

«Хлеб – всему голова»

(подготовительная к школе группа)

Технологии: мультимедиа, игровые,
обучение в сотрудничестве.



Задачи:

- 1.** формировать у детей первоначальные представления о процессе производства хлеба, необходимости беречь хлеб;
- 2.** закрепить представление детей о том, что хлеб нужен каждому человеку;
- 3.** систематизировать знания детей о труде хлебороба, комбайнёра, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба);
- 4.** показать детям значимость сельскохозяйственной техники;
- 5.** воспитать у детей бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;



Предварительная работа:

1. Занятия познавательного характера по теме («Откуда хлеб пришёл»).

2. Знакомство с пословицами и поговорками, разгадывание загадок, чтение и разучивание стихотворений, связанных с темой «Хлеб – всему голова».

3. Лепка из слоёного теста



*Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.*

(Хлеб)



Тесто на подходе. А вот и готовая продукция!



Разнообразные игры: сюжетно-ролевые («Магазин», «Булочная»); хороводные («Каравай»); пальчиковые («Пирог»); дидактические («Четвёртый лишний», «Кому что нужно»); подвижные («Что мы видели не скажем, а что делали покажем»).



Изготовление коллажей и рисунков на тему «Магазин», «Булочная»



Лепка хлебобулочных изделий (муляжей) из солёного теста



Оформление иллюстраций к сказке «Приключение в Хлебном царстве»

