедневно. Обычно тесто начинали замешивать еще на рассвете. Надевали чистую одежду, молились и приступали к работе. Рецепты теста были разные, но основными компонентами оставались мука и вода. Если муки не хватало, то покупали на базаре. Для проверки качества муку пробовали «на зубок». Брали щепотку муки и разжевывали, если получившееся «тесто» хорошо тянулось и не очень липло к рукам, значит, мука хорошая.

Перед замесом теста муку просеивали через сито. Мука в процессе просеивания должна была «надышаться».

На Руси пекли черный «кислый» хлеб. Черным он назывался потому, что для его приготовления использовалась ржаная мука, а она имеет более темный цвет, чем пшеничная. «Кислый» – потому что использовалась кислая закваска. Замесив в квашне – деревянной кадушке – тесто и сформовав округлые хлеба, хозяйка собирала остатки теста со стенок комочек, присыпала мукой и оставляла для закваски до следующего раза.

Готовое тесто отправляли в печь. Печи на Руси были особенные. Они обогревали помещение, на них пекли хлеб, готовили пищу, спали, иногда даже мылись и лечились. Ставили хлеба в печь с молитвой. Ни в коем случае, пока хлеб в печи, нельзя было ругаться или ссориться с кем-нибудь. Хлеб тогда не получится.

Слайд 8. ХЛЕБ НА СТОЛЕ

Хлеб был кормильцем русского народа, главным лакомством на столе. В деревнях крестьяне сами пекли хлеб. В городах строили пекарни, которые назывались хлебными избами. С XVI века пекари на Руси подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников, ситников.

Большие пекарни работали также в русских монастырях. Там выпекали ржаной хлеб, просфоры. Пекли в те времена сайки, калачи и другие хлебные изделия. В летописях X–XIII веков упоминаются «хлебы с медом, маком, творогом», ковриги, разнообразные пироги со всевозможной начинкой, являющиеся непременной частью русского праздничного стола. Изделиями из выпечки было принято украшать праздничные столы. В особо торжественных случаях, например на свадьбы, пекли каравай. Он считался символом счастья, достатка и изобилия. Каравай выносили на рушнике – расшитом полотенце. Чем пышнее выпекался каравай, тем счастливее и богаче будут жить молодожены.

Рассказ «Хлеб» М. Глинская



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 сыт, 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 и 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 и 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 ломоть, мигом съел и не уходит. Тянет за собой толпу ребят: «Давай еще! Ах! Ах, как вкусно».

Речевые игры по лексической теме «Хлеб»

Игра «Назови ласково»

(образование уменьшительно-ласкательных форм существительных)

Колос – колосок, зерно – зернышко, хлеб – хлебушек, блин – блинчик, булка – булочка, баранка – бараночка, печенье – печенюшка, сушка – сушечка, пирог – пирожок. И т. д.

Игра «Откуда пришёл хлеб?»

(развитие диалогической речи; образование падежных форм существительных)

Откуда хлеб пришёл? – Из магазина.

А в магазин как попал? – Из пекарни.

Что делают в пекарне? – Пекут хлеб.

-Из чего пекут хлеб? – Из зерна.

Откуда зерно? – Из колоса пшеницы.

Откуда пшеница? – Выросла в поле.

Кто её посеял? – Люди. /Хлеборобы/.

А что они делают? – Хлеб убирают.

Игра «Чего нет?»

(образование родительного падежа существительных единственного числа)

Пшеница – нет пшеницы. Овёс – нет овса.

Сеялка – нет сеялки. Каравай – нет каравая. Зерно – нет зерна.

Колос – нет колоса.

Комбайн – нет комбайна. Хлеб – нет хлеба.

Батон – нет батона. Машина – нет машины. Рожь – нет ржи.

Мука – нет муки.

Игра «Самый умный»

(образование относительных прилагательных)

Поле, на котором выращивают рожь. /Ржаное поле/.

Поле, на котором выращивают пшеницу. /Пшеничное поле/. Колос пшеницы. /Пшеничный колос/.

Мука из пшеницы. /Пшеничная мука/. Мука из ржи. /Ржаная мука/.

Хлеб из пшеницы. /Пшеничный хлеб/. Хлеб из ржи. /Ржаной хлеб/.

Игра «Доскажите вторую часть пословицы»

(развитие связной речи)

Не будет хлеба, ... (не будет и обеда).

Без соли не вкусно, а без хлеба ... (несытно)

Без печки холодно – без хлеба ... (голодно).

Хлеб – всему ... (голова).

Игра «Родственные слова»

(подбор однокоренных слов)

Назовите хлеб ласково. /Хлебушек/.

Назовите крошки хлеба. /Хлебные крошки/.

Вкусный и полезный квас из хлеба. /Хлебный квас/. Посуда для хлеба. /Хлебница/.

Человек, который выращивает хлеб. /Хлебороб/. Прибор для резания хлеба. /Хлеборезка/.

Завод, где выпекают хлеб. /Хлебозавод/.



Игра «Доскажи словечко»

(подбор рифмы; активизация словарного запаса по теме)

Зерно, скорее созревай,
Испечём мы (каравай).
Для больших и малышей
Будет много (калачей).
Для маленькой публики
Свяжем в вязку (бублики).
Всем без исключения –
Вкусное (печенье).
Наберём зерна мы вволю
На пшеничном зрелом... (поле).

Игра «Доскажи словечко, изменив слово «хлеб» по смыслу»

(образование надежных форм существительных)

Я знаю пословицу о (хлебе).
Мама купила пшеничный (хлеб).
Дети едят суп с ... (хлебом).
Ваня пошел в магазин за ... (хлебом).
Я не люблю есть суп без (хлеба).
У меня дома нет ... (хлеба).

Игра «Один – много»

(образование множественного числа существительных в именительном падеже)

батон – батоны колос — ...
зерно — ... булка – ...
комбайн — ...
крошка — ... И. т. д.

Игра «Каким бывает хлеб?»

(подбор прилагательных к существительному)

Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный, белый, ржаной,
пшеничный, чёрствый, ...

Игра «Какой хлеб?»

(подбор прилагательных к существительному)

Хлеб по запаху (какой) — пахучий, душистый, ароматный. Хлеб на вкус (какой) — вкусный,
приятный.
Хлеб на ощупь (какой) — свежий, мягкий, пышный, твердый.

Игра «Посчитай»

(согласование существительных с числительными)

Один колос, два, три, четыре..., пять...
Одно зернышко, два, три, четыре, пять ...
Одна булочка, две, три, четыре, пять ...
Одна мельница, две, три, четыре, пять... И т. п.

Игра «Как правильно сказать? Соедините правильно»

(соотнесение существительных и образованных от них относительных прилагательных)

пшено (просо) манная каша гречка рисовая каша
геркулес (овес) пшенная каша пшеница гречневая каша
рис геркулесовая каша

Игра «Узнай профессию»

(активизация словаря по теме)

Кто работает на тракторе? (Тракторист.)

Кто работает на комбайне? (Комбайнер.)

Кто пашет землю? (Пахарь, земледельец.)

Кто выращивает хлеб? (Хлебороб.)

Кто работает на мельнице? (Мельник.)

Кто работает в пекарне? (Пекарь.)

Игра «Отгадай, что это?»

(согласование прилагательного и существительного в роде, числе; развитие языкового чутья)

Я загадала одно слово, а ты попробуй отгадать, что это.

Ржаная – это лепешка или хлеб? *(Если ребенок ошибся, например, сказал: «ржаная – это хлеб», то надо его спросить, выделяя интонационно окончание слова: «А мы так говорим «ржанАЯ хлеб»? Как мы говорим? Хлеб какой? РжанОЙ. Значит, ржанАЯ – это что? Лепешка»).*

Примерные загадки — вопросы для игры с дошкольниками:

Ржаное — это поле или хлеб?

Пшеничный – это колосок или поле?

Пшеничная – это мука или пирожок?

Пшеничное – это мука или тесто?

Ржаные – это колоски или колосок?

Пшеничные - это пироги или мука?

Хлебные – это крошки или посуда?

Хлебный – это квас или крошки?

Игра «Придумай слово»

(развитие словотворчества)

Задание 1. Посуда для сахара – сахарница, для конфет – конфетница, а для хлеба? Как называется посуда для хлеба? *(Хлебница).*

Задание 2. Прибор, который режет овощи, называется «овощерезка», а как называется прибор, который режет хлеб? *(Хлеборезка).*

Задание 3. Завод, где делают хлеб, называется как? (Могут быть разные варианты ответов детей, пусть дошкольники придумают свои – «хлебник», «хлебный завод», «хлебофабрика» и другие любые варианты).

После этого подскажите: «Завод, где выпускают продукты из рыбы, называется «рыбозавод».

Как же может называться завод, где делают хлеб? Попробуйте догадаться».

Если дети не догадались, то скажите: «Да, такие слова, которые вы придумали, действительно могли бы быть в русском языке. Вы придумали замечательные слова! Но люди договорились называть такой завод по-другому: «хлебозавод». Поэтому мы говорим так: «Хлеб выпекают на...? (хлебозаводе)»; «В магазин привезли хлеб, сделанный на? (хлебозаводе)».

Где еще могут выпекать хлеб? Расскажите, что пекари выпекают хлеб в пекарне. Хлебозавод большой, там работает много людей. А пекарня маленькая. В ней работает несколько пекарей.

Задание 4. Человека, который выращивает хлеб, работает на поле, называют «хлебороб». А как можно назвать человека, который печет хлеб? *(Хлебопек).*

Игра «Составь предложение»

(формирование умения составлять предложение по двум опорным словам)

Повар – блины Пирожки – духовка Магазин – хлеб Маша - булочки



Игра «Что делают с хлебом?»

(подбор глаголов к существительному)

С хлебом что делают? (Сеют, выращивают, убирают, едят, покупают, продают, пекут,).

Пословицы и поговорки о хлебе

Хлеб всему голова.

Без хлеба сыт не будешь.

Горькая работа, зато сладок хлеб.

Если хлеба ни куска, то и в тереме тоска.

Из одной муки хлеба не испечешь.

Покуда есть хлеб и вода, всё не беда.

Пот на спине, так и хлеб на столе.

Хлеб – батюшко, вода – матушка.

Хлеб – кормилец.

Хлеб на стол, и стол – престол.

Хлеб ногами топтать – народу голодать.

Хлебом люди не шутят.

Без хлеба и медом сыт не будешь.

Без хлеба и у воды жить худо.

Без хлеба куска везде тоска.

Нет хлеба – клади зубы на полку.

Вода вымоет, а хлеб выкормит.

Голодной куме всё хлеб на уме.

За хлебом – солью всякая шутка хороша.

И пес перед хлебом смиряется.

Как хлеба край, так и под елью рай, а хлеба ни куска, так и везде тоска.

Как хлеба кусок, так и разинул роток.

Ржаной хлебушко - калачу дедушка.

Хлеб в пути – не тягость.

Хлеб да соль – и обед пошел.

Хлеб дорогой, да не дороже нас с тобой.

Хлеб-соль дружбу водит.

Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно.

Без хлеба, да без каши – ни во что и труды наши.

Будет хлеб, будет и обед.

Много снегу - много хлеба, много воды - много травы.

Летом дома сидеть – зимой хлеба не иметь.

Зимой снег глубокий, летом хлеб высокий.

Хлеб да вода – здоровая еда.



Использованная литература

1. Крылова Н.М. Дом радости. Старшая группа. Октябрь. Книга V: Научно-методическое пособие для специалистов дошкольного и предшкольного образования, воспитателей групп полного и кратковременного пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении, домашнего воспитателя одного ребенка шестого года жизни/Н.М. Крылова, В.Т. Иванова. Перм. гос. пед. ун-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Пермь, 2007

2. Федеральная образовательная программа дошкольного образования. Приказ Минпросвещения России от 25.11.2022 N 1028 Об утверждении федеральной образовательной программы дошкольного образования (Зарегистрировано в Минюсте России 28.12.2022 N 71847)

https://vk.com/wall-148734517_145114