

ПРОЕКТ «ПРОСТАЯ ИСТОРИЯ. ОТ ЗЕРНА ДО КАРАВАЯ»

Воспитатель: Малеева Е.Н.

Ситуация месяца: «Осенняя пора»

Задачи:

- расширять и обогащать знания детей о прошлом, настоящем и будущем процесса выращивания хлеба, развивать умение проследить историю и эволюцию различных технических способов выращивания и приготовления хлеба, формировать представления о развитии хлебобулочного производства Самарской области, развивать любознательность, воображение, внимание и память (ОО «Познавательное развитие»);
- обогащать активный словарь, развивать связную, грамматически правильную диалогическую и монологическую речь, речевое творчество (ОО «Речевое развитие»);
- развивать навыки доброжелательного общения и взаимодействия с взрослыми и сверстниками (ОО «Социально-коммуникативное развитие»);
- реализация самостоятельной творческой деятельности детей (изобразительной, конструктивно-модельной и др.) (ОО «Художественно-эстетическое развитие»);
- развивать двигательную активность, способствовать овладению детьми подвижными играми с правилами (ОО «Физическое развитие»).

п/п	Название мероприятий	Организация развивающей предметно-пространственной среды	Участники
<i>I этап</i>			
<i>Подготовительный</i>			
1	Чтение художественной литературы Сказки «Петушок – золотой гребешок и чудо меленка», «Петушок и два мышонка», «Колосок» (украинская сказка), «Пирожок» (норвежская сказка), А. Толстой «Три калача и баранка», К. Паустовский «Теплый хлеб», Э. Шим «Хлеб», А. Прокофьев «Каравай», Заучивание стихотворений В. Данько «Откуда хлеб пришел», В. Степанов «Полюшко поле», П. Руденко «Хлеб». Заучивание пословиц	<i>Групповое</i> <i>помещение</i> Иллюстрации к произведениям.	Педагоги, дети, родители

	<p>Хвала рукам, что пахнут хлебом. Что летом уродиться, всё зимой пригодится. Хочешь есть калачи, не лежи на печи. Не велик кусок пирога, а стоит много. И обед не обед, коли хлеба нет. Ржаной хлебушко, куличам дедушка. Гречневая каша – матушка наша, хлебу ржаной - отец родной.</p>		
2	<p>Просмотр презентаций «Как выращивали и пекли хлеб в старину, и как это происходит в наше время», «Откуда к нам хлеб пришел?».</p>	<p><i>Групповое помещение</i> Мультимедийный проектор, ноутбук, презентации.</p>	<p>Педагоги, дети</p>
3	<p>Виртуальная экскурсия «Как пекут хлеб?» [34]</p>	<p><i>Групповое помещение</i> Мультимедийный проектор, экран, компьютер.</p>	<p>Педагоги, дети, родители</p>
4	<p>Экскурсии на Самарский булочно-кондитерский комбинат, Самарский хлебозавод, в хлебный магазин, пекарню (по выбору).</p>		<p>Дети, родители</p>
<p>II этап Исследовательский</p>			
5	<p>Беседа «Хлеб наше богатство!»</p>	<p><i>Групповое помещение</i> Иллюстрации процесса выращивания хлеба.</p>	<p>Педагоги, дети</p>
6	<p>Коллекционирование «Сдобные чудеса», «Мировой хлеб».</p>	<p><i>Групповое помещение</i> Фотографии с различными видами хлебобулочных изделий в России, фотографии с изображением национального хлеба по всем странам мира.</p>	<p>Педагоги, дети, родители</p>
7	<p>Конструктивная игра «Мельница»</p>	<p><i>Групповое помещение</i> Кубики, строительные наборы, конструкторы металлические и пластмассовые, конструктор-Lego classic, бросовый материал, иллюстрации по теме, схемы «Мельница».</p>	<p>Педагоги, дети</p>
8	<p>Познавательная минутка «Рассматривание знаковых культур»</p>	<p><i>Групповое помещение</i> Иллюстрации с изображением знаковых культур, семена пшеницы, ржи, овса, лупа.</p>	<p>Педагоги, дети, родители</p>

9	Технические минутки (экспериментирование) «Посев семян пшеницы для проращивания», «Превращение зерен в муку» Наблюдение за тем, как температура влияет на поднятие теста.	<i>Групповое помещение</i> Семена пшеницы, земля, лоток для выращивания зерна, лейка, ступа, ручная кофемолка. В домашних условиях.	Педагоги, дети Дети, родители
10	Творческая мастерская «Праздничный каравай» (лепка из соленого теста), «От зерна до каравая» (книжки-малышки).	<i>Групповое помещение</i> Миска, мука, соль, вода, цветной картон, листы бумаги формат А 4 (можно разных цветов), клей-карандаш, ножницы, карандаши, восковые мелки и другие материалы изобразительной деятельности (по выбору).	Педагоги, дети, родители
11	Подвижные игры «Кто скорее отвезёт зерно на элеватор», «Кто быстрее соберет колосья?», «Покажи колосок», «Хлебный магазин».	<i>Физкультурный зал</i> 2 или более машинок на веревке с кузовом с зернами пшеницы, колоски (натуральные или их имитация с помощью любого спортивного оборудования), 2 сумки, жетоны, муляжи хлебобулочных изделий.	Педагоги, дети, родители
12	Речевые игры «Игра в слова», «Вопрос-ответ».	<i>Групповое помещение</i> Мяч.	Педагоги, дети, родители
13	Дидактические игры «Чудесный мешочек», «Что сначала, что потом».	<i>Групповое помещение</i> Тканевой «чудесный мешочек», муляжи хлебобулочных изделий; предметные картинки (колос, зерно, мука, хлеб, печенье, шарлотка, сухарь, тесто, крошки, бутерброд и т.д.)	Педагоги, дети, родители
14	Пальчиковая гимнастика «Хлеб», «Дождик», «Хлебные изделия», «Месим тесто».	<i>Групповое помещение</i> Картотека пальчиковой гимнастики	Педагоги, дети, родители
15	Непосредственно образовательная деятельность «Как на Руси пекли хлеб»	<i>Универсальный игровой образовательный модуль «В путь на машине времени».</i>	Педагоги, дети

		<p>Пиктограммы с изображением вариантов вопросов, сюжетные линии по теме.</p> <p><i>Групповое помещение.</i></p> <p>Панно «Река времени» - предметные картинки с изображением исторической последовательности процесса как выращивали и пекли хлеб в старину, и как это происходит сейчас.</p>	
16	Сюжетная игра «Агрономия»	<p><i>Групповое помещение</i></p> <p>Счетные кубики, мозаика «Доли», шнуровка «Ладошки», «Математическая пирамида», бусы «Шарики», бусы на веревке красно-голубые, пазл «Цифры», индивидуальные часы, счетные диски двухцветные, игрушки (сельскохозяйственная техника), сантиметровая лента, предметы-заместители.</p>	Педагоги, дети
<p>3 этап</p> <p>Заключительный</p>			
17	Презентация детьми продуктов изобразительной деятельности «Хлеб во все времена»	<p><i>Групповое помещение</i></p> <p>Рисунки, поделки, фотографии, книжки – самоделки по теме проекта и др.</p>	Дети, родители
18	Творческая мастерская «Производство хлеба в Самарской области» (лэпбук)	<p><i>Универсальный игровой образовательный модуль «В путь на машине времени»</i></p> <p>Иллюстрации, фотографии, Самарской области, игры, пословицы, загадки и др.</p>	Педагоги, дети, родители
19	Конкурс на лучшую выпечку, приготовленную родителями совместно с детьми «За самоваром»	<p><i>Групповое помещение</i></p> <p>Кулинарные «шедевры» из муки.</p>	Дети, родители
Взаимодействие с родителями		Электронный образовательный маршрут № 2	

Рекомендации к просмотру презентации «Как выращивали и пекли хлеб в старину, и как это происходит в наше время»

Задачи. Развивать познавательный интерес путем ознакомления дошкольников с процессом выращивания хлеба. Расширить словарь по теме.

Оборудование. Интерактивная доска, презентация.

Описание.

Педагог приглашает детей в «кинозал», чтобы узнать, как выращивали хлеб в старину и как этот процесс происходит в настоящее время.

Показ презентации сопровождается рассказом педагога.

«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?

Уже в каменном веке люди подметили, что зерна некоторых растений очень сытные, к тому же они в отличие от плодов и грибов долго не портятся. Эти растения – дикие злаки: рожь, пшеница, ячмень.

Племена первобытных собирателей селились неподалеку от полей диких злаков. Каменными серпами они срезали зрелые колосья. Постепенно люди изобретали различные инструменты, с помощью которых обрабатывали землю, убирали зерно, мололи муку.

Подготовка земли под посев – работа тяжелая. На большей части Руси в давние времена росли могучие, непролазные леса. Крестьянам приходилось выкорчевывать деревья, освобождать почву от корней. Даже равнинные территории вблизи рек обрабатывать для сева было непросто.

Чтобы земля «оживала», 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 борон. 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.

Крестьяне бережно хранили семена для будущего сева в сухом прохладном месте, чтобы они не проросли раньше времени.

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. После сева зерна нужно было заборонить.

Крестьяне сажали зерновые культуры не только весной, но и осенью. До наступления сильных холодов сеяли озимые зерновые. Эти растения успевали до зимы дать росток и появиться на поверхности. А когда вокруг желтела листва, то и озимые ростки начинали блекнуть и опадать. Если же долго стояли теплые осенние деньки, то крестьяне специально выпускали на озимое поле скот. Животные съедали ростки, и тогда растение более активно укоренялось. Теперь крестьяне надеялись на снежную зиму. Снег – это шуба для растений. На поля клали ветви деревьев, различные предметы, чтобы снег «цеплялся» за них и оставался на полях.

С того момента как зернышко попало в землю, оно стремится выбраться наружу. 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. Без помощи крестьян зерновым не обойтись.

Большой вред зерновым полям приносили не только сорняки, но и мыши-полевки, которые подъедали корни. Настоящее бедствие для злаков представляла саранча, стаи которой могли совсем ничего не оставить от растений. С насекомыми крестьянам помогали сражаться птички – воробьи и особенно коростели.

Жатва – пора ответственная. Спелость хлеба проверяли на зуб: рвали колоски, вышелушивали – и в рот: если зернышки хрустят, значит, поспели. Работа была очень трудная. Приходилось вставать до рассвета и отправляться в поле. 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 тяжелый, но приносящий радость. Собираение хлеба сопровождалось 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.

Спелое зерно везли сразу на гумно – огороженный участок земли, предназначенный для хранения, молотбы и другой обработки зерна, – и там

обмолачивали: брали колотило (молотило) или цеп и ударяли по снопам, чтобы зерно «высвободить».

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.

Значительным шагом вперед стало изобретение ручной перетирной мельницы. Ее основа – жернова – две тяжелые плиты, между которыми растиралось зерно. Нижний жернов устанавливали неподвижно. Зерно засыпалось через специальное отверстие в верхнем жернове, который приводился в движение мускульной силой человека или животных. Большие тяжелые жернова вращали лошади или быки.

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 лопасти 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.

В давние времена хозяйки пекли хлеб практически ежедневно. Обычно тесто начинали замешивать еще на рассвете. Перед замесом теста муку просеивали через сито.

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 кадучке – тесто и сформовав округлые хлеба, хозяйюшка собирала остатки теста со стенок в 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.

Хлеб был кормильцем русского народа, главным лакомством на столе.

В деревнях крестьяне сами пекли хлеб. В городах строили пекарни, которые назывались хлебными избами.

Что же происходит сейчас? На помощь людям пришли машины.

Много работы выполняет трактор. Осенью к трактору сзади прикрепляют большой плуг. Плуг поднимает и переворачивает верхний слой почвы. Так трактор делает мягкую постельку для семян. Чтобы семена спрятались в землю от ветра и могли брать из земли все соки, которые им нужны для роста.

После этого трактор землю боронит. Если посевы озимые – их сеют перед зимой, то боронят осенью. Если посевы яровые – их сеют весной – то боронят весной. К трактору прикрепляют борону. Борона прочесывает землю зубьями как расческой.

И на этом работа трактора не закончилась. К нему теперь прикрепляют уже не борону, а культиватор. У культиватора нет зубьев, а есть – «лапы». Эти «лапы» рыхлят землю и срывают сорняки. Чтобы сорняки не мешали пшенице расти!

Далее к трактору прикрепляют сеялку. Сеялка засыпает в землю семена. Оказалось семечко в земле, прорастет, пробьется наружу зеленым стебельком. Подойдет к концу лето, поспеют колосья. Зерна в колосьях спелые, твердые – пора собирать урожай хлеба.

Тогда приходит на поле другая машина – настоящий великан. Ее называют «комбайн». Комбайн убирает зерно, которое потом везут на элеватор, где зерно хранят. Затем зерно везут на мукомольный комбинат, где из него сделают муку. А готовую муку отвезут на хлебозавод. На хлебозаводе из муки испекут хлеб. Хлеб привезут в магазин, где мы его купим. Так хлеб к нам на стол приходит» [15].

Модификация.

Организация просмотра презентации в сопровождении пояснительного рассказа детьми в других группах детского сада.

Презентация для дошкольников «Откуда к нам хлеб пришел?» [33] имеет голосовое сопровождение, что значительно облегчает подготовку педагога к ее демонстрации. Во время просмотра данного видеофайла рекомендуется проведение с детьми зрительной гимнастики.

Беседа

«Хлеб - наше богатство!»

Задачи. Расширять представления детей о хлебе, о процессе его выращивания. Воспитывать уважение к труду взрослых. Обогащать словарь, развивать связную речь, умение рассуждать.

Оборудование. Иллюстрации процесса выращивания хлеба.

Описание.

Педагог предлагает отгадать загадку.

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

Сообщает, что есть замечательная пословица - «Хлеб – всему голова» и просит ребят дать ей объяснение.

Спрашивает, как дома появляется хлеб. Дети высказывают предположения. Педагог сообщает:

– Для того, чтобы получить из зерен муку, нужно затратить много сил и труда. Нужно сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим занимаются хлеборобы, люди, которые выращивают для всей страны хлеб. Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттаяет и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его, ребята?

– Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. 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 зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Зерно проросло, появились колоски, пришла пора убирать урожай. На помощь хлеборобам выезжают машины – помощники.

Предлагает отгадать загадку.

Он по полю быстро ходит.
Косит хлеб, зерно молотит.
Веет, да в машину грузит-
Засыпает хлеб он в кузов-
Убирает урожай,
В поле трудится (Комбайн.)

Педагог рассказывает:

– Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыплются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. Далее машины везут зерно на элеваторы – специальные сооружения для хранения зерна. Затем зерно везут на мельницу и там зерно мелют в муку.

– Муку оправляют на хлебозавод, где стоят огромные чаны с закваской. В которые добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба.

– Тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины. Вот такую трудную и радостную дорогу прошел этот хлеб, пока к нам попал на стол. Много людей потрудились над тем, чтобы мы ели этот вкусный хлеб.

Модификация.

Игра: «Кто больше назовет хлебных изделий?»

Педагог бросает мяч ребенку и просит назвать его любое изделие из муки. Выигрывает тот, кто больше всех назовет хлебных изделий.

Коллекционирование «Сдобные чудеса», «Мировой хлеб»

Для создания коллекций понадобятся фотографии с различными видами хлебобулочных изделий в России (бородинский хлеб, калач, кулич, расстегай и др.) и фотографии с изображением национального хлеба по всем странам мира (каравай - Россия, бейгл - США, брецель - Германия, наан - Индия, лаваш - Кавказ и др.). С точки зрения эстетичности, рекомендуется размещение фотографий в рамках.

Рекомендации к размещению коллекции:

– В группе должно быть отведено место коллекции для ее выставки и хранения.

– Коллекция должна быть доступна детям.

Модификация.

Игра-соревнование «Знатоки хлебобулочных изделий»

Педагог предлагает детям разделить на команды. Одна команда – называет страну, другая – хлебобулочное изделие, которое в ней изготавливается. Или, одна команда описывает изделие, а другая - называет его.

Конструктивная игра «Мельница»

Задачи. Развивать творческое воображение, конструктивные навыки. Развивать способность устанавливать причинно-следственные связи и

творчески подходить к решению проблемной ситуации. Развивать логическое мышление. Создавать условия для активного взаимодействия детей со взрослым и друг другом.

Игровой материал. Кубики, строительные наборы, конструкторы металлические и пластмассовые, конструктор- Lego classic, иллюстрации по теме, схемы «Мельница».

Описание игры.

Педагог сообщает, что из-за урагана, обрушившегося на деревню Иваново, жители лишились мельницы. У жителей деревни есть зерно, но нет муки, и они не могут испечь хлеб. Педагог спрашивает, чем можно помочь жителям деревни?

Дети высказывают пути решения проблемы, одним из которых является постройка мельницы. Педагог соглашается и уточняет знания детей о видах мельниц (ветренная, электрическая), их строении и особенностях работы, показывает иллюстрации.

Далее демонстрирует схемы конструкции мельниц из разных видов конструктора. Совместно с детьми проводит их анализ: вид конструктора, из которого можно построить мельницу, определение количества, формы и цвета деталей конструктора и их месторасположения относительно друг друга.

По сигналу колокольчика, дети, предварительно объединившись в подгруппы и выбрав схему понравившейся им мельницы, выбирают тот или иной вид конструктора и приступают к конструктивной деятельности.

В процессе командной работы важным является умение дошкольников договариваться друг с другом по поводу распределения действий.

Также, по сигналу колокольчика, каждая подгруппа демонстрирует свой продукт конструктивной деятельности. Процесс презентации каждого вида мельницы педагог записывает в формате видео файла для отправки его жителям деревни Иваново.

Выполненные детьми модели мельниц могут стать атрибутами сюжетно-ролевых игр.

Модификация.

1. Самостоятельное создание детьми схем мельниц.
2. Одним из условий игры может быть необходимость усовершенствования выбранной схемы мельницы.
3. Использование в постройке бросового материала.

Познавательная минутка «Рассматривание знаковых культур»

Задачи. Развивать познавательный интерес, формировать представление о злаковых культурах. Развивать наблюдательность, логическое мышление.

Оборудование. Иллюстрации с изображением злаковых культур, семена пшеницы, ржи, овса, лупа.

Описание.

Педагог, демонстрируя иллюстрации с изображением злаковых культур (пшеница, рожь, овес, ячмень), сообщает, что это злаковые растения, из которых делают хлеб. Все злаковые растения разные.

Зёрнышки в колосе *пшеницы* расположены в два ряда. Зерна округлые, волосков почти нет. Когда пшеница созреет, они почти все обламываются. Мука из пшеницы получается белой. Поэтому и хлеб из неё – белый.

Колос *ржи* многорядный с удлинёнными зёрнами, волоски средней длины. Мука из ржи получается тёмной, поэтому и хлеб называется чёрным.

У *ячменя* колос двурядный с длинными волосками. Из зёрен ячменя получают перловую крупу. Из перловки варят перловую кашу. А ещё ячмень используют на корм домашним животным.

«Всё поле в серёжках» - это *овес*. Из овса готовят овсяную кашу, овсяные хлопья и печенье.

Педагог демонстрирует ребятам натуральные семена пшеницы, ржи и овса и предлагает с помощью лупы рассмотреть их, назвать общие черты и отличия (форма, цвет).

Модификация.

Если есть возможность рассматривания натуральных колосков пшеницы и ржи, то с целью их сравнения, можно придерживаться следующих действий:

1. Вышелушивание зерен из колосков и сравнение их по количеству. Вывод об уровне урожайности.
2. Отсчитать одинаковое количество зерен пшеницы и ржи и взвесить их. Вывод о массе злаковых культур.
3. С помощью линейки измерить величину зерен.

Техническая минутка

«Посев семян пшеницы для проращивания»

(экспериментирование)

Задачи. Расширять представления детей об особенностях выращивания злаковых культур. Развивать наблюдательность, умение устанавливать причинно-следственные связи, анализировать, сравнивать, обобщать, делать

выводы. Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и агрономов.

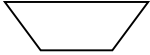
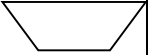
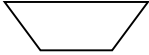
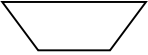
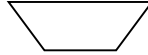

Оборудование. Семена пшеницы и ржи, земля, лоток для выращивания зерна, лейка.

Описание.

Для того, чтобы увидеть, как растут злаковые культуры, педагог предлагает детям посеять семена пшеницы.

Дети, совместно с педагогом, насыпают в лоток определенное количество земли, сеют семена пшеницы, поливают землю, закрывают лоток пленкой и выставляют его на солнечную сторону. Фиксируют время посева.

Наблюдения за ростом пшеницы проводятся детьми ежедневно. Результаты фиксируются в дневнике. Делается вывод о скорости произрастания пшеницы и их особенностях.

Дата						
Пшеница						

Модификация.

Посев сортового и не сортового вида пшеницы. Наблюдение всходов и произрастания. Вывод о приоритете того или иного вида семян для повышения качества выращивания зерновых культур.

Техническая минутка
«Преобразование зерен в муку»
(экспериментирование)

Задачи. Развивать наблюдательность, умение устанавливать причинно-следственные связи, анализировать, сравнивать, обобщать, делать выводы. Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и агрономов.

Оборудование. Семена пшеницы и ржи, ступа для растирания, ручная кофемолка.

Описание.

Для экспериментирования рекомендуется взять два вида семян: пшеницу и рожь. Педагог показывает детям семена и предлагает придумать,

как можно превратить зерно в муку. Каждый из предложенных детьми способов рассматривается и опробуется (перетирание зерна в ступке, ручной кофемолке и т.д.). По окончании эксперимента дети делают вывод о том, что в ступке, из ржи и пшеницы, получается крупа разного цвета и текстуры. В ручной кофемолке получилась мука грубого помола. Мука для выпекания хлеба и в том и в другом случае не получается.

Модификация.

В домашних условиях, совместно с родителями при использовании ржаной и пшеничной муки, замесить два вида дрожжевого теста и понаблюдать за тем, как температура влияет на поднятие теста. Сделать вывод.

**Творческая мастерская
«Праздничный каравай»
(лепка из соленого теста)**

Задачи. Развивать воображение, активность и самостоятельность при создании продукта творческой деятельности. Развивать мелкую моторику.

Оборудование. Миска, мука, соль, вода.

Описание.

Для создания «Праздничного каравая» педагог, совместно с детьми замешивает соленое тесто.

«Праздничный каравай» один, а детей много, но каждый ребенок вносит свой вклад в его создание – украшает с помощью маленьких кусочков теста, раскатывая тесто и вырезая из него листочки, цветочки, завитки и др.

Модификация.

Хоровод «Каравай».

**Творческая мастерская
«От зерна до каравая»
(книжки-малышки)**

Процесс создания книжек-малышек такой же, как и в проекте «Простая история. Одежда». Отличие в том, что на страницах книжек дети могут располагать вырезки из старых журналов или раскрасок или делать зарисовки процесса выращивания хлеба в любую историческую эпоху, или выполнить зарисовки выращивания зерновых культур, видов хлебобулочных изделий и др.

Модификация.

Презентация книжек-малышек.

Подвижная игра «Кто скорее отвезёт зерно на эlevator»

Задачи. Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми. Развивать быстроту, ловкость, мелкую моторику руки.

Игровой материал. 2 или более машинок на веревке с кузовом с зернами пшеницы.

Игровая задача и игровые действия. Быстрее соперника накрутить веревку на палку.

Игровые правила. В игре могут принимать участие от 2 и более детей. Выигрывает тот, кто быстрее всех и правильнее накрутит веревку на палку, не рассыпав, при этом зерно.

Описание игры.

Дети садятся на стул, держа в руке палочку с веревкой от машины. По сигналу педагога, накручивают веревку на палку, стараясь перегнать соперника и при этом не уронить ни одного зернышка.

Модификация.

Проведение игры в форме эстафеты.

Подвижная игра «Кто быстрее соберет колосья?»

Задачи. Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми. Развивать быстроту реакции, умение проявлять честность.

Игровой материал. Колоски (натуральные или их имитация с помощью любого спортивного оборудования), на один меньше, чем игроков.

Игровая задача и игровые действия. По сигналу музыки быстрее соперников «сорвать» колосок.

Игровые правила. В игре могут принимать участие от 6 и более детей. Выигрывает тот, кто последний останется в игре.

Описание игры.

На полу, в хаотичном порядке разложены колоски. Под музыкальное сопровождение дети ходят (прыгают, бегают) по залу. По окончании мелодии игроки быстро берут по одному колоску. Кому колоска не досталось - выходит из игры. При повторе игры убираются по 1-2 колоска.

Модификация.

При повторе игры убираются по 3-4 колоска.

Подвижная игра «Покажи колосок»

Задачи. Развивать внимание, умение быстро реагировать на сигнал ведущего.

Игровой материал. Колоски (натуральные или их имитация с помощью любого спортивного оборудования).

Игровая задача и игровые действия. Первым отдать колосок ведущему.

Игровые правила. В игре могут принимать участие от 10 и более детей. Побеждает тот, кто быстрее отдаст колосок.

Описание игры.

Играющие делятся на две группы и выстраиваются в шеренгу друг против друга, держа руки за спиной. В центре между шеренгами стоит один игрок. В каждой команде выбирают ведущего, которому дают колосок. Ведущий позади своей команды незаметно вкладывает колосок в руку одному из детей. После этого игрок в центре даёт команду: «Покажи колосок!» Дети с колосками должны выбежать и отдать свой колосок ведущему.

Модификация.

При большом количестве играющих, ведущий использует по два колоска – то есть два ребенка из каждой команды должны как можно быстрее отдать колоски ведущему.

Подвижная игра «Хлебный магазин»

Задачи. Воспитывать культуру честного соперничества в играх, стремление участвовать в играх с элементами соревнования. Развивать умение действовать в команде.

Игровой материал. 2 сумки для покупок, жетоны по количеству игроков, муляжи хлебобулочных изделий.

Игровая задача и игровые действия. Быстрее другой команды обменять свои жетоны на хлебобулочные изделия.

Игровые правила. В игре могут принимать участие от 8 и более детей. Побеждает та команда, которая быстрее всех обменяет жетоны на хлебобулочные изделия.

Описание игры.

Играющие делятся на две команды. Каждая команда получает сумку для покупок и жетоны для их обмена в «Хлебном магазине». По сигналу, ребенок

из каждой команды с сумкой добегают до «Хлебного магазина», оставляет и меняет жетон на хлебобулочное изделие. Далее возвращается обратно и передает сумку следующему участнику.

Модификация.

Использование различных препятствий на пути к «Хлебному магазину» для перепрыгивания, ползания, ориентировки в пространстве др.

**Речевая игра
«Игра в слова»**

Задачи. Создавать условия для использования ребенком речи для объяснения понятий и выражения мыслей. Развивать слуховое внимание, логическое мышление.

Словарный материал. Мука, перловая, мельница, початок, батон, пшено, геркулес, мёд, ржаной, зерно, пирожное, медонос, корм для домашней птицы, каравай, колос, метелка, овсяная каша, воздушные хлопья, лакомство для лошади и др.

Игровые действия. Хлопнуть в ладоши, услышав слово, подходящее к слову «пшеница» (или «рожь», «ячмень», «просо», «кукуруза» и др.). Объяснить выбор каждого слова.

Игровые правила. В игре могут принимать участие от 1 и более детей. Выигрывает тот, кто правильно выполнит игровые действия.

Описание игры.

Педагог обозначает слово, например, «пшеница». Далее называет другие слова - дети хлопают в ладоши, если услышанное ими слово подходит к слову, обозначенному взрослым. Играющие объясняют свой выбор.

Модификация.

Для активизации памяти и речи детей, после игры можно предложить вспомнить, какие слова, подходили к слову «пшеница» (рожь», «ячмень», «просо», «кукуруза» и др.) и почему.

**Речевая игра
«Вопрос - ответ»**

Задачи. Упражнять в подборе однокоренных слов.

Словарный материал. Хлеб, хлебушек, хлебные, хлебный, хлеборезка, хлебница, хлебороб, хлебозавод, хлебобулочные.

Игровые действия. Поймать мяч и назвать однокоренное слово к слову «хлеб».

Игровые правила. В игре могут принимать участие от 2 и более детей. Выигрывает тот, кто правильно выполнит игровые действия.

Описание игры.

Педагог бросает мяч ребенку и просит ответить на вопрос:

Назови хлеб ласково (Хлебушек.)

Крошки хлеба, какие? (Хлебные.)

Квас из хлеба как называется? (Хлебный.)

Прибор для резки хлеба (Хлеборезка.)

Посуда для хранения хлеба? (Хлебница.)

Кто выращивает хлеб? (Хлебороб.)

Назови завод, где выпекают хлеб? (Хлебозавод.)

Как называют изделия из теста? (Хлебобулочные.)

Модификация.

Игра «Наоборот»

Педагог называет однокоренное слово к слову «хлеб» - ребенок объясняет его значение.

**Дидактическая игра
«Чудесный мешочек»**

Задачи. Развивать тактильное восприятие. Активизировать номинативный словарь. Развивать мыслительные процессы (сравнение, обобщение).

Словарный материал. Тканевой «чудесный мешочек», муляжи хлебобулочных изделий.

Игровые действия. На ощупь определить и назвать хлебобулочное изделие.

Игровые правила. В игре могут принимать участие от 2 и более детей. Выигрывает тот, кто больше всех правильно определит и назовет хлебобулочных изделий.

Описание игры.

Педагог сообщает, что в «чудесном мешочке» лежат хлебобулочные изделия. Дети по очереди опускают руку в мешочек и на ощупь определяют и называют хлебобулочное изделие.

В конце игры педагог уточняет у детей, чем предметы из мешочка похожи, чем отличаются и почему.

Модификация.

В случае затруднений у детей в узнавания муляжей, перед началом игры педагог может продемонстрировать их, назвать, а потом разместить их для игры в «Чудесном мешочке».

Дидактическая игра «Что сначала, что потом»

Задачи. Развивать логическое мышление, умение устанавливать причинно-следственные связи.

Словарный материал. Предметные картинки - колос, зерно, мука, хлеб, печенье, шарлотка, сухарь, тесто, крошки, бутерброд и т.д.

Игровые действия. Разложить картинки в определенной последовательности, с учетом соответствующего естественного хода превращений.

Игровые правила. В игре могут принимать участие от 2 и более детей. Выигрывает тот, кто быстрее всех и правильно выполнит игровые действия.

Описание игры.

Участникам игры дается одинаковый набор предметных картинок, которые они должны разложить в определенной последовательности, соответствующей естественному ходу превращений. Если изделия соответствуют примерно одной стадии превращения, их кладут друг над другом. Взрослый контролирует правильность и скорость выполнения задания.

Модификация.

Игра в командах.

Пальчиковая гимнастика «Хлеб»

Рос сперва на воле в поле,
(Дети слегка покачивают руками.)

Летом цвел и колосился,
(Руки подняты вверх.)

А потом обмолотили,
(Постукивают кулаками друг о друга.)

Он в зерно вдруг превратился.
(Выполняют упражнение «Пальчики здороваются».)

Из зерна – в муку и тесто,

(Сжимают и разжимают кулаки.)

В магазине занял место.

(Вытягивают руки вперёд, ладонями вверх.)

Вырос он под синим небом,

(Поднимают руки вверх.)

А пришел на стол к нам – хлебом.

(Вытягивают руки вперёд ладонями вверх.)

Пальчиковая гимнастика

«Дождик»

Дождик, дождик, поливай

(Указательным пальцем постукивать по ладони другой.)

Будет хлеба каравай,

(Образовать перед собой круг руками.)

Будут булки, будут сушки,

(Похлопывать поочередно одной ладонью другую.)

Будут вкусные ватрушки.

(Соединить большой и указательный пальцы рук вместе, образуя большой круг.)

Пальчиковая гимнастика

«Хлебные изделия»

Муку в тесто замесили,

(Сжимают и разжимают кулачки.)

А из теста мы слепили:

(Прихлопывают ладошками, «лепят».)

Пирожки и плюшки,

(Поочередно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца.)

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи –

Всё мы испечём в печи.

(Обе ладошки разворачивают вверх.)

Очень вкусно!

(Гладят живот.)

Пальчиковая гимнастика

«Месим тесто»

(Пальцами обеих рук имитировать движения по тексту)

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

**План-конспект
непосредственно образовательной деятельности
«Как на Руси хлеб пекли»**

Интеграция образовательных областей. «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное развитие», «Речевое развитие», «Художественно-эстетическое развитие», «Физическое развитие»

Задачи.

1) Способствовать освоению детьми представлений об историческом времени (временных отношений: как в прошлом выращивали и изготавливали хлеб и как данный процесс происходит в настоящее время); развивать умение сравнивать, анализировать, устанавливать причинно-следственные связи, проявлять инициативу и самостоятельность; воспитывать у детей бережное отношение к хлебу, как к результату труда, уважение к труду хлебороба (ОО «Познавательное развитие»);

2) Развивать эмоциональную отзывчивость, формировать готовность к совместной деятельности со сверстниками и взрослыми, воспитывать умение действовать в команде (ОО «Социально-коммуникативное развитие»);

3) Активизировать и расширять словарь по теме, развивать связную грамматически правильную диалогическую речь (ОО «Речевое развитие»);

4) Способствовать реализации самостоятельной изобразительной деятельности детей (ОО «Художественно-эстетическое развитие»);

5) Развивать умение согласовывать речь с движением (ОО «Физическое развитие»).

Методы и приемы.

Практические: упражнения, игровые приёмы.

Наглядные: демонстрация сюжетных линий, предметных картинок.

Словесные: беседа, объяснение.

Материалы и оборудование.

Универсальный игровой образовательный модуль «В путь на машине времени»: пиктограммы, сюжетные линии с изображением процесса развития сельского хозяйства в старину и в настоящее время.

Групповое помещение: панно «Река времени», картинки с изображением людей, которые занимаются выращиванием хлеба в разные исторические эпохи, картинки с изображением амбаров, мукомольных заводов, Самарского булочно-кондитерского комбината, Самарского хлебозавода и пекарней, работающих в Самарском регионе.

Формы организации совместной деятельности

Детская деятельность	Формы и методы организации совместной деятельности
<i>Двигательная</i>	Игровой приём «Путешествие на машине времени».
<i>Игровая</i>	Игровой приём «Ромашка Блума»
<i>Изобразительная</i>	Рисование «Рассказ в картинках»
<i>Познавательно-исследовательская</i>	Упражнение «Посчитай, назови, расскажи», работа с раздаточным материалом на панно «река времени»
<i>Коммуникативная</i>	Вопросы, беседа по сюжетным линиям модуля, упражнение «Посчитай, назови, расскажи»

Логика образовательной деятельности

Этапы (последовательность деятельности)	Деятельность педагога и детей
<i>Обсуждение реального или вымышленного события (деятельность педагога с детьми в рамках модуля)</i>	Педагог демонстрирует иллюстрацию из сказки «Колосок». Интересуется, узнали ли дети сказку. Сообщает, что в сказке все пошло наоборот - мышата не берегут хлеб, относятся к нему небрежно: играют с хлебом, бросают, могут даже наступить на него. Петух не справляется с мышатами и обращается к детям за помощью - просит детей рассказать мышатам, какой путь проходит хлеб со времен старины, чтобы попасть на стол. Спрашивает у детей, согласны ли они помочь Петуху? При положительном ответе предлагает отправиться в прошлое на «машине времени» для того, чтобы уточнить и расширить знания, как выращивали хлеб в старину.
<i>Постановка цели исследования (деятельность педагога с детьми в рамках модуля)</i>	Педагог совместно с детьми определяет цель деятельности: - Давайте уточним, для чего нам нужно попасть в далёкое прошлое? (Узнать историю выращивания хлеба).

<p><i>Анализ – сравнение, активное обсуждение демонстративного материала</i> (деятельность педагога с детьми в рамках модуля)</p>	<p><i>Игровой приём «Путешествие на машине времени»</i> Педагог обращает внимание на макет «машины времени» и сообщает, что для того, чтобы отправиться в путешествие во времени необходимо машину «завести». Дети проговаривают четверостишие, имитируя действия при «запуске» машины.</p> <p style="text-align: center;">Тик- так, тик-так, (Руки на поясе, наклон вправо и влево.) Время отмеряет шаг (Шаг на месте.) Стрелки мы переведём (Руки вперед, вверх, вращать против часовой стрелки.) В старину мы попадём.</p> <p><i>Игровой приём «Ромашка Блума»</i> Педагог обращает внимание детей на «ромашку», на лепестках которой находятся пиктограммы. Предлагает каждому ребенку выбрать лепесток, и, ориентируясь на рисунки пиктограммы, задать своим сверстникам вопрос, ответ на который поможет детям актуализировать и расширить знания об истории выращивания хлеба. Ответы дети находят на сюжетных линиях в модуле «В путь на машине времени».</p> <p>Возможные варианты вопросов, изображенные на пиктограммах: Чем люди вспыхивали землю? Как сеяли зерна? Как убирали рожь? Как из зерен получали муку? Где выпекали хлеб?</p> <p>По мере поступления от детей ответов, педагог задает уточняющие вопросы: Как вы думаете, легко ли в старину людям было землю пахать? Как выбирали зерна из колосьев? Какие печи были в старину? И др.</p> <p><i>Игровой приём «Путешествие на машине времени»</i></p> <p style="text-align: center;">Тик- так, тик-так, (Руки на поясе, наклон вправо и влево.) Время отмеряет шаг (Шаг на месте.) Стрелки мы переведём (Руки вперед, вверх, вращать против часовой стрелки.) В современный мир мы попадём.</p> <p>Педагог задает уточняющие вопросы (Чем пахнут землю сегодня? Чем убирают колосья пшеницы? Где растирают зерна на муку? Где пекут хлеб? Куда привозят хлеб?) и просит найти ответы на них на сюжетных линиях модуля. При затруднении, поясняет, как происходит процесс</p>
---	--

	<p>выращивания злаковых культур, процесс изготовления хлеба в настоящее время.</p> <p>Далее, имитируя движение «машины времени», возвращаются в группу.</p>
<p><i>Работа в подгруппах: сортировка и закрепление мелких иллюстраций на панно «река времени» (деятельность педагога с детьми в групповом помещении)</i></p>	<p><i>Работа с панно «Река времени».</i></p> <p>1. Дети, опираясь на метки, собирают панно «Река времени» в исторической последовательности: «старина», «новая история» и, анализируя и сравнивая картинки с изображением людей, которые занимаются выращиванием хлеба в разные времена, располагают их на панно относительно «меток».</p> <p>2. Педагог дополняет панно частью «новая история» с региональным компонентом и просит детей найти и разложить картинки с изображением амбаров, мукомольных заводов, Самарского булочно-кондитерского комбината, Самарского хлебозавода и пекарней, работающих в Самарском регионе.</p> <p>3. <i>Игровое упражнение «Посчитай, назови, расскажи»</i> <i>Задания:</i> — Посчитайте, сколько картинок в эпохе «старина» («новая история»)? — Назовите профессии людей, связанные с выращиванием и изготовлением хлеба. — Вспомните поговорки о хлебе.</p>
<p><i>Сопоставление результатов исследования</i></p>	<p>Педагог предоставляет детям возможность высказаться, задаёт вопросы:</p> <p>— Зачем мы отправлялись в путешествие на «машине времени» в далёкое прошлое? Поделитесь впечатлениями, что вас удивило?</p>
<p><i>Модификация</i></p>	<p>Педагог мотивирует детей на продолжение работы в самостоятельной деятельности. Предлагает выполнить «Рассказ в картинках» для мышат. Для изобразительной деятельности дети могут объединиться в подгруппы (или в пары) и распределить действия для получения коллективной работы.</p>

Сюжетная игра «Агрономия»

С подробным описанием проведения игры можно познакомиться в сборнике игр и упражнений по формированию элементарных математических представлений у дошкольников «Новая заниматика для маленьких математиков».

Презентация детьми продуктов изобразительной деятельности «Хлеб во все времена»

Демонстрирование продуктов изобразительной деятельности детьми может проводиться в группах детского сада, в сопровождении педагогов и родителей. В качестве форм презентации могут быть использованы:

- рассказ (название продукта, последовательность действий и помощь при его изготовлении, содержание продукта);
- ответы на вопросы детей, заинтересовавших данный продукт;
- история создания продукта «Это было так ...».

Творческая мастерская «Самара – хлебная столица» (лэпбук)

Задачи. Систематизировать познавательный и практический материал по теме проекта.

Оборудование. Картонная папка-основа, обычная бумага, ножницы, клей-карандаш для бумаги, степлер, содержимое для кармашков, материалы для изобразительной деятельности (по выбору).

Примерный план лэпбука:

1. Изображения хлебобулочных изделий.
2. История происхождения хлеба в Самарской губернии.
3. Кроссворд «Проверь себя».
4. Сказки и стихи о хлебе.
5. Информация «Из чего пекут хлеб? (виды хлеба и злаков)».
6. Информация в картинках «Как хлеб попадает к нам на стол?».
7. Пословицы и поговорки о хлебе.
8. Куличичи с загадками.
9. Игры «Найди одинаковые изображения», «Что сначала, что потом», «Назови профессию», «Вопрос - ответ».

Варианты изготовления лэпбука могут быть самыми разнообразными – от формы каравая до формы русской печи и др.

Указания на план и содержание лэпбука носят рекомендательный характер. Каждый из пунктов плана может быть представлен в разном формате и варианте (от текстового до рисуночного, в кармашках, блокнотиках, мини-книжках, книжках-гармошках, вращающихся кругах, конвертиках разных форм, карточках, разворачивающихся страничках и т.д.). Относительно содержания остановимся лишь на некоторых из них.

Содержимым кармашка «История происхождения хлеба в Самарской губернии» могут быть иллюстрации с изображением мельниц со времен старины, «Чудо элеватора», великой Хлебной площади, откуда волжский хлеб расходился по всему миру, фотографии современного Самарского хлебозавода, Самарского булочно-кондитерского комбината, пекарен и др.

В помощь детям к отгадыванию кроссворда «Проверь себя» желательно добавить изображения, подсказывающие, что одна из сельскохозяйственных машин, помогающая людям вырастить хлеб – это трактор, или жатва – это время уборки злаковых культур в старину и т.д.

В игре «Найди одинаковые изображения» можно использовать пары одинаковых видов хлебобулочных изделий.

Игра «Что сначала, что потом» - сюжеты картинок с изображением процесса приготовления хлеба или выращивания зерновых культур, которые необходимо выложить в определенной последовательности. И т.д.

Конкурс «За самоваром»

Задачи. Приобщать детей к ценностям традиционной культуры. Способствовать сплочению проведения совместных мероприятий, способствующих формированию взаимодействия взрослых с детьми, возникновению чувства единения, радости, гордости за результаты общего труда.

Описание.

Участниками конкурса являются родители и дети, которые демонстрируют и презентуют жюри, совместно приготовленные хлебобулочные изделия. Приветствуется проявление конкурсантами творческого подхода, креативности, артистичности при презентации угощений, наличие столовых принадлежностей (салфетки, разносы, тарелки и др.) для дегустации блюд членами жюри.

Возможно выделение номинаций:

1. «Лучшие праздничные хлебобулочные изделия».
2. «Лучшие хлебобулочные изделия с начинкой».
3. «Дизайнерское оформление».
4. «Лучший Самарский кулич».
5. «Всем хлебам – хлеб!».
6. «Лучшая Самарская сдоба».

По результатам конкурса определяются призовые места во всех номинациях. В конце конкурса организуется всеобщее чаепитие и чествование победителей.

Электронный образовательный маршрут № 2

Обращение к родителям. Уважаемые родители! Посредством данного образовательного маршрута, Вы имеете возможность вместе со своим ребенком познакомиться с процессом выращивания хлеба в разные исторические эпохи и проследить путь, который проходит хлеб, прежде чем появиться на наших столах. Пройдя все шаги, Вы сможете не только узнать много интересного, но и сделать замечательный макет для игр Вашего ребенка!

<p>ШАГ 1. «ПОЧИТАЙТЕ!»</p> <p>Прежде чем начать говорить с ребенком о хлебе, советуем Вам прочитать интересные произведения.</p> <p><i>Планируемый результат:</i> ребенок проявит заинтересованность и любознательность к данному познавательному материалу</p>		
ЧТО ЧИТАТЬ?	ГДЕ ИСКАТЬ?	ЧТО СПРОСИТЬ И УТОЧНИТЬ?
<i>Сборник сказок и рассказов</i>	https://nsportal.ru/detskiy-sad/razvitierechi/2017/03/24/sbornik-proizvedeniy-o-hlebe	Задайте ребенку вопросы по содержанию сказок и рассказов.
<p>ШАГ 2. «ПОСМОТРИТЕ!»</p> <p>Посмотрите короткие видео ролики, которые помогут Вашему ребенку узнать, как из зерна получается мука и выпекается хлеб, как этот процесс происходил в старину.</p> <p><i>Планируемый результат:</i> ребенок расширит кругозор, проявит способность к установлению причинно-следственных связей, выводов и умозаключений.</p>		
ЧТО СМОТРЕТЬ?	ГДЕ ИСКАТЬ?	ЧТО СПРОСИТЬ И УТОЧНИТЬ?
<i>Познавательное видео «Откуда к нам хлеб пришел?»</i>	https://www.youtube.com/watch?v=afW4ZiBF3Ns	Чем вспахивают землю в наше время и как это делали в старину? Какой хлеб пекут из ржи? Как сеют хлеб? Что начинается после созревания урожая? Как в старину проходила жатва? Для чего нужны комбайны?

<p><i>Познавательное видео «Как пекут хлеб на заводе?»</i></p>	<p>https://yandex.ru/video/search?filmId=12555207077487434887&text=как%20пекут%20хлеб%20видео%20для%20детей&noreask=1&path=wizard</p>	<p>Где перемалывают зерна в муку? Как называется профессия человека, который выпекает хлеб?</p>
<p><i>Познавательное видео «Как делают муку?»</i></p>	<p>https://yandex.ru/video/search?filmId=16689738628567409682&text=как%20делают%20муку%20видео%20для%20детей</p>	<p>Где делают муку? Чем перемалывают зерна?</p>
<p>ШАГ 3. «ИССЛЕДУЙ!»</p> <p>Нет ничего интереснее, чем самому сделать тесто. Тесто непростое, а соленое. <i>Планируемый результат:</i> ребенок проявит заинтересованность и любопытство в получении результата от экспериментальной деятельности, проявит инициативу в самостоятельном проведении исследования</p>		
<p>ЧТО ДЕЛАТЬ?</p>	<p>ГДЕ ИСКАТЬ?</p>	<p>ЧТО СПРОСИТЬ И УТОЧНИТЬ?</p>
<p><i>Показать, с помощью чего и как замешивается соленое тесто. Предоставить ребенку сделать тесто самостоятельно.</i></p>	<p>https://ecopodelki.ru/kak-sdelat-solenoe-testo.html</p>	<p>Какие продукты нужны для приготовления теста? Для чего нужно большое количество соли?</p>
<p>ШАГ 4. «ПОИГРАЙТЕ!»</p> <p>Поиграйте с ребенком в игры, которые помогут развить у Вашего малыша мышление, память, воображение, речь, но и доставят ребенку массу удовольствия от общения с Вами. <i>Планируемый результат:</i> ребенок разовьет мышление и речь.</p>		
<p>ВО ЧТО ИГРАТЬ?</p>	<p>ГДЕ ИСКАТЬ?</p>	<p>ЧТО СПРОСИТЬ И УТОЧНИТЬ?</p>
<p><i>Игра на развитие мышления</i></p>	<p>https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2014/12/27/didakticheskie-igry-tema-khleb</p>	<p>Предложите ребенку назвать сказки и произведения, в которых герои стряпают, пекут, а может и сами сделаны из теста.</p>
<p><i>Игра на развитие речи</i></p>	<p>https://pedportal.net/doshkolnoe-obrazovanie/razvitierechi/igry-po-leksicheskoy-teme-quot-hleb-quot-1187102</p>	<p>Предложите ребенка придумать свою историю про хлеб и рассказать ее. Можно предложить нарисовать историю на листах бумаги, скрепить их</p>

		в определенной последовательности и, демонстрируя «книжку-малышку», «прочитать» свой собственный, авторский рассказ своим близким.
<p>ШАГ 5. «СДЕЛАЙТЕ ВМЕСТЕ!»</p> <p>Дети лучше воспринимают информацию, когда есть возможность «потрогать» своими руками. Вашему ребёнку будет интереснее, если вы с ним сделаете что-то необычное и интересное.</p> <p><i>Планируемый результат:</i> ребенок проявит творческую инициативу, самостоятельность и любознательность, творческое воображение, а также разовьет координацию движений, мускулатуру рук, мыслительные процессы (синтез, анализ, умение сравнивать).</p>		
ЧТО СДЕЛАТЬ?	ГДЕ ИСКАТЬ?	ЧТО СПРОСИТЬ И УТОЧНИТЬ?
<i>Изготовление ветряной мельницы из подручного, бросового материала.</i>	https://yandex.ru/images/search?text=Изготовление%20ветряной%20мельницы%20из%20подручного%2C%20бросового%20материала&stype=image&lr=51&source=wiz	Для чего людям нужна мельница? Какие бывают мельницы?
<p>ШАГ 6. «СМОДЕЛИРУЙТЕ!»</p> <p>Теперь, проделав все шаги, и узнав много о хлебе, Вы с лёгкостью сможете сделать макет для совместных игр с ребёнком!</p> <p>Цель: ребенок проявит творческую инициативу, самостоятельность при выполнении практических действий, разовьет умение находить пути решения возможных проблем, проявит активность и воображение в процессе игровой деятельности.</p>		
ЧТО СМОДЕЛИРОВАТЬ?	ГДЕ ИСКАТЬ?	
<i>Макет «Как хлеб на стол пришел»</i>	https://www.maam.ru/detskijasad/fototch-t-o-proekte-otkuda-hleb-na-stol-prish-l-chast-2-sozdanie-maketa-kak-hleb-na-stol-prish-l.html	