

**Работу выполнила:
Романова Елена Геннадьевна
Воспитатель 1
квалификационной категории**

УЧЕБНАЯ ТЕМА:

«КАК НАШИ ПРЕДКИ ВЫРАЩИВАЛИ ХЛЕБ».

УЧАСТНИКИ :

ДЕТИ СТАРШЕЙ ГРУППЫ ДЕТСКОГО САДА.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ:

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ, ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ, МУЛЬТИМЕДИЙНЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

Задачи:

1. Дать детям представления о том, как выращивали хлеб в старину. Познакомить с последовательностью трудовых действий, орудиями труда, народными традициями. Донести до сознания детей, что хлеб - это итог работы многих людей. Закрепить знания о последовательности роста растений (пшеницы) и необходимых погодных условиях (солнце, дождь, тепло).
 2. Развивать мышление, умение устанавливать логические связи.
 3. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, традициям русского народа.
-

***СОХОЙ И ПЛУГОМ ВСПАХИВАЛИ ЗЕМЛЮ,
ПОДГОТАВЛИВАЛИ ЕЕ К ПОСЕВУ.***



***ДАЛЕЕ СЕЯЛИ . СЕЯЛИ ТОЛЬКО УМУДРЕННЫЕ
ОПЫТОМ СТАРИКИ, ТОЛЬКО ИМ ДОВЕРЯЛИ
СТОЛЬ ВАЖНОЕ ДЕЛО.***



***ЖАТВА. СОЗРЕВШИЙ ХЛЕБ НАДО СРЕЗАТЬ,
СЖАТЬ. РАНЬШЕ ЖАЛИ СЕРПОМ.***



СУШКА.

**КОЛОСЬЯ СУШИЛИ, А ЗАТЕМ МОЛОТИЛИ
ЗЕРНО С ПОМОЩЬЮ ЦЕПА.**



НА ВЕТРУ ПРОСЕИВАЛИ ЗЕРНО ОТ СОЛОМЫ.



***ЗЕРНО ОТВОЗИЛИ НА МЕЛЬНИЦУ.
ЖЕРНОВА ПЕРЕМАЛЬВАЛИ ЗЕРНО В МУКУ***



ТЕСТО ЗАМЕШИВАЛИ РУКАМИ И ВЫПЕКАЛИ В ПЕЧАХ.



**▣ 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 веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!**

