

Хлеб-всему голова



выполнила воспитатель:

Михайлова Ю.М

Цель:

- Сформировать знания детей об общественной значимости труда хлебороба.
- Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают.
- Довести до сознания детей, что хлеб- это итог большой работы многих детей.
- Формировать бережное отношение к хлебу.



Задачи

- Обучающие:
- Расширять представления детей о многообразии хлебной продукции

- Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми.
- Развивающие:
- Обогащать словарный запас детей.
- Воспитательные:
- Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей.
- Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности
- Формировать у детей положительные эмоции при формировании изделий из сырого теста и радость от готового продукта.

Тема недели была посвящена хлебу и хлебобулочным изделиям. В начале недели вместе с детьми нашей группы мы решили выяснить откуда берется хлеб? (большинство говорили из магазина), и на протяжении недели узнавали путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидели разнообразие хлебобулочной продукции. Смотрели слайды , как выращивают зерно, какая погода (дождь, солнце) благоприятная для роста зерна, заботу человека о урожае.

Познакомились с профессией –Хлебороба, с техникой, которая помогает собирать урожай (комбайн), мельницами, и главным человеком-пекарем.

Читали украинскую сказку «Колосок», «Ароматный хлеб» (Ириса Ревю), литовскую сказку «Как волк вздумал хлеб печь». Рисовали ватными палочками колоски, лепили из пластилина калачи , баранки, рогалики, пиццу и многое другое.

И итоговым мероприятием было задание организовать выставку, где родители совместно с детьми готовят методом тестопластики разнообразные хлебобулочные изделия.



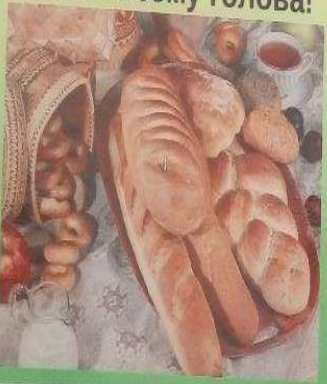








Хлеб - всему голова!



Хлебобулочные изделия

Хлеб



Булочные изделия



Кулинарные изделия



Диетические изделия



Хлеб на столе – здоровье в семье

Откуда хлеб пришел!



Крендель

Рогалик

Рулет

Каравай



Путь от зёрнышка, брошенного в землю, до испечённого хлеба



Путь хлеба от зерна до буханки



ПУТЬ ОТ ЗЕРНА ДО БУХАНКИ ХЛЕБА



Путь от зёрнышка, брошенного в землю, до испечённого хлеба









**Спасибо
за внимание!**

Берегите хлеб!

