

Районный фестиваль-конкурс методических  
пособий и дидактических игр «Ярмарка  
педагогических идей»

# Развивающее пособие «Хлеб. Путешествие Колобка»

Автор Горайчук Ирина Владимировна

Воспитатель 1 категории

МАДОУ – детский сад №85

# Описание пособия

Пособие представлено в виде презентации Power Point для проведения занятия по теме «Хлеб. Путешествие колобка».

Так же перед проведением показа презентации проводится предварительная работа, которая начинается с исследовательской деятельности и с ознакомления с художественной литературой. Детям демонстрируют макет «Выращивание хлеба на Руси».

Данное пособие рассчитано на детей возраста 6-7 лет, подготовительная к школе группа.

# Цели

- Познакомить детей с образцами зерен и колосков различных зерновых культур, чтобы дети могли их внимательно рассмотреть и сравнить;
- Познакомиться с загадками, пословицами и стихотворениями русских поэтов XIX века: Шкулева Ф. и Ждановской Ю.;
- Воспитать на художественной литературе и фольклоре любовь к Родине, уважению к труду хлеборобов;
- Развивать интонационную выразительность, силу голоса, умение правильно расставлять акценты при чтении стихотворения;
- Знакомство детей с этапами получения хлеба на Руси и хлеба, хлебобулочных изделий сейчас;
- Обогащение словарного запаса детей.

# Задачи

- ***Образовательные***

1. Знакомить детей с этапами изготовления хлеба, хлебобулочных изделий на Руси и в настоящее время (выращивание, добывание и другое)
2. Закрепить название профессий людей, растящих хлеб.

- ***Развивающие***

1. Развивает воображение, внимание, память.
2. Словарный запас: плуг, ярмо, туесок (с зерном), цепи, жернова, мельник, пекарь.

- ***Словообразование***

1. Хлеб-хлебороб, трактор-тракторист, комбайн-комбайнер, пшеница-пшеничный, рожь-ржаной хлеб.
2. Закреплять знания детьми сказок, пословиц, поговорок, стихов о хлебе.

- ***Обучающая***

1. Продолжать обучать детей изготовлению макетов: хлеба, хлебобулочных изделий из соленого теста.

- ***Воспитательная***

1. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб.

# Методика использования пособия

Предварительная работа:

1. Знакомим детей с образцами зерен и колосков различных зерновых культур.

Дети знакомятся с пшеницей, рожью, овсом.



# Методика использования пособия

## 2. Работа с художественной литературой.

Рассматривание с детьми иллюстраций и беседа о профессиональных действиях механизаторов, комбайнеров, водителей грузовиков, пекарей, рабочих мукомольных заводов.



# Методика использования пособия

Работа с презентацией:

## 1. Знакомим детей с историей хлеба.



Каждый день едим мы хлеб и никому в голову не приходит, что хлеб не только самый распространённый продукт, но и одно из величайших чудес на свете. Учёные утверждают, что хлебу не менее 15 тыс. лет. А как хлеб на стол пришёл?

*Вот об этом-то сейчас  
И начнём мы свой рассказ.*

Впервые вкус хлебных злаков люди узнали ещё в период каменного века. Сначала первобытные люди просто собирали дикорастущие злаки и ели их сырыми. Прошло много веков, прежде чем они научились растирать эти зёрна и смешивать их с водой. Так хлеб родился в виде жидкой мучнисто-зернистой каши, хлебной похлёбки, которую и сегодня употребляют в пищу жители Востока и африканских стран.



# Методика использования пособия

Работа с презентацией:

2. Как на Руси люди работали, чтобы вырастить хлеб. Пополнение словарного запаса.

Посмотрим и вспомним, как на Руси люди работали, чтобы вырастить хлеб.



Плуг



Ярмо



Мельница



Серп



Цепы

# Методика использования пособия

Работа с макетом «Выращивание хлеба на Руси»:

3. Как на Руси люди работали, чтобы вырастить хлеб. Пополнение словарного запаса.



# Методика использования пособия

Работа с презентацией:

## 4. Как выращивают хлеб в настоящее время.



Ранней весной трактора  
вспахивают поля, боронуют  
(рыхлят).



А затем сеют  
сеялками зерно.



Хлеб созрел...  
Пришла пора жатвы.



Выходят в поле комбайны жать (убирать) хлеб. Зерно везут на  
элеваторы просушить, а потом...



# Методика использования пособия

Работа с презентацией:

## 5. Мукомольный комбинат.

### Мукомольный комбинат



Здесь пышней, чем облака,  
и в любом количестве  
Получается мука  
по воле электрической.



Муку везут на хлебокомбинат, где пекут хлеб.  
А потом развозят в магазины.



# Методика использования пособия

Работа с презентацией:

## 6. Хлеб во время Великой отечественной войны.



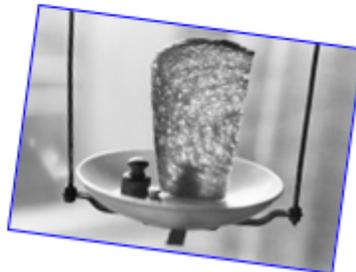
Я помню хлеб военный,  
горький.  
Он весь почти из лебеды.  
В нём в каждой крошке,  
В каждой корке  
Был горький вкус людской  
беды.

О. Бергольц

Не всегда в нашей стране был достаток хлеба.  
У войны был свой хлеб, небогатый, отмеренный  
хлебной карточкой.

За первую блокадную зиму от голода умерло 252  
тыс. человек. Паёк в Ленинграде был такой:  
служащий - 125г, рабочий - 200г.

В хлеб добавляли обойную пыль, отруби, жмых,  
целлюлозу. Но и такой хлеб спас многих  
ленинградцев от голодной смерти.



# Методика использования пособия

Работа с презентацией:

## 7. Знакомство с фольклором.

*Про хлеб сегодня мы не зря вам говорили,  
Хотелось бы, чтоб вы его ценили.  
Он на Руси всегда был почитаем,  
О том в пословицах народных мы читаем.*



### Собери пословицу

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| 1 Горька работа, да...   | 1 свалится с неба     |
| 2 Хочешь есть калачи,... | 2 без хлеба голодно   |
| 3 Пот на спине-...       | 3 рот не разевай      |
| 4 Без печки холодно,...  | 4 хлеб сладок         |
| 5 Каравай хлеба не...    | 5 не сиди на печи     |
| 6 На чужой каравай...    | 6 так и хлеб на столе |



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

(хлеб)

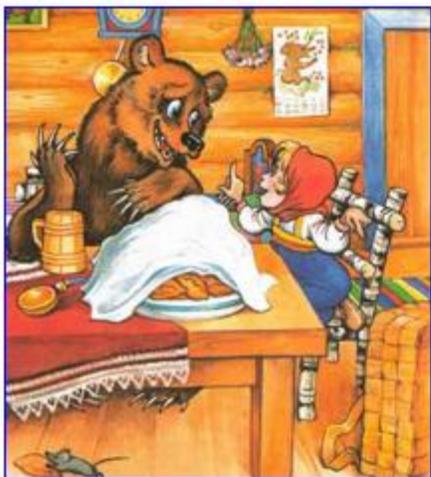


# Методика использования пособия

Работа с презентацией:

8. Викторина - Угадай сказку.

## Угадай сказку



Напекла Маша пирожков и говорит:  
«Снеси дедушке и бабушке, да по  
дороге короб не открывай.»

*Р.н.сказка «Маша и медведь»*



По амбару помела, по сусеку поскребла,  
набрала пригошни 2 и замесила тесто.

*Р.н.сказка «Колобок»*



«Я иду к бабушке, несу ей пирожок да  
горшочек масла»

*Ш.Перро «Красная Шапочка»*



«Стану я ржаной пирог есть! У моего  
бабушки и пшеничные не едятся»

*Р.н.сказка «Гуси-лебеди»*



# Методика использования пособия

## 5. Творческая мастерская.

Знакомим детей с мукой и как из простых ингредиентов сделать соленое тесто.

