

**Образовательный  
проект**

**«Хлеб»**



# Каравай

*Вот лежит каравай  
У меня на столе.  
Черный хлеб на столе –  
Нет вкусней на земле!  
Будет плакать мой хлеб,  
Каравай мой румяный,  
Если я разлежусь,  
Если лодырем стану.*

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

*Я.Дягутите*



## **Цель:**

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

## **Задачи:**

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





**Темы:**



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

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



## **Проращивание пшеницы.**

Проращивание пшеничных зерен в прозрачной емкости (наблюдение).





## **Посев пшеницы.**

История

хлебопашества.

Подготовка почвы.

Посев пшеницы на  
грядке в детском саду.

Посевная страда в  
наши дни.

Разучивание пословиц  
о труде и трудолюбии.



## **Жатва поспела и серп изострен.**

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





## **Жнут в поле и в пору.**

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





## Хлебушко-калачу дедушка.

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



## Испекли мы каравай.

Знакомство со свойствами сдобного теста, с последовательностью приготовления сдобных изделий. Украшение детьми пирогов. Воспитание стремления порадовать товарищей своими кулинарными изделиями.





## Соломенная кукла.

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





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

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



## **Материал и оборудование к тематическим занятиям:**

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

**Спасибо за внимание!**

Список литературы:

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

Журнал «Дошкольное образование» № 9 2000 г.