**Проект в старшей группе на тему: «Как хлеб на стол пришел»**

**Вид проекта:** познавательно исследовательский.

**Продолжительность проекта**: краткосрочный (две недели).

**Участники проекта:** Дети старшей группы, воспитатели, родители.

**Введение:**

Что такое мука? Откуда она пришла? Как она появилась? Как вырастить зерна и получить? Задавали дети вопросы. Как получается пирожок, или почему дырка в баранке? Все такое вкусное такое разное. И мы заинтересовались.

**Цель:** узнать, как появилась мука, ее свойства. Что можно приготовить из муки. Формировать представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать мукой. Ознакомление детей со свойствами муки через детское экспериментирование.

**Задачи:** формировать    представления о процессе выращивания пшеницы, о том, как получить муку;

- развивать умения доказывать свою точку зрения для обоснования своих суждений о муке и хлеборобах, для оценки результатов труда, значимости его и ценности;

-   обогащать знания о профессиях, которые связанны с выращиванием пшеницы;

- развитие творческих способностей, используя в работе продукты питания (мука, зерно).

- узнать, откуда берется мука, и какая она бывает.

- выяснить, какие изделия изготавливаются из муки.

- воспитание эмоционально - положительного, бережного, заботливого отношения к хлебу и к природе в целом.

**Объект исследования**: мука.

**Предмет исследования**: изготовление хлеба и других изделий из муки.

**Ожидаемые результаты:**

- сформировать у детей представления о ценности хлеба.

- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.

- получить знания о том, что из муки можно приготовить огромное количество блюд и хлебобулочных изделий.

- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба.

- воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Формы работы:**
Дидактические игры, музыкальные занятия, рассказы воспитателя о хлебе и хлебопашцах, организация тематических досугов и развлечений, беседы-диалоги, чтение детской литературы по теме, показ презентаций по теме.
**Методы исследования:**

 Сбор информации, беседы, наблюдения, экскурсия, эксперимент, анализ.

**Интегрируемые области:** коммуникация, чтение художественной литературы, художественное творчество (лепка, рисование, аппликация), познание, социализация.

**Коммуникативная:**

Беседы:

«Как хлеб на стол пришел»;

«Какой бывает хлеб»;

«Как испечь хлеб дома»;

«Берегите хлеб».

«Что можно испечь из муки».

**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.

**Чтение художественной литературы о хлебе.**

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе» П. Коганов «Хлеб - наше богатство», загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе.

**Совместный подбор пословиц и поговорок 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.

**Динамические паузы:**

**«Колоски»**

-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. (хлопки ладонями)

 Мы печём оладушки

 Замешиваем тесто, (имитируют помешивание по кругу)

 А тесту в миске тесно

 Тесто выпало на стол,

 Тесто шлёпнулось на пол (присели)

 Тесто убежало

 Начинай сначала. (лёгкий бег на месте)

  **«Мельница»**

За работу жернова, (Делаем вращательные движения:

Зёрна перетрём сперва. руки в стороны на уровне плеч,

Повторить 2 раза  ладонями вниз).

 Чтобы сделать каравай, (Вращательные движения  кулачками пред грудью).

Жернова быстрей вращай (Скользящие движения ладонь о ладонь, перед собой).

Крепче трём зерну бока,

Получается – мука!

**«Трактора»**

 Тара – тара – та – ра – ра  (шагают на месте топающим шагом)

 Выезжают трактора

 Будем землю пахать, (имитируют работу плуга)

Будем рожь засевать, (делают разбрасывающие движения руками как будто сеют)

 Будем рожь молотить, (руки кулачках вращаем перед грудью)

Малых деток кормить (имитируют качание младенца).

**Пальчиковая гимнастика**

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

**«Хлеб».**

 Рос сперва на воле в поле,               (Дети слегка покачивают руками,

 Летом цвел и колосился,                  поднятыми вверх).

 А потом обмолотили,                       (Постукивают кулаками друг о друга).

Он в зерно вдруг превратился.       (Выполняют упражнение «Пальчики                                                          здороваются).

 Из зерна – в муку и тесто,             (Сжимают и разжимают кулаки).

 В магазине занял место.                    (Вытягивают руки вперёд, ладонями вверх).

 Вырос он под синим небом,              (Поднимают руки вверх).

А пришел на стол к нам – хлебом.    (Вытягиваю руки вперёд ладонями вверх).

**«Каравай»**

Чтобы сделать каравай, (вращательным движением тереть(ладонью о ладонь)
Жернова быстрей вращай! Крепче трём зерну бока, (поменять движения рук).
Получается мука!
Дрожжи воздух собирали, (дети раздувают щёки, выпускают воздух).
Дрожжи тесто раздували. Вдох и выдох, вдох и выдох: (глубокий вдох, выдох через рот)
Пух! Пух! Ох! Ох! (руки на пояс, наклоны вправо, влево)
Ну-ка, тесто, вширь и ввысь (показать руками размеры теста)
Разрастись и поднимись!
Тесто белое пыхтело – ох! Ох! (руки на пояс, наклоны вправо, влево)
Тесто зрело и толстело – ох! Ох!
Мы его слегка помяли - (имитация взбивания теста)
И весёлкой по взбивали.

**«Тесто»**
Тесто замесили мы, (Сжимаем, разжимаем кулачки).
Сахар не забыли мы, (Имитация посыпания).
Пироги пшеничные (Соединили ладошки вместе).
В печку посадили мы ( Руки вперед, вверх ладонями).
Мы печем пшеничные (Имитация стряпни пирожков)
Пироги отличные.
Кто придет к нам пробовать (Поднимание, опускание плеч).
Пироги пшеничные?
Мама, папа, брат, сестра, (Показать ладонь, загибать пальцы)
Пес лохматый со двора,
И другие, все кто может,
Пусть приходят с ними тоже.
Наша мама говорит: Крошки, что останутся воробьям достанутся.
Уж ты семечко-зерно, ляжешь в борозду на дно!
Ты не бойся, золотое, ничего, что там темно.
К свету к солнцу из земли, ты скорей росток пошли! (дети опускаются на корточки)
Как весною в ранний час,

семена взошли у нас (дети медленно встают – вырастают, потягиваются).
Вышли к солнышку из тьмы:
Здравствуй, солнце! Это – мы (поднимают кисти над головой машут) .

**«Хлебные изделия»**

 Бублик, (Большой и указательный пальцы образуют круг).

Баранку, (Большой и средний пальцы образуют круг).

Батон, (Большой и безымянный пальцы образуют круг).

 И буханку (Большой и мизинец образуют круг).

 Пекарь из теста испёк спозаранку (Имитация лепки хлеба).

**Загадки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вот на мельнице пшеница.Здесь такое с ней творится!В оборот её берут, в порошок её сотрут!(Мука) | Что на сковородку наливают.Да вчетверо сгибают?(Блины) | Состав простой: мука, вода,а получается еда.То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.(Макаронные изделия) | Маленькое, сдобноеколесо съедобное.(Бублик) |
| 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) | Бьют меня палками,Жмут меня камнями,Держат меня в огненной пещере,Режут меня ножами.За что меня так губят?За то, что любят. (Хлеб.) | Сидит на ложкеСвесив ножки?(Лапша) |

**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.
Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

**Художественное творчество (рисование, лепка, аппликация):**

1. Рисование хлебных полей, людей, выращивающих хлеб, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.

2. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно- ролевых игр.

3. Составление узоров и рисунков из круп.

**Познание:**

Наблюдения и рассматривание альбомов;

- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;

- репродукций картин русских художников на заданную тему;

- просмотр презентаций «От зерна до каравая». Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.

**Социализация:**

Сюжетно-ролевая игра: «Семья»; «Булочная», «Кулинария». «Пекарня»

Дидактические игры: «Что из какой муки испекли»;«Что сначала, что потом»;«А какой он, хлеб»;«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;

«Назови профессию»; «Что, где растет»; «Четвертый лишний»;«От зерна до каравая»; «Превращения»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
«Угадай на вкус»; «Угадай на ощупь».

**Исследовательская деятельность**

Посещение кухни. Пекарь у нас в гостях. Рассматривание и сравнивание зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Опытно - экспериментальная деятельность:

- Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).

- Выращивание семян (пшеницы, овса).

- Замешивание теста и выпечка хлеба и хлебобулочных изделий в домашних условиях (хлебопечка).

 **Взаимодействие с родителями**

1. Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.

2. Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».

3.Готовим вместе с мамой хлебобулочные изделия.

4. Чаепитие с друзьями и с родителями (угощениями испеченными своими руками).

5. Театрализация русской народной сказки «Колосок».

**1 этап подготовительный (разработка проекта):**

деятельность педагогов и родителей: определение проблемы, постановка цели и задач; определение методов работы; подбор методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала; составить план работы; подбор презентаций на данную тему; введение в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся опыту; определение круга актуальных и посильных задач.

**2 этап основной:**
• посадка семян, выращивание рассады;
• ведение наблюдений и фиксация их в альбоме;
• получение муки из зерна;
• изучение свойств муки, теста.

Изготовление хлебобулочных изделий.
**3.этап заключительный:**

• обобщение результатов работы;
• оформление экспозиции поделок из теста;
• инсценировка русской народной сказки «Колосок»;
Чаепитие в кругу друзей и близких с угощениями, приготовленными своими руками с помощью взрослых в честь праздника «Дня защиты детей».
В своей работе мы опирались на следующие принципы:
• единый подход педагогов и родителей к процессу воспитания детей;
• взаимное доверие во взаимоотношениях педагогов и родителей;
• дифференцированный подход к каждой семье;
• уважение и доброжелательность друг к другу;
• открытость дошкольного учреждения для родителей;
• равноправие и ответственность родителей и воспитателей ДО.
**Список используемой литературы:**
1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.
3. Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г, Размеры: 216x145x5 мм
4. Интернет ресурс.

Выводы:

Пшеницу можно вырастить не только в поле, но и в ящиках на подоконнике. Получить семена. Семена растению нужны для дальнейшего размножения.

Пшенице для роста необходимы: плодородная почва, свет, вода, тепло, уход, правильная посадка, полив, подкормка, окучивание. Пшеница является ценным и необходимым продуктом питания, содержащим в себе много витаминов. Из неё можно приготовить много блюд (из нее мелят муку и пекут пироги, варят кашу, добавляют в супы). Существует много разных сортов пшеницы, которые отличаются внешним видом, вкусовыми качествами, сроками созревания. Цель проекта достигнута. Дети получили в игровой и занимательной форме новые для себя знания, участвовали, совместно с родителями в познавательно-исследовательской деятельности. По общему мнению, подобные проекты занимательны и интересны детям.

**Конспект педагогического мероприятия с детьми старшей группы**

**«Экспериментирование с мукой».**

**Цель:** Формирование у детей умения определять свойства муки через, экспериментирование.

**Задачи:**

**Обучающие:**

-учить определять свойства муки, попробовать на ощупь, вкус, цвет;

- изучить свойства теста;

-познакомить детей со способами действия: прикладывания, разравнивания.

**Развивающие:**

 развитие творческих способностей

**Воспитательные:**

воспитание эмоционально - положительного, бережного, заботливого отношения к хлебу и к природе в целом.

**Пространственная среда:**

1 часть: проведение вводной части посредством беседы.

2 часть: мука, поднос, стол, стульчики, духовка кухни д/сада, чайные ложки.

**Предметно-практическая среда:** мука, яйцо, вода, повидло для начинки в пирожок, фартуки на каждого ребёнка, салфетки на каждого ребёнка.

**Средства взаимодействия:** отношение к сверстникам, взрослым: работа в группе, работа в парах, индивидуальная работа. Действие по аналогии, совместное выполнение действий.

**Виды детской деятельности**: игровая, коммуникативная, познавательно-исследовательская.

**Планируемые результаты**: Устанавливают свойства муки.

**Организационный этап:**

**Воспитатель:** Дети, я сегодня видела в магазине красивые пироги, а из чего их делают? (ответы детей - мука, яйцо, вода или молоко). Воспитатель: Я принесла вам сегодня муку, мы испечем из нее вкусные пирожки, но сначала давайте поиграем с ней.

**Основной этап:**

Воспитатель пересыпает муку на поднос.

 Воспитатель: Ребята, посмотрите и скажите, какого цвета мука? (ответы детей).

 Воспитатель: А теперь, дети, давайте потрогаем муку. Как вы думаете, какая она? (ответы детей).

Воспитатель: А если мы возьмём муку в ладошки. Какая она лёгкая или тяжёлая? (ответы детей).

Воспитатель: А если мы попробуем муку на вкус, какая она? (ответы детей).

Воспитатель: Какие вы молодцы. А сейчас давайте разровняем нашу муку. Как у нас ровно получается, гладко. А если наши пальчики погуляют по муке? Что получается? (ответы детей-отпечатки, а еще можно рисовать по муке).

Воспитатель: А что нужно сделать, чтобы мука стала вкусной, и из нее можно было что-то испечь? (замесить тесто). (Воспитатель замешивает тесто, делит на кусочки и дает детям тесто)

Воспитатель: Ребята, какое тесто? (гладкое, мягкое, можно лепить как из пластилина).

Воспитатель: А что можно из него слепить? (пирожки, плюшки, ватрушки). Воспитатель: Давайте попробуем слепить пирожки и испечь их на кухне? (Воспитатель с детьми лепят пирожки с повидлом.)

Воспитатель: Какие вы молодцы, пирожки получились очень красивые и вкусные наверно. А куда мы их должны поставить, чтобы испечь? (в духовку) (напомнить детям об экскурсии на кухню детского сада). (Воспитатель относит пирожки на кухню и ставит в духовку)

**Рефлексия:**

Воспитатель: А теперь давайте вспомним, с чем мы сейчас играли? А кто вспомнит, что мы с ней делали? Как играли? Что потом мы сделали с мукой? (ответы детей).

Воспитатель: Ребята, вам понравилось? (ответы детей).

Воспитатель: молодцы, я рада, что вам понравилось, вот и наши пирожки готовы, давайте угостим ими ребят из группы.

**Познавательная беседа про поле для детей 5-7 лет**

Ребята! Сегодня мы поговорим еще об одном объекте, который можно встретить в сельской местности, за городом.

**Загадка**

Не видно ни конца, ни края -

Так широко раскинулось оно.

На нем в колосьях созревает

Ржаное и пшеничное зерно. (Поле)

 Что же такое поле? Это безлесное равнинное пространство. Русские поля создавались нелегким крестьянским трудом. Ведь большая территория России была покрыта в древние времена густыми непроходимыми лесами. Чтобы засеять поле, нужно было сначала вырубить деревья, потом выкорчевать пни и выровнять землю. Главная забота русского крестьянина всегда была о том, как вырастить достаточно зерна, чтобы было много хлеба. Недаром в народной пословице говорится: «У кого хлеб родится, тот веселится». Перед началом полевых работ крестьяне парились в баньке, надевали чистые рубахи, кланялись в пояс земле-матушке, просили о богатом урожае. В храмах служили молебен и обходили поля с иконами и зажженными свечами. А еще молились Святому Николаю-Чудотворцу, который почитался в народе покровителем землепашца.

Послушайте стихотворение.

Угодник-Николай!

Дай нам щедрый урожай,

Дай нам солнечных дней,

Теплых дождей

Ты для нас не жалей,

Землю-матушку полей!

Чтобы выросла рожь,

Чтоб ячмень был хорош,

Чтоб пшеница налилась,

Чтоб гречиха поднялась.

Сбереги посевы

От небесного гнева,

От жары, от града,

От ночного хлада!

Перед тем как начинать весеннюю пахоту, крестьяне наблюдали за изменениями в окружающей природе. Если загремел «весенний первый гром», закуковала кукушка в березовой роще, зазвенели над полями песни жаворонка, заквакали лягушки, зацвела черемуха - значит, пришла пора поле пахать. «Первая борозда - праздник!» - говаривали люди в старину. К вспаханной борозде прикасались раскрытыми ладонями, примечали, если от нее исходит холод и влага, сеять рано, а если веет теплом, пора начинать сев. «Кто весной не сеет - тот осенью жалеет», - такую поговорку сложили в русской деревне. Говорили и так: «Не пиры пировать, когда хлеб засевать». Поле вспахивали плугом, запрягая в плуг лошадку.

Летом хлеба наливаются зрелостью, поспевают. Народ давно приметил: «Рожь две недели зеленится, две недели колосится, две недели отцветает, две недели наливается, две недели подсыхает». У хлеборобов начинается горячая пора, которая издавна называется «страдой». Зерно надо вовремя и без потерь собрать с поля и убрать в специальные зернохранилища- элеваторы.

 А вы знаете, какие культуры разводят на полях? Сеют пшеницу, рожь, ячмень, просо, овес, гречиху, кукурузу, рис. Раньше крестьяне все делали вручную, помогали им только умные животные - лошади, волы. В наше время на полях работает техника. Назовите машины, которые работают на полях. Это тракторы, комбайны, косилки. Послушайте стихотворение.

Васильки во ржи

Смотрят в небо васильки

Синими глазами,

Золотятся колоски,

Ходит рожь волнами.

Расстилаются поля

Баз конца и края.

Хлебом кормит нас земля -

Матушка родная!

 Ребята! Вы, конечно, помните русскую народную сказку «Колобок»? А задумывались ли вы о том, из какой муки испекла бабка деду румяный колобок? Дам вам небольшую подсказку: в прежние времена крестьянскую семью, как правило, кормил каравай ржаного хлеба. Пшеничная мука стоила дороже, и потому калачами да булками баловались те, кто был побогаче и познатнее - князья да бояре. Колобок из русской сказки был ржаным!

К ржаному хлебу на Руси испытывали особое уважение. В старину искусные пекари выпекали ржаной хлеб, который назывался «боярским». Для его приготовления брали ржаную муку особого помола, сливочное масло, сквашенное молоко. В тесто добавляли сливки, сметану и пряности. Каравай получался необыкновенно вкусным и сдобным, но стоил он дорого, и потому крестьянину был не по карману. Из-за дороговизны такой хлеб и получил название «боярский». Простой ржаной хлеб нередко называли «голодным». Знаете, почему? Такой хлеб спасал людей от голода, когда был плохой урожай пшеницы и овощей. Послушайте стихотворение.

Ржаной хлеб

Вот тебе ломоть ржаной!

Он душистый, он живой.

Вкусен он с лучком зеленым

И с огурчиком соленым.

Хлебушек ржаной питает,

Нас от голода спасает,

Силу, крепость придает,

Любит хлебушек народ.

 Как же выглядит колосок ржи? У него высокий, плотный и жесткий стебель, на котором после отцветания образуется колос, полный твердых желтовато-золотых зерен. Рожь - довольно молодое культурное растение. Римский ученый I в. писал, что рожь возделывалась на севере, но хлеб из ржи плохого качества и может служить только для утоления голода. Возможно, Плиний просто не знал о полезных качествах ржаного хлеба. Сначала рожь вообще считали сорняком. Когда пшеницу сеяли в северных районах, она в неблагоприятных условиях вымерзала, а всходы давали только зерна ржи, смешанные с зернами пшеницы. Персы называли рожь словом «чоудар», что означает «растение, терзающее пшеницу». В первые годы на пшеничных полях было немного ржи, но постепенно она вытесняла пшеницу и вместо пшеничного поля появлялось поле ржаное. Истинный знаток хлеба С.В. Максимов писал: «В теплой России - в Малороссии, неохотно едят ржаной хлеб, в средней и северной холодной России в ржаном хлебе есть спасение, пшеничный только по праздникам, в самой северной холодной России ржаной хлеб, как лакомство!». Скажите, какой хлеб предпочитают покупать в вашей семье: ржаной или пшеничный? Какой хлеб любите вы?

Как красиво золотится на солнце большое ржаное поле! В спелой ржи то тут, то там ярко синеют васильки. Весной земледельцы начинают распахивать поля. Люди исстари говорили: «Кто пахать ленится, у того рожь не родится». С первыми светлыми майскими росами сеятели выходят в поле. «Землю согрело, не опаздывай с севом», а не то «пересохший пласт урожая не даст». Ржаная нива дает лучшие урожаи, если сеять рожь в дождливый теплый день да в хорошо удобренную землю. Недаром крестьяне примечали: «Сей в дождь, хороша будет рожь». И еще: «Сей рожь в пору да в золу». Ведь именно золой удобряли пашни в те времена. Послушайте стихотворение.

\* \* \*

Зашепчется дождь

Тихим голосом

С цветами да травами

Зелеными.

И поднимется рожь

Спелым колосом

Над полями,

Влагой напоенными.

Уродится в поле

Ржаной хлебушек,

Рожь накормит вволю

Наших детушек!

В старину на Руси дети просили дождик полить пашню, чтобы ржаной колос налился и стал полным, тяжелым и золотым. Они говорили так:

Уж ты, туча с дождем!

Полей землю ковшом,

Полей ситом, решетом,

Полей целым ушатом,

Чтобы тучной стала рожь,

Полей наши пашни, дождь!

Рожь бывает яровой и озимой. Яровую рожь сеют весной, а урожай ее собирают к осени. Озимую рожь сеют во второй половине августа. К осени она подрастает, начинает куститься, и ржаное поле становится изумрудно-зеленым. Озимая рожь зимует под пуховым снежным покрывалом. А весной, когда пригревает солнышко и звенят жаворонки над полями, рожь начинает бурно расти. Земледельцы давно приметили, что озимая рожь дает лучше урожай зерна, и стараются сеять рожь под зиму.

Ответьте на вопросы

1. Что такое поле? 2. Какие культуры разводят на полях? 3. Из какой муки был испечен Колобок? Почему? 4. Почему на Руси испытывали особое уважение к ржаному хлебу? 5. Как выглядит рожь? 6. Какие народные приметы связаны с посевом ржи? 7. Почему в народе говорили: «Не кланяюсь богачу, если свою рожь молочу»? 8. Когда сеют озимую рожь? Почему?

**Конспект педагогического мероприятия с детьми старшей группы по ознакомлению с окружающим миром и экспериментированию «Чудесная мука».**

**Цель:** Формирование у детей умения определять свойства муки опытным путем, через вовлечение в игровую ситуацию.

**Задачи:**

**Обучающие:**

-познакомить детей со свойствами муки через экспериментирование.

-учить различать и называть свойства муки: мягкая, лёгкая, тяжёлая, сыплется, внимательно слушать и наблюдать.

-учить отвечать на вопросы словом и предложениями, состоящими из 3-4 слов.

-знакомить со способами действий: прикладывание, разравнивание.

**Развивающие:**

-развивать внимание, интерес к экспериментированию.

-формировать способность к диалогической речи.

-ввести новое понятие: отпечатки.

**Воспитательные:**

-воспитывать бережное отношения к хлебу?

**Пространственная среда:** большой стул, стол, стулья.

**Предметно-практическая среда:** мука, кукла Маша с маленьким ведёрком муки, поднос с мукой, фартуки на каждого ребёнка, салфетки на каждого ребёнка, формочки, картинка «Пирог», музыкальная  композиция «Я пеку, пеку, пеку…».

**Виды детской деятельности:** игровая, коммуникативная, познавательно-исследовательская, продуктивная, музыкально-художественная.

**Планируемые результаты:** отвечают на простейшие вопросы во время экспериментальной деятельности. Владеют основными движениями при выполнении упражнения «Мы ногами -  топ-топ…». Принимают участие в рассматривании и экспериментировании с мукой. Отвечают на простейшие вопросы воспитателя.

**Организационный момент**

Воспитатель: Дети, посмотрите, кто пришёл к нам в гости?
Дети: Кукла Маша.
Воспитатель: А на кого похожа кукла Маша? (на девочку).
Воспитатель: Давайте все вместе с ней дружно поздороваемся!

**Основная часть**

 Рассматривание и знакомство со свойствами муки, игра- экспериментирование.

Воспитатель: Ребята, кукла Маша принесла ведёрко, давайте посмотрим, что в нём, как вы думаете? (ответы детей).
Дети: Мука.
Воспитатель: Дети, кукла Маша, видела в магазине красивый пирог, и ей тоже захотелось такой же. Ребята, но мы с вами ещё не можем испечь пирог, мы ещё маленькие, а вот как поиграть с мукой, мы покажем кукле Маше. А когда будем большие, то испечём большой пирог.
Давайте посадим куклу Машу на большой стул, чтобы ей было хорошо видно, и начнём игру с мукой.
Воспитатель: Как вы считаете, нам удобно будет играть с мукой в маленьком ведёрке, или лучше пересыплем на поднос? (на поднос). (Муку пересыпают на поднос, дети и воспитатель становятся вокруг него).
Воспитатель: Ребята, всем удобно стоять? Всем видно? (ответы детей)
Воспитатель: Ребята, посмотрите, и скажите какого цвета мука? (ответы детей).
Воспитатель: А теперь, дети, давайте потрогаем муку. Как вы думаете, какая она? (мягкая или твердая?) (ответы детей).
Воспитатель: А если мы возьмём муку в ладошки. Какая она лёгкая или тяжёлая? (ответы детей)
Воспитатель: А если много взять? (ответы детей)
Воспитатель: А давайте попробуем сделать большую горку. А теперь каждый из вас сделает маленькую горку. Смотрите, какая горка получилась у Ивана! Ваня, ты как такую горку сделал? А ты, Катюша? А посмотрите, какая у меня горка получилась!
Воспитатель: Какие мы молодцы!  А сейчас давайте разровняем наши горки. Как у нас ровно получается, гладко. А если наши пальчики погуляют по муке. Что получается? (Отпечатки) (если дети сомневаются, помогает воспитатель).
Воспитатель: А теперь давайте отпечатаем наши кулачки. Что получилось?

Дети: Отпечатки.
Воспитатель: (достаёт из тумбочки формочки). Ребята, посмотрите, что я достала? (ответы детей).

Воспитатель: А давайте сделаем отпечатки на муке с помощью формочек. Как вы думаете, получится? Посмотрите, какие фигурки у нас получились? А что это у нас за фигурки на муке? (отпечатки от формочек) (спросить у ребят, какие получились отпечатки, рассмотреть их).

 Воспитатель: Как здорово и красиво. А давайте опять разровняем муку и положим наши ладошки на муку. Что отпечаталось на муке? (ответы детей отпечатки ладошек).

Воспитатель: Дети, как вы думаете можно ли делать разные отпечатки на муке? (ответы детей).
**Динамическая пауза**

Воспитатель читает стихотворение, дети имитируют движения.

Мы ногами- топ-топ,

Мы руками – хлоп-хлоп,

Мы глазами – миг-миг,

Мы плечами – чик-чик.

Раз – сюда, два- туда,

Повернись вокруг себя.

Раз – присели, два- привстали,

Руки кверху все подняли.

Сели, встали, сели, встали,-

Ванькой - встанькой словно стали.

Руки к телу все прижали

 И подскоки делать стали.

А потом пустились вскачь,

Будто мой упругий мяч.

Раз-два, раз-два,

Заниматься нам пора!

Игра «Вот какой пирог!»

Детям дается картинка с изображением пирога, по контуру обведенная клеем ПВА и предлагается засыпать пирог волшебной мукой. Когда картинка полностью засыпана,  мука аккуратно стряхивается, остается изображение пирога (действие происходит под музыкальную композицию  «Я пеку, пеку, пеку…»).

**Рефлексия:**

 Воспитатель: А теперь давайте вспомним, с чем мы сейчас играли?

(ответы детей).

Воспитатель: А кто вспомнит, что мы с ней делали? Как играли?

(ответы детей).

 Воспитатель: Ребята, давайте спросим, куклу Машу, понравилось ли ей смотреть за нашей игрой с мукой? А вам понравилось?

(ответы детей).