

Автор проекта: воспитатель Ашихмина Т. А.

Проект «Хлеб - всему голова»

Возрастная группа подготовительная

Вид проекта: информационно-познавательный

Длительность проекта: средней длительности

Участники проекта: воспитатели, дети, родители

Цель: сформировать у детей представление о ценности хлеба.

Задачи обучающие:

- Расширять представления детей о сельском хозяйстве, познакомив с профессиями комбайнера, тракториста.

Формировать понимание важности и значимости их труда; о том, что для облегчения труда используется разнообразная техника. Рассказывать о личностных и деловых качествах человека-труженика.

Задачи развивающие:

Развивать умение детей понимать и составлять схемы, модели и алгоритмы собственной деятельности

Развивать умение поддерживать беседу, высказывать свою точку зрения, согласие или несогласие с ответом товарища.

Задачи воспитательные:

Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Актуальность

По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб. Мы выбрали эту тему потому, что чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Быть с хлебом — это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Каждый по-своему воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб — это жизнь. В жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных

ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд.

Предполагаемые результаты:

Расширится представление детей

- о злаковых культурах,
- о производстве хлеба
- о труде хлебороба, людях сельскохозяйственных профессий
- о пути хлеба «от зёрнышка до стола»

Дети поймут ценность и пользу хлеба, важность труда хлебороба...

Будут с уважением относиться к труженикам села

Начнут бережно относиться к хлебу.

Разворачиваем работу по модели трех вопросов:

- Что мы знаем?
- Что мы хотим узнать?
- Что нам поможет узнать?

Что мы знаем

Хлеб продается в магазине

Мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке

Из зерен делают муку,

Хлеб бывает белый и черный,

Хлеб пекут на хлебозаводе

Что мы хотим узнать?

Как называются люди, которые выращивают хлеб?

Что надо, чтобы вырастить хлеб?

Как растили хлеб раньше?

Как готовится тесто?

Что можно сделать из муки еще?

Как пекут хлеб?

Какие еще есть крупы?

Как работает мельница?

Почему говорят : Хлеб всему голова?

Как называют хлеб в других странах?

Где мы можем узнать?

Сходить на экскурсию

Спросить у родителей

Посмотреть в Интернете

Спросить у воспитателя

Провести опыты

Посмотреть в книгах, энциклопедиях

План реализации проекта:

1 этап – подготовительный:

Выбор актуальной темы, постановка цели и задач по выбранной теме.

Составление примерного плана действий по осуществлению проекта.

2 этап – познавательно-исследовательский.

Пополнить развивающую среду:

- Подбор художественной литературы по теме;
 - Составление сборника загадок, стихов... по теме;
 - Подбор картинного материала
 - Подбор дидактических игр по теме
- Разработать перспективный план занятий познавательного цикла.

3 этап — познавательно-творческий:

Реализация основных видов деятельности по плану проекта (приложение)

4 этап —заключительный:

Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам»

ОО	Совместная деятельность воспитателя с детьми	Самостоятельная деятельность
Познавательное развитие	НОД «Как хлеб к нам на стол пришёл» Экскурсия - на кухню «Как готовится тесто», - в хлебный магазин Беседы и рассказывание воспитателя: - О выращивании хлеба - История появления хлеба - Место хлеба в жизни людей - А нужен ли нам хлеб? - Какие сельскохозяйственные машины помогают людям выращивать хлеб. Экспериментирование: - Выращивание семян овса. - В каких условиях лучше хранить хлеб. Дидактические игры - Что сначала – что потом - Назови профессию - Что нужно для работы хлебороба - Разрезные картинки - Кто назовёт больше изделий из теста.	Рассматривание - колосков, зерен, - книг, альбомов о хлебе, - рассматривание и проба разных видов хлеба. Рассматривание альбома «Как к нам хлеб пришел»

Социально-коммуникативное развитие	Беседы: - о культуре поведения за столом - о бережном отношении к хлебу - терпенье и труд все перетрут Театрализованная деятельность по украинской народной сказке «Колосок»	Сюжетно – ролевые игры «Магазин», «Семья», «Ярмарка»
Речевое развитие	- НОД по развитию речи «Хлебушко» - Составление рассказов по картине И. И. Шишкина «Рожь» Дидактические игры: - Подбери словечко. - Да и нет не говорите. Чтение - Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», - В Крупин «Отцовское поле» - Ю.Ванаг «Хлеб, заработанный своими руками», - А.Букалов «Как машины хлеб берегут», - Дацкевич «От зерна до каравая», - Загадывание загадок. - Пословицы и поговорки. - Народные приметы. - Считалки. - Пальчиковая гимнастика	
Художественно-эстетическое развитие	- Коллаж «Что можно сделать из муки?», - Рассматривание картины И. И. Шишкина «Рожь» - Составление узоров и рисунков из круп, выкладывание орнамента из круп, зерен. - Музыка: Юрий Кудинов (Клоун Плюх) Слова: Елена Щепотьева, Юрий Кудинов «Хлебопёк» - Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам»	Игры в сухом бассейне из круп
Физическое развитие	Физминутки «Колоски», «Замесим тесто», «Мельница», «Трактора»	

Взаимодействие с родителями	Консультация для родителей «Вторая жизнь черствого хлеба»	
Итоговое мероприятие	Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста	

Достигнуты следующие результаты:

Дети знают и называют злаковые культуры

Дети имеют представление

-о производстве хлеба

-о труде хлебороба, людях сельскохозяйственных профессий

-о пути хлеба «от зёрнышка до стола»

Дети понимают ценность и пользу хлеба, важность труда хлебороба...

С уважением относятся к труженикам села, к хлебу.

Список использованной литературы

1. Голицина Н.С. Экологическое воспитание дошкольников. - М.: Мозаика- Синтез», 2004. - 40с.
2. Коломина Н.В. Занятия по экологии в детском саду. - М.: ТЦ Сфера, 2008. - 144с.
3. От осени до лета (детям о природе и временах года в стихах, загадках, пословицах, рассказах): Для воспитателей детских садов и музыкальных руководителей/ Сост. Л.А. Владимирская. - Волгоград: учитель, 2004. - 160с.
4. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения: Пособие для руководителей и практических работников ДОУ / Авт.-состав.: Л.С. Киселева, Т.А. Данилина, Т.С. Лагода, М.Б.Зуйкова. - 4-е изд., - М.:АРКТИ, 2006. - 96С.
5. Система экологическое го воспитания в дошкольных образовательных учреждениях: . - Волгоград: Учитель, 2008. - 286с.
6. Соломенникова О.А. Экологическое воспитание в детском саду. Программа и методические рекомендации. - Мозаика-Синтез, 2006. - 104с.
7. Тамбиев А.Х. Экологическая азбука для детей: Растения. - М.: Школьная Пресса, 2000. - 32с.
8. Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. - м.: ТЦ Сфера, 2012. - 80с.

Приложение № 1

НОД по развитию речи «Хлебушко»

Программное содержание: уточнять знания детей о полезности хлеба для здоровья человека; развивать воображение детей, учить детей определять функции объекта в зависимости от количества и качества данного объекта; формировать подвижность мысли; учить рассказывать по схеме; воспитывать уважение к хлебу через художественное слово.

Оборудование: буханка или каравай хлеба на подносе, доска и мел.

Ход занятия

Воспитатель (В.). Дети, давайте поиграем в игру «Я заметил», и посмотрим, кто из вас самый глазастый, кто заметит предметы, мимо которых мы проходим ежедневно. Называя такой предмет, вы скажите, для чего он нужен.

— Я заметил тетрадку. Она нужна, чтобы в ней писать.

— Я заметила цветок в горшке. Он нужен для красоты.

— Я заметила кубики, они нужны, чтобы с ними играть.

Когда дети замечают хлеб, воспитатель берёт поднос с караваем, обносит детей, читая стихи С. Погорельского «Хлебушко».

Вот он, хлебушко душистый,

С хрупкой корочкой витой,

Вот он тёплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришел.

В нём здоровье наше, сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

Ведь не сразу стали зёрна

Хлебом тем, что на столе,

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

В. Для чего нужен хлеб? (Чтобы есть, это пища.)

Для чего нужна пища? (Пища нужна для роста человека, чтобы он мог двигаться, думать, работать. Пища помогает человеку быть здоровым, сильным, весёлым.)

Хлеб — самый необходимый продукт питания, т.к. в нём содержатся наиболее необходимые для жизни и здоровья человека элементы.

Какие красивые слова о хлебе вы запомнили? (Душистый, тёплый, золотистый хлеб, словно солнцем налитой, с румяной корочкой.)

Воспитатель приглашает детей занять место за столами.

В. Дети, чем хлеб был в прошлом? (Тестом, мукой, зерном в колоске.)

Хлеб — это предмет рукотворный или нерукотворный?

Люди каких профессий участвовали в процессе появления хлеба? (Крестьяне, колхозники сеяли хлеб, сажали в землю зёрна ржи и пшеницы, комбайнеры косили созревшие колоски, шофёры отвозили зёрна на мельницу, мельники мололи муку, пекари делали тесто и пекли хлеб, продавец хлебного отдела продал этот каравай нам.) Вот тепло скольких рук сохранил хлеб.

Хлеб выполняет свою функцию кормить людей, он рукотворный.

Скучно стало одному караваю и он отправился искать своих родственников.

Появляются его братья и сёстры — хлебобулочные изделия.

Воспитатель показывает картинки или натуральные объекты.

В. Назовите их! (Сухари, баранки, сушки, калачи, пряники, сладкая соломка, печенье, пирожки, торты, вафли, пирожные.) Все рукотворные, они кормят людей.

Сегодня в наших магазинах много сортов хлеба: выпекают специальный хлеб для людей с разными заболеваниями. Наши пекари с врачами изобрели рецепт хлеба с названием «Здоровье». Много разных сортов хлеба с витаминными добавками. Какой необычный хлеб вы ели дома?

Устал хлеб от шума, ему захотелось отдохнуть. Приглашаю вас на минутку отдыха!

Дети выполняют движения, следя за звуками, чётко произносят слова:

Я пеку, пеку, пеку

(хлопки)

Деткам всем по пирожку

(пружинки с поворотом),

А для милой мамочки

(наклон вправо — влево)

Испеку я прянички

(хлопки над головой).

Дети садятся на места.

В. Долго пролежал наш хлеб, оказался плохим и не смог поэтому кормить людей. Скажите, дети, когда такое может быть? (Если хлеб чёрствый, засохший, непечённый (сырой), подгоревший, пересолённый, бесформенный, грязный (упал на пол), размокший (попала вода).

Претерпев все беды и неприятности, наш хлеб стал хорошим, но его не используют. Почему? (Акваалангисты под водой; покупатель без денег в

хлебном отделе; сытый человек; когда хлебный магазин не работает, а есть хочется и т.д.)

Очень неприятно быть плохим, никому ненужным! Наш хлеб подружился с другими продуктами питания. Самая первая его подруга — соль. Хлеб и соль — это символ дружбы народов, мира, покоя. С ним встречают дорогих гостей.

А теперь поиграем со словами! Угадайте, что получится, если...

§ ХЛЕБ + МЯСО + МЯСОРУБКА = КОТЛЕТА

§ ХЛЕБ + ОГОНЬ В ПЕЧИ – СУХАРИ

§ ХЛЕБ + ВОДА + САХАР + ДРОЖЖИ = КВАС

§ ХЛЕБ + МАСЛО + СЫР (+ КОЛБАСА) = БУТЕРБРОД

В. Попробуем в шутку придумать и новые слова:

§ БАРАНКИ + СУШКИ = БАРУШКИ

§ СУХАРИ + КАЛАЧИ = СУХАЧИ

§ ПРЯНИКИ + СОЛОМКА = ПРЯМКА и т.д.

И вдруг случилась беда: наш каравай хлеба оказался совсем один на всем белом свете. Сможет ли один хлеб накормить всех людей? (В этом случае хлеб не будет выполнять свою главную работу — кормить. Такое может быть только в сказке. Этот каравай должен храниться в музее, как образец-экспонат. Люди со временем узнают рецепт и будут выпекать такой же хлеб.) Знаете ли вы, что есть такой музей, где хранится маленький кусочек хлеба? Это музей Великой Отечественной войны. В осажденном врагом городе Ленинграде люди голодали. В пайках они получали маленький кусочек хлеба, который спасал им жизнь.

К счастью, у нас хлеб не является музейным экспонатом, но все равно он в чести у всех. Расскажите, как люди относятся к хлебу? Почему берегут, уважают, ценят?

Воспитатель предлагает детям рассказать о том, как путешествовал хлеб по схеме всего занятия. Дети рассказывают по цепочке, пользуясь схемой.

Примерный рассказ: «Жил-был хлеб. Отправился он путешествовать.

Сначала он узнал о своем прошлом. Прежде, чем стать хлебом, он был зерном в колоске, мукой и тестом. Хлеб создали руки крестьян, мельников, пекарей. Кормить — его главное дело.

Потом хлеб познакомился со своими родственниками: бубликами, баранками, сухариками, печеньем, пряниками, сладкой соломкой, пирожными и тортами. Всем здесь было весело, но очень тесно и шумно. Но люди обидели хлеб, он сначала был плохим: чёрствым, пересоленным, бесформенным и грязным. А затем хорошим, но недоступным для людей. Хлебу было грустно, он не мог кормить людей.

Больше всего караваю хлеба понравилось, когда он подружился с другими продуктами питания и вещами. Люди полюбили его еще больше. Во что только не превращался хлеб: в бутерброды и квас, в сухари и в котлеты. Здесь-то хлеб решил поселиться, чтобы выполнять своё главное дело еще лучше.

Но случилась беда: люди всех его родственников съели, хлеб остался один и превратился в музейный экспонат. Дети нашей группы выучили его рецепт и научили всех людей его выпекать!»

В. Предлагаю вам дома с родителями записать и зарисовать свой домашний рецепт хлеба. Из всех ваших рецептов мы составим ценную книжечку и вместе с вашими рисунками поставим её на выставке!

Конспект НОД «Как хлеб к нам на стол пришёл» в подготовительной группе.

Цель: формировать знания и представления детей о процессе выращивания хлеба.

Задачи обучающие:

Дать представление о пути хлеба: от посева до выпечки.

Развивающие:

Развивать память, мышление, связную речь, обогащать словарный запас.

Воспитательные:

Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и производстве.

Материалы и оборудование:

Стол, 3 одинаковых мешочка, булка хлеба, зёрна пшеницы, мука, три тарелки, карточки с изображением поэтапного выращивания хлеба, карточки с изображением хлебобулочных изделий, раскраски на каждого ребенка с изображением сельскохозяйственных машин (комбайн, трактор).

Ход

Здравствуй, ребята!

Дружно за руки возьмёмся

И друг другу улыбнёмся.

Мы пожмём друг другу руку,

Побежит тепло по кругу.

Вместе будем очень дружно

На вопросы отвечать.

Все хотим мы заниматься

Все хотим мы много знать.

Ребята, посмотрите, перед вами лежат три мешочка. Эти мешочки не пустые. Как вы думаете, что в них может находиться? Сколько у вас ответов. А как мы можем определить, что именно находится в мешочках? Конечно же, потрогать.

Игра «Определи на ощупь».

Что находится в первом мешочке?

Правильно, хлеб.

Во втором мешочке? – Зёрна пшеницы.

Как вы думаете, ребята, что находится в третьем мешочке? – Мука, правильно.

Ребята, скажите, а можно ли объединить все эти предметы? Почему? (Из зерна мелют муку, из муки пекут хлеб). Конечно же, молодцы.

А кто мне скажет, что такое хлеб?

Хлеб – один из самых удивительных продуктов человеческого труда.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой бывает хлеб?

Для чего вообще людям хлеб?

Хлеб – самый главный на нашем столе. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет память и улучшает пищеварение. Было время, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота. Велико было значение хлеба во время ВОВ. Хлеб давали по маленькому кусочку на весь день. Люди понимали, что хлеб – это их жизнь, и поэтому ценили его.

Хлеб всегда пользовался почётом и уважением.

Хоть и сейчас в магазинах можно купить много разного хлеба, но нужно также бережно, с уважением относиться к каждому кусочку хлеба.

Ребята, а сейчас внимательно послушайте стихотворение Сергея Михалкова «Булка»

«Три паренька по переулку,

Играя будто бы в футбол,

Туда-сюда гоняли булку

И забивали ею гол.

Шел мимо незнакомый дядя,

Остановился и вздохнул

И, на ребят почти не глядя,

К той булке руку протянул.

Потом, насупившись сердито,

Он долго пыль с нее сдувал

И вдруг спокойно и открыто

При всех её поцеловал.

– Вы кто такой? – спросили дети,

Забыв на время про футбол.

– Я пекарь! – человек ответил

И с булкой медленно ушел.

И это слово пахло хлебом

И той особой теплотой,

Которой налиты под небом

Моря пшеницы золотой».

Как вы думаете, ребята, правильно ли поступили мальчики?

Человек, какой профессии подошёл к ним?

Почему он поднял булку, сдул с неё пыль и поцеловал?

Правильно, испечь хлеб не так-то просто.

Хлеб проходит долгий путь, прежде чем попасть к нам на стол. Люди прикладывают много сил и труда, чтобы каждый из нас, каждый день, кушал вкусный, полезный хлеб.

Как хлеб на стол приходит? Как маленькое зернышко превращается в ароматный хлеб? Давайте с вами вспомним, какой путь преодолевает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол.

Кто знает, как называются люди, которые выращивают хлеб?

Давайте все вместе повторим – хлеборобы.

Кто такие хлеборобы?

Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины.

1. Весной, лишь только оттаяла и просохнет земля в поле выходит **трактор**.

Кто управляет трактором?

К трактору прикрепляется железный плуг. Плуг переворачивает землю.

Земля ложится крупными комками, в такую землю класть зерна еще нельзя.

К трактору затем прикрепляют борону. Борона похожа на грабли, только с большими, острыми зубьями. Борона рыхлит землю.

И вот земля стала мягкой, рыхлой и готова к посеву.

2. Далее к трактору прикрепляют **сеялки**. Для чего, как вы думаете?

Правильно, сеять зерно пшеницы.

Сеялки распределяют зерна равномерно.

3. Лежит зернышко в земле. Солнце пригревает, дождик поливает. И зернышки превращаются в **росточки**. Какие росточки?

За ростом едва проклюнувшихся росточков наблюдает агроном. Что это за профессия – **агроном**? (Агроном смотрит за здоровьем росточков, он знает, когда нужно собирать урожай)

4. Вот пшеница взошла. Какое становится поле?

(золотое, желтое, красивое)

Давайте и мы с вами превратимся в колоски.

Физкультминутка

Вырос в поле колосок (дети сидят на корточках)

Он не низок, не высок (постепенно поднимаются)

Налетел ветерок (поднимают руки вверх)

Закачался колосок (качают руками)

Мы в поле придем (ходьба на месте)

Колоски соберем (наклоняются, собирают)

Муки натолчем (кулаком одной руки стучат по ладони другой)

Каравай испечем (сжимают кисти рук)

Гостей приглашаем, караваем угощаем (вытягивают руки вперед, ладони вверх).

Молодцы!

5. Зёрна созрели. Начинается **жатва**. Жатва – это процесс уборки злаковых культур.

И на поле выходят другие машины. Как вы думаете, какие? Комбайны. Кто работает на комбайне?

Что делает **комбайн**?

Комбайн срезает колосья. Внутри комбайна есть молотилка, которая освобождает зерна от колоска. Эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера.

6. Далее машины везут зерно в большие **зернохранилища**. Называются они – элеваторы. Давайте повторим слово хором. Там зерно сушат, проветривают, чтобы оно не заболело от сырости.

Ребята, из зерна можно уже испечь хлеб?

7. А как вы думаете, куда везут зерно из зернохранилища?

Правильно, на мельницу. Что там делают?

На мельнице зерно перемалывают в муку. Кто работает **на мельнице**?

8. А затем куда отправляется **мука**?

Правильно, далее муку отправляют на хлебозавод или в пекарню. Там замешивают тесто, раскладывают в форму и в печь. Запекают – получается вкусная буханка хлеба и другие хлебобулочные изделия. Скажите, пожалуйста, какие хлебобулочные изделия пекут пекари?

Кто мне может повторить весь путь, который проходит хлеб, прежде чем попасть к нам на стол?

Вот видите, ребята, какой долгий путь проходит хлеб, сколько людей трудится над тем, чтобы хлеб попал к нам на стол. Трактористы, комбайнёры, пекари работают круглый год, не жалея сил, чтобы у каждого из нас на столе всегда был хлеб.

И мы должны уважать их труд, а также бережно относиться к хлебу, ценить его. И ни в коем случае не поступать так, как поступали мальчишки из стихотворения.

Ребята, скажите, а если хлеб не доели, что с ним можно сделать? Кого можно им покормить?

Да, ребята, хлеб нужен всем. Он на столе главный. Не зря в народе говорят: «Хлеб – всему голова». Давайте повторим эту пословицу вместе. А вы, ребята, какие знаете пословицы или поговорки о хлебе?

А сейчас, давайте вернемся к нашим мешочкам. Почему я принесла именно 3 мешочка?

Потому что важно, и зерно, и мука. Именно из этих продуктов появляется хлеб.

А завтра, ребята, мы с вами превратимся в настоящих пекарей. И испечем с вами различные хлебобулочные изделия.

А также, я хочу подарить вам раскраски с изображением сельскохозяйственных машин, на память о нашем сегодняшнем разговоре.

Экскурсия на кухню

Цель: познакомить детей с технологией приготовления булочек в больших количествах.

Задачи

1. Показать детям, как повара готовят булочки
2. Помочь ребятам понять, что и здесь многое зависит от уже знакомых им живых организмов — дрожжей.

Организация детей: они стоят на кухне группой или проходят мимо кухонного оборудования, если это возможно.

Виды деятельности: прогулка, развитие речи, ознакомление с кухонным оборудованием, наблюдение, социализация личности детей.

Методические рекомендации: педагог строго следит за соблюдением правил безопасности.

Дети идут на экскурсию на свою кухню, когда там выпекаются изделия из теста. Они должны увидеть весь процесс — от замеса теста до вынимания горячих булочек из печи.

Если тесто подходит долго, на кухню можно сходить 2—3 раза. Кухонные работники, по предварительной договоренности с воспитателем, комментируют ход работы, объясняют назначение незнакомых для детей предметов и агрегатов.

Воспитатель. Видите, ребята, вам готовят еду таким же способом, как вы делали это сами, но уже не в кастрюлях, а в чанах. И помогают людям в этом умные машины и агрегаты.

Вот так повар и помощники работают каждый день, чтобы вы всегда были сытыми.

Вкусно они готовят? Вам нравится?

Дети отвечают.

Давайте поблагодарим всех за то, что показали нам, как они работают, и за то, что каждый день готовят для нас очень вкусно.

Дети благодарят работников кухни и уходят.

В последующие дни во время завтрака, обеда или ужина педагог напоминает детям об их экскурсии на кухню, предлагает определить, с помощью какого оборудования было приготовлено то или иное блюдо, каким способом его готовили. Спрашивает, понравилась ли еда, обещает передать благодарность работникам кухни.

Приложение № 2 Художественное слово

Вот на мельнице пшеница
Здесь такое с ней творится!
В оборот её берут, в порошок её
сотрут!
(Мука)

Он бывает с рисом, с мясом,
С вишней сладкою бывает.
В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят
По кусочку все съедят.
(Пирог)

Я пузырюсь и пыхчу,
Жить в квашне я не хочу.
Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.
(Тесто)

Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают?
(Блины)

Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.
(Бублик)

Сидит на ложке
Свесив ножки?
(Лапша)

Состав простой: мука, вода
А получается еда,
То смешные завитушки, то
соломка, рожки, ушки.
(Макаронные изделия)

Корабль-великан не по морю
плывет.
Корабль-великан по земле идет.
Поле пройдет - урожай соберет.
(Комбайн)

Ты не клной меня, дружок,
голосистый петушок.
В землю теплую уйду, к солнцу
колосом взойду.
В нем тогда, таких как я, будет
целая семья
(Зерно)

Вырос в поле дом. Полон дом
зерном. Стены позолочены. Ставни
заколочены.
Ходит дом ходуном на столбе
золотом (Зерно)

Отгадать легко и быстро: мягкий,
пышный и душистый,
Он и черный, он и белый, а бывает
подгорелый.
(Хлеб)

Ходит полем из края в край, режет
черный каравай.
(Плуг)

Птица Юрица на ветер глядит,
крыльями машет, сама ни с места.
(Ветряная мельница)

Всем нужен, а не всякий сделает
(Хлеб)

Месяц-новец днем на поле блестел,
к ночи на небо слетел.
(Серп)

Ясный месяцек ночью в небушке
висит,
Днем во полюшке блестит. (Серп)

Овсом не кормят, кнутом не гонят,
а как пашет, семь плугов тащит.
(Трактор)

На соломинке - дом сто ребяток в
нем.
Ты не клюй меня, дружок,
голосистый петушок.
В землю теплую уйду, к солнцу
колосом взойду.
В нем тогда таких, как я, будет
целая семья (Зерно)

Стихи о хлебе

Радо солнцу небушко, полюшко
подсолнушку.
Рада скатерть хлебушку: он на ней
как солнышко
(Г.Виеру).

Хлеб ржаной, батоны, булки не
добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют, сил для
хлеба не жалеют.
(Я.Аким).

- Котик, кот, иди к доске, Расскажи
о колоске!
- Колосок, мои друзья, он
усатенький, как я!
(Г. Виеру).

Тихо встала рожь на цыпочки,
потянулась к небесам.
Лето пестрое рассыпалось по
полям, по лесам.
Вот ромашки долговязые с кашкой
шепчутся.
А вот незабудки синеглазые
затевают хоровод.
Васильки, как капли брызнули,
будто небо пролилось.
Набежала туча издали, промочила
лес насквозь.
Солнце чертит в небе полосы,
птицы песню завели
Созревай же, колос к колосу,
сладкий хлеб моей земли!
(Я. Дягутите).

Испекла Танюшка вкусные
ватрушки.
В муке у Танюшки даже нос и
ушки.

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!
(С. Погореловский)

Гнули колос злые ветры, и дожди
на колос шли,
Но сломить его за лето так они и не
смогли.
Вот какой я! - он хвалился - с
ветром справился, с водой!
До того он загордился, вырос
кверху бородой.
(С. Погореловский)

Так ли это?
Колоситься в парке рожь.
Это правда или ложь?
Ну, конечно это ложь.
Колоситься в поле РОЖЬ.

Вот и лето пролетело, тянет
холодом с реки.
Рожь поспела, пожелтела,
наклонила колоски.
Два комбайна в поле ходят. Взад-
вперед, из края в край.
Жнут - молотят, жнут - молотят,
убирают урожай.
Утром рожь стеной стояла. К ночи -
ржи как не бывало.
Только село солнышко, опустело
зернышко.
(Воронько)

Вешний день, пахать пора.
Вышли в поле трактора.
Их ведут отец мой с братом, по
холмам ведут горбатым.
Я в вдогонку им спешу,
покатать меня прошу.
А отец мне отвечает:
- Трактор пашет, не катает!
Погоди-ка, подрастешь, сам такой
же поведешь!
(В. Воронько)

Считалки.

Дождик, дождик, поливай - будет
хлеба урожай.
Будут булки, будут сушки, будут
вкусные ватрушки.

Катилася торба с высокого горба.
В этой торбе хлеб, соль, пшеница.
С кем ты хочешь поделиться?

Пальчиковая гимнастика: «Месим тесто»

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

Физкультминутки.

«Колоски» (рефлексия)

- Давайте представим, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю. (дети присаживаются) .
- Теплое солнышко пригрело землю, дождик полил. Зернышки росли, росли и стали колосками. (дети встают, поднимают руки вверх) .
- Колоски тянутся к солнышку. (дети протягивают руки вверх) .
- Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски. (дети постепенно опускают сначала: руки, голову, плечи, туловище) .
- И вот полил дождик, ожили колоски. Снова тянутся они к солнышку. В поле выросли замечательные колоски. Улыбнитесь друг другу.

«Замесим тесто»

Ой, ладошки-ладушки.
Мы печём оладушки
/хлопки ладонями/
Замешиваем тесто,
А тесту в миске тесно
/имитируют помешивание по кругу/
Тесто выпало на стол,
Тесто шлёпнулось на пол
/присели/
Тесто убежало
Начинай сначала.
/лёгкий бег на месте/

«Мельница»

За работу жернова,
Зёрна перетрём сперва.

Повторить 2 раза

Делаем вращательные движения:

*руки в стороны на уровне плеч,
ладонями вниз.*

Чтобы сделать каравай,
Жернова быстрее вращай
*Вращательные движения
кулачками перед грудью.*

Крепче трём зерну бока,
Получается – мука!

*Скользящие движения
ладонь о ладонь, перед собой.*

«Трактора»

Тара – тара – та – ра – ра

Выезжают трактора
(шагают на месте топающим шагом)

Будем землю пахать,
(имитируют работу плуга)
Будем рожь засевать,
(делают разбрасывающие движения руками как будто сеют)

Будем рожь молотить,
(руки кулачками вращаем перед грудью)

Малых деток кормить
(имитируют качание младенца)

Народные приметы

Не сей пшеницу, прежде чем появится дубовый лист.

Комары появились — пора сеять рожь.

Сей ячмень, когда калина расцвела, а береза листочки выпустила.

Когда шишки на елке станут красными, а на сосне — зелеными, пришла пора ячмень сеять.

Коли рябина рано расцвела, будет хороший урожай овса.

Коли брусника поспела, то и овес созрел. Ольха зацвела — пора гречиху сеять.

Приметы о хлебе:

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим –заберешь его счастье и силу.

Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Проговаривание скороговорок о хлебе

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку.

Хорош пирожок - внутри творожок

Саша любит сушки, Соня - ватрушки

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

Пословицы и поговорки о хлебе:

Будет хлеб, будет и обед

Пот на спине, так и хлеб на столе

Без соли невкусно, а без хлеба несытно

Хлеб - дар божий, отец, кормилец.

Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош

Покуда есть хлеб, да вода- все не беда

Без хлеба всё приестся

Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки

Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь

Без хлеба и мёдом сыт не будешь

Без хлеба и у воды жить худо.

Человеку по работе честь воздается.

Хочешь есть калачи - не сиди на печи.

Пахать - так не зевать.

Ржаной хлебушко пшеничному калачу дедушка.

Что посеешь, то и пожнешь.

Приложение № 3. Дидактические игры.

Игра в слова

Хлопните в ладоши, услышав слово, подходящее пшенице (ржи, ячменю, просу, кукурузе). Объясните выбор каждого слова.

Словарь: мука, перловая, мельница, початок, батон, пшено, геркулес, «усатый», мёд, ржаной, зерно, пирожное, медонос, корм для домашней птицы и свиней, каравай, колос, метелка, овсяная каша, воздушные хлопья, лакомство для лошади.

Комментарий для взрослых:

Для активизации памяти и речи детей после игры можно предложить им следующее задание: вспомните, какие слова, подходящие для пшеницы (ржи, ячменя, проса, кукурузы), вы слышали?

Четвертый лишний

Выделите лишнее слово, объясните свой выбор: картофель, морковь, ячмень, свекла; просо, рожь, баклажан, пшеница; рис, кукуруза, яблоко, рожь; гречиха, слива, виноград, персик; ячмень, пшеница, рожь, кукуруза.

Назови профессию

Задачи: Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, расширять словарь.

Ход игры: педагог начинает предложение, дети заканчивают (например, на комбайне работает ... комбайнер; на мельнице работает ... мукомол и т.д.)

Что сначала, что потом

Задачи: закрепить последовательность действий в процессе выращивания хлеба, развивать умение понимать причинно-следственные связи, связную речь.

Ход игры: дети рассматривают картинки, изображающие разные этапы выращивания хлеба, раскладывают их в правильной последовательности, составляют по ним рассказ.

Разложи блинчики

Задачи: развивать восприятие формы, величины, упражнять детей в умении визуально определять размеры в порядке возрастания (убывания), развивать глазомер, зрительное восприятие.

Ход игры: дети пронумеровывают изображенные на карточке блины по порядку (от 1 до 10) от самого маленького до самого большого и наоборот.

Разрезные картинки

Задачи: учить составлять целое из частей, развивать восприятие цвета, формы, величины, пространственного расположения предметов и их деталей, логическое мышление, самоконтроль, умение концентрировать внимание.

Ход игры: дети складывают картинки из частей.

Что нужно для работы хлебороба

Задачи: закреплять знания детей о сельскохозяйственной технике, орудиях труда хлебороба, развивать зрительное восприятие, внимание, память.

Ход игры: дети отбирают картинки с изображением сельскохозяйственной техники, орудий труда хлебороба.

Кто назовет больше изделий из теста?

Все команды называют изделия по очереди. Если какая-либо команда не может ничего сказать, она пропускает ход. За каждым ответ дается фишка. Побеждает команда, набравшая больше фишек. Конкурс начинают дети, а когда их знания полностью исчерпаются, его продолжают взрослые.

Приложение № 4. Опытно – экспериментальная деятельность.

Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Цель: Закрепить представления о семенах - будущих растениях, последовательность посадки семян.

Задачи: Закрепить знания об условиях роста семян (земля, вода, свет, тепло);

Учить сажать семена овса: сделать углубление в земле, правильно вложить семечко, присыпать землей, полить водой из лейки.

Воспитывать желание трудиться, аккуратно ухаживать за посевами, воспитывать заботу и интерес к наблюдениям; воспитывать любовь к природе.

В каких условиях лучше хранить хлеб

Цель: Узнать, какие условия необходимы для хранения хлебобулочных изделий.

Задачи: Установить, что для роста мельчайших живых организмов (плесени) нужны определённые условия. Развивать познавательную активность детей в процессе выполнения опытов. Учить самостоятельно формулировать выводы по итогам экспериментов

Результат. Булка, которая хранилась в полиэтиленовом пакете в тёплом тёмном месте стала портиться (на ней появилась плесень), булка, которая хранилась в полиэтиленовом пакете в холодных условиях не испортилась, а булка, которая находилась в тёплом сухом месте засохла.

Приложение № 5. Рассказы о выращивании хлеба.

В России издавна гостей встречали самым дорогим - « хлебом - солью», что было символом благополучия и гостеприимства.

Долгий путь у хлеба к нашему столу. Он начинается ранней весной, когда на поля выходят машины. Прежде чем посеять пшеницу зерно проверяют на всхожесть. Сортируют на сортировальных машинах. Все злаки бывают яровые и озимые. Яровые сажают весной и убирают осенью. Озимые сеют в августе – сентябре, а убирают в июне – июле, они дают большой урожай. На поле трудятся трактористы, комбайнёры, шофёры, агрономы. У тракториста много работы: поле вспахать, разрыхлить землю.

Через некоторое время на поля выходят другие машины- сеялки. Когда приходит осень, колосья становятся золотыми. Хлеб созрел. В поле выходят комбайны. Они срезают колосья и вымолачивают из них зёрна, эти зёрна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины. Машины везут зерно на ток- это большая открытая площадка, где зерно очищают, просушивают под солнцем. Потом зерно везут на элеватор – это сооружение для хранения зерна. Дальше на мукомольные заводы, а оттуда на хлебозаводы и пекарни. Хлеб пекут пекари.

Почему хлеб бывает чёрным и белым ? Всё дело в муке, есть мука пшеничная и ржаная. Из пшеничной делают белый хлеб, а из ржаной чёрный.

В хлебе есть белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины, они необходимы каждому человеку. Взрослый человек съедает в день 400 гр; а при тяжёлой физической работе 700 гр.

Настоящую цену хлеба помнят наши бабушки и дедушки. Хлеб спасал их в трудное фронтовое время. Во время блокады Ленинграда люди чтобы получить хлеб стояли в очереди целыми ночами. Рабочие получали 250 гр. хлеба, а жители города 125 гр. в сутки. Взрослые отдавали свою часть хлеба детям. Ветераны ещё помнят хлеб с примесью сена, соломы, желудей, семян лебеды. В музее истории Ленинграда хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. Таков был дневной паёк для жителей осаждённого немцами города.

Хлеб - наша жизнь и богатство. Хлеб - достояние народа, обилие хлеба - один из символов величия и могущества нашей Родины.

Хлеб наш берегите!

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте!

С хлебом не играйте!

Хлеб выбрасывать нельзя!
Берегите хлеб, друзья!

История появления хлеба. История хлебопечения.

По мнению историков, хлеб появился примерно пятнадцать тысяч лет тому назад в Средней Азии. В древние времена люди думали о том, как прокормиться и выжить тяжелых условиях. Поэтому люди находились в постоянном поиске пропитания, в результате чего они обратили внимание на необычные растения, которые обладали свойством насыщать и утолять голод.

Эти растения оказались предшественниками современных злаковых культур, таких как пшеница, рожь или овес. Люди заметили, что эти семена очень хорошо взрастают и увидели, что выросшие семена увеличиваются в количестве, в итоге возможно получить внушительный урожай.

Изначально, люди поедали зерна в сыром виде, а затем стали растирать зерна камнями, получая муку грубого помола. Они ее варили и делали своеобразную кашу, включая зерновые в ежедневный рацион. В результате такой первобытный вид обработки является прообразом изготовления муки и выпекания хлеба.

Стоит отметить, что пшеница в древние времена была дикорастущей, поэтому людям очень сложно было очищать злаковые колосья. Люди стали думать, как лучше отделять зерна, чтобы успеть собрать как можно больше урожая. Далее предки стали замечать, что подогретые зерна легче отделяются от шелухи, а если зерна подержать подольше над огнем, то каша получается намного вкуснее. Именно поэтому люди стали вырывать ямы, размещая в нем горячие камни. На этих камнях и происходило подогревание зерен

Постепенно процесс перемола зерен старались усовершенствовать, поэтому вскоре были придуманы первые мельницы и различные ступки для измельчения зерен.

Многие историки и археологи считают, что мысль запекать хлеб на огне пришла людям благодаря случаю. Во время приготовления каши, часть смеси попало в огонь, и получилась лепешка, которая очень привлекла людей своим поджаристым вкусом и запахом. Поэтому люди стали не варить хлеб, а выпекать. Получались подгорелые, немного жестковатые куски, которые источали приятный аромат и имели насыщенный вкус. Таким образом, стало появляться на Руси хлебопечение. Посевные работы, сбор зерна, его обработка, изготовление муки и выпекание хлеба внесли новый веток в развитие культуры древних людей. По мнению историков, появление хлеба,

способствовало тому, что люди стали селиться на плодородных почвах, закладывая сначала селения, затем деревни и города .

Возникновение дрожжевого хлеба также имеет свою историю. Многие историки считают, что дрожжевой хлеб появился в Египте, где рабы научились разрыхлять злаковую смесь с помощью дрожжевых грибов, которые при оптимальных условиях способствовали брожению теста. Древние люди изучали хлеб, который в разрезанном виде имел множество маленьких полостей, за счет которых тесто становилось воздушным и мягким. Эти пузырьки получались в результате появления углекислого газа, выделявшегося в результате молочнокислого брожения. Освободившийся углекислый газ придавал пористость и пышность тесту. Также древние люди заметили, что дрожжевой хлеб остается намного дольше свежим, вкусным и очень пышным.

Вскоре этот хлеб стали печь римляне и греки, для которых дрожжевой хлеб считался одним из самых изысканных блюд. Это блюдо было доступно только для самых богатых и знатных людей. А для бедных крестьян, рабов и черни готовили хлеб из грубого помола, который был не вкусным, жестким и очень плотным

Место хлеба в жизни людей.

Издавна хлебу отводили особое место в жизни людей, поэтому его очень почитали и уважали. Хлебу поклонялись так же, как солнцу. Его сравнивали с золотом. Историки доказывают это тем, что летописи и скорописи изображали хлеб вместе с солнцем. Хлеб воспевали в гимнах, изображали на картинах и считали его одним из основных блюд на столе господ.

В Греции большим наказанием являлось, если человек отведал блюда без хлеба, по их мнению, за это человек должен был получить жестокое наказание богов. Считалось, пренебречь хлебом, значило нанести хозяину дома самое ужасное оскорбление.

Долгое время хлеб считался не только деликатесным блюдом, но и лекарственным средством, которое излечивало людей от многих болезней того времени. Знахари рекомендовали нюхать свежее испеченный хлеб, если человек жаловался на какие-либо простудные заболевания, например, насморк. Люди также заметили, что подсохший черствый хлеб являлся прекрасным лекарством от заболеваний желудочно-кишечного тракта.

В каждой стране хлеб почитали по-своему, к примеру, в средневековом Риме было принято украшать вход в помещение, где выпекали хлеб. Из дерева, а также металла вырезали красивые булки, караваи, крендели, которыми украшали всю пекарню, особенно вход. Они служили символами пекарен.

Хлеб настолько тесно связан с нашей жизнью, что само это слово стало использоваться для обобщенного названия еды как таковой.

Многочисленные пословицы ярко и образно передают народную мудрость и отношение к хлебу.

- Без соли, без хлеба — половина обеда.
- Без хлеба куса везде тоска.
- Хлеб — всему голова

История хлебопечения на Руси.

Известно, что люди, проживающие на правом берегу территории современной Украины, активно выращивали зерновые культуры.

Проведенные на этой территории раскопки помогли обнаружить глиняные сосуды для хранения зерна, а также большие специальные хранилища, где держали собранный урожай.

Проведенные раскопки на Урале также свидетельствовали о хлебопечении, на что указывали найденные остатки глиняных печей, прообразы серпов для сбора урожая, специальные зернотерки, используемые древними славянами для измельчения зерна. В Вологодской области были также найдены доказательства хлебопечения, а также окультуривания диких зерновых культур, таких как, рожь и пшеница. На Руси выпекание хлеба считалось очень важным, серьезным и почетным занятием, при этом качество изготавливаемого хлеба строго контролировалось. Существовали специальные службы контроля качества хлеба, которые ходили по хлебным лавкам, гуляли по рынкам, где они проверяли качество хлеба.

На Руси хлеб всегда был основой кухни, русского стола. Ни в одной стране мира хлеб не имел такого значения, как на Руси.

Основную роль в жизни русского народа играл ржаной, или, как его называли, черный хлеб. Он был значительно дешевле да и сытнее пшеничного, белого хлеба.

На Руси от пекаря тоже требовалось не только мастерство, но и честность. Ведь в стране нередко случался голод. В эти тяжелые годы за пекарнями устанавливался особый догляд, и тех, кто допускал «подмес» или порчу хлеба, а тем более спекулировал им, сурово наказывали.

Хлебобулочные изделия на Руси были разные: крендели, бублики, баранки. Особой любовью на Руси всегда пользовались калачи. Калач был и на будничном столе рядового горожанина, и на пышных царских пиршествах.

А нужен ли нам хлеб?

Перед тем как провести опрос среди моих одноклассников и выяснить, что они знают о хлебе, мы предложили послушать суфийскую притчу «Сны и кусок хлеба».

«Сны и кусок хлеба»

Три человека, отправились в долгое путешествие и однажды встретились на большой дороге и решили странствовать вместе. Они объединили свои припасы и по-дружески делили невзгоды и удачи, лишения и радости пути. Но вот наступил день, когда от всей их провизии остались кусочек хлеба и глоток воды во фляге. Между путниками разгорелся спор, кому из них должны достаться хлеб и вода. И никто из них не желал уступить другим. Решили было разделить всё поровну, но это им не удалось.

Так и спорили, пока не стало смеркаться, и тогда один из них предложил: «Давайте ляжем все спать, и кому из нас приснится ночью самый чудесный сон, тому и быть судьей над нами»

Его товарищи согласились с ним, и тут же они улеглись и заснули. Наутро, с восходом солнца, друзья проснулись.

Первый стал рассказывать: «Приснилось мне, что я был восхищён в столь совершенный мир, что описать его великолепие бессилён язык; меня словно объял безмятежный покой. Там я встретил мудреца, который сказал мне: «Эта еда должна достаться тебе, ибо твоя прошлая и будущая жизнь наполнена подвигами, достойными восхищения».

— Как странно, — сказал другой путник, — ведь когда я заснул, то я в самом деле увидел своё прошлое и будущее, и в будущем я встретил всезнающего человека, который сказал: «Ты заслуживаешь этот хлеб, ибо терпеливее своих товарищей и учнее их. Согласно твоему предначертанию ты будешь обучен и поведёшь за собой людей».

Третий путешественник сказал: «Во сне я ничего не видел, ничего не слышал, ни с кем не разговаривал. Но какая-то непреодолимая сила заставила меня подняться, отыскать хлеб и воду и разом проглотить всё это, что я тут же и сделал».

После прослушивания притчи, мы задали ребятам вопрос.

-Почему один из путников предложил посмотреть свой сон, перед тем как съесть хлеб?

Интересные факты о хлебе.

- 1 факт: в Индии в 1 веке нашей эры существовал закон, преступников наказывали тем, что запрещали, есть хлеб на какое то время. При этом были уверены, что кто не ест хлеб, будет иметь несчастную судьбу.
- 2 факт: самую большую булку хлеба испекли в Мексике в 1996 году в городе Акапулько, длина булки составляла 9 километров в длину.
- 3 факт: французы потребляют 67 килограммов хлеба в год на одного человека.
- 4 факт: Примерно половина хлеба, который каждый день съедается во всём мире, идёт на приготовление бутербродов.
- 5 факт: ежедневно человечество съедает более 9 миллионов буханок хлеба.
- 6 факт: Скандинавская легенда гласит, что если молодой человек и девушка откусят от одной буханки, они обречены, влюбиться друг в друга.
- 7 факт: из зернышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется 10 тысяч зерен.

Какие сельскохозяйственные машины помогают людям выращивать хлеб?

Детям о тракторе.

Расскажите ребенку, что раньше машин не было и хлеб было вырастить очень трудно. Сейчас у нас все тяжелые работы делают машины. И немало их нужно, чтобы хлеб в поле вырастить и собрать урожай. Люди придумали удивительные машины. Может быть, когда ты вырастешь, ты тоже что-то придумаешь, что будет помогать всем людям.

Главная машина – трактор. Почему главная? (Выслушайте предположения ребенка).

Трактор – удивительная машина, которая сама для себя дорогу возит. Как трактор это делает? Вы узнаете из рассказа (текст даю здесь по мотивам рассказа А. Ивича).

Трактор возит все орудия, которыми обрабатывают землю. Это тягач.

Чем отличается грузовой автомобиль от трактора – тягача? (Выслушайте предположения ребенка и дайте правильный ответ). Грузовой автомобиль на себе груз возит в кузове, а трактор тянет груз за собой.

Но трактор не простой тягач, а вездеход. Как ты думаешь, почему трактор можно назвать «вездеходом»? Правильно, потому что он «везде ходит» — и по дороге, и по вспаханному полю.



Как же так получается, что трактор везде может проехать, даже там, где обычная машина не проедет? (Рассмотрите трактор и машину с ребенком — обратите внимание на колёса — пусть ребенок попробует сам догадаться, за счет чего это происходит).

У трактора вместо колёс небольшие стальные катки — по четыре с каждой стороны. На катки надеты стальные ленты. Они сделаны из отдельных звеньев, как цепь. Эти ленты называются «гусеницы». Найдите гусеницы на картинке.

Заднее колесо — зубчатое. Оно цепляет звенья гусеницы и передвигает ленту. Катятся по ленте катки, как по рельсам или по ровной дороге.

Выходит, что трактор сам возит для себя дорогу. Гусеницы — это его дорога! Потому он и не боится бездорожья!

Трактор работает в поле с ранней весны до поздней осени. В кабинке за рулем сидит кто? (тракторист). Он управляет трактором.

Борона и плуг

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.



Трактор везет за собой плуг - рыхлитель земли. Он переворачивает верхний слой почвы.



А это борона. Она с острыми зубьями, поэтому называется "зубовая". Борона разбивает крупные комья земли на мелкие. Борона боронит землю.

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



Трактор везет за собой культиватор.

Вот теперь трактор потрудился на славу! Можно прикреплять к нему **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»**.

Раньше людям было трудно собирать урожай – они срезали колоски **серпом**, потом в снопы вязали, укладывали на телегу, везли молотить. А теперь всю эту работу на поле делают умные машины – великаны «комбайны». Может быть, у тебя на кухне тоже есть кухонный комбайн, который помогает маме? А на поле комбайн другой – не такой как кухонный. Он зерно убирает и поэтому называется **«зерноуборочный»**.