**Заседание детского клуба «Всезнайка» по теме проекта «Хлеб - всему голова».**

Руководитель проекта: Васильева И.А.

**Участники:** воспитанникиподготовительной группы, родители

**Вид проекта**: информационно-исследовательский.

**Место проведения**: музыкальный зал.

**Цель:** создание условия для формирования устойчивого представление детей о хлебе.

**Задачи:**

Образовательные: расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах; познакомить со свойствами муки; продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия действий.

Развивающие: умение делать вывод; развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы; развивать внимание, мышление, память.

Воспитывающие задачи: воспитывать в детях партнерские отношения при работе в парах; воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Предварительная работа:** выставка мучных изделий, рассматривание иллюстраций, беседы с детьми, чтение пословиц, загадок, поговорок о зерновых культурах, замешивание солёного теста, домашняя выпечка, создание альбома «Секреты домашней выпечки».

**Словарная работа:** хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, макаронные изделия, ингредиенты, зерновые культуры, сито, эксперимент, мука, дрожжи, крупа, лупа, кофемолка (ручная и электрическая, зёрна, пшеница, овёс, ячмень, гречиха, кукуруза, колосок, хлеб пшеничный и ржаной, сыпучая, безвкусная, пекарня.

**Материалы:** Иллюстрации полей с зерновыми культурами (рис, пшеница, рожь, овёс, кукуруза, ячмень, колоски пшеницы, сито, кофемолки (ручная и электрическая, одноразовые плоские тарелочки, стаканчики, ложки, кувшин с водой, глубокие тарелочки, лупа, сахар, дрожжи, мука; коробочки с зерновыми культурами *(пшеница, гречка, рис, овёс)*. Альбом «Секреты домашней выпечки»

**Образовательные области:** познавательное развитие (приоритетная), речевое развитие, социально-коммуникативное развитие, физическое развитие, художественно-эстетическое развитие

**Ход занятия**:

Воспитатель:

Рос сперва на воле, в поле

Летом цвел и колосился

А когда обмолотили

Он в зерно вдруг превратился

Из зерна – в муку и тесто

В магазине принял место

Вырос он под синим небом

А пришел на стол к нам?

(Хлебом)

Воспитатель: Да, верно. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.  
  
**1. Дидактическая игра «Какой хлеб?»**Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный.

**2. Пословицы про хлеб. Игра «Собери пословицу»**

Мы с вами сказали, что **хлеб** на столе самый главный. Недаром говорится пословица: «**Хлеб – всему голова**». А сейчас проверим, как вы знаете пословицы.

(Работа в командах. Условие- собрать разрезные картинки)

**Дети:** Не велик кусок пирога………… а стоит много труда.

- Будет хлеб…………………………будет и песня

- Хлеб батюшка,……………………. вода-матушка

- Без хлеба – ………………………….нет обеда

- Хочешь есть калачи, ……………не сиди на печи.

- Берегите **хлеб**, …………………он наше богатство.

Взаимопроверка – одна группа проверяет другую.

**3. Загадки про хлеб.**

**Воспитатель**: А ещё народ придумал разные загадки для детей.

Я предлагаю узнать, кто больше знает загадок о хлебе?

(Дети по очереди загадывают друг другу загадки)

1. Мнут его и катают,

В печи закаляют.

А потом за столом

Нарезают ножом. (**хлеб**).

1. Тарелка супа - меж локтями,

А он в руках у всех – ломтями.

Без него, как видно,

Не вкусно и не сытно. (**хлеб**).

1. Есть такие слова:

«он **всему голова**».

Хрустящей корочкой одет

Мягкий, черный, белый …**хлеб**.

1. Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

а бывает **подгорелый**. (**хлеб**).

1. Кольцо не простое,  
   Кольцо золотое,  
   Блестящее, хрустящее,  
   Всем на загляденье...  
   Ну и объеденье!   
   (**Баранка или бублик.)**

6. Что на сковородку наливают  
Да вчетверо сгибают?   
(**Блины)**

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

8. Он бывает с толокном,  
С рисом, мясом и пшеном,  
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.**)  
  
9. 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)**  
  
10. Вырос в поле дом.  
Полон дом зерном.   
Стены позолочены.   
Ставни заколочены.   
Ходит дом ходуном   
На столбе золотом  
(**Колос)**

**4. Стихи о хлебе.**

Вот сколько мы с вами много знаем пословиц и поговорок, отгадывали загадки, которые придумал народ. И поэты сочиняют о **хлебе стихи**. Послушайте и почувствуйте, сколько души в них вкладывает автор.

(Ребенок читает стихотворение).

Вот он **Хлебушек душистый**,

Вот он тёплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол, он пожаловал, пришёл.

В нём здоровье наше, сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло!

В нём – земли родимой соки,

Солнца свет весёлый в нём.

Уплетай за обе щёки,

Вырастай богатырём!

Хлеб ржаной, батон и булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

«Сеют в поле зерна раннею весной,

А над ними светит солнышко родное.

На ветру веселом зашумят колосья.

Будет урожайной золотая осень».

**5. Динамическая пауза. Игра малой подвижности «Профессии»**

Воспитатель предлагает детям поиграть в игру.

Если профессия связана с хлебом - хлопаете в ладоши, если нет – топаете ногами.

**(Тракторист**, врач, учитель, **пекарь**, воспитатель, **кондитер, продавец,** **комбайнер,** летчик, **мельник,** певец, **агроном.)**

1. **Воспитатель:** Давайте поиграем в игру: «Назови какой, какая, какое?» Я буду называть слова, и бросать вам мячик, а вы бросаете мне его обратно, отвечая на вопрос.

(Дети встают вокруг воспитателя).

Хлеб из ржи – ржаной;

Хлеб из пшеницы – пшеничный;

Каша из овса – овсяная;

Каша из пшена – пшенная;

Каша из ячменя – ячневая;

Каша из кукурузы - кукурузная;

Каша из гречихи – гречневая;

Поле с рожью – ржаное;

Поле с пшеницей – пшеничное;

Поле с овсом – овсяное; Поле с ячменем – ячменное;

Поле с кукурузой – кукурузное;

Поле с гречихой – гречишное;

Поле с просом - просяное.

**7.Воспитатель:** Ребята, посмотрите на доску. Задание: отгадать, какое слово зашифровано. В первой клетке живет буква, которая спряталась в слове МАКАРОНЫ и стоит на 1месте(М), Во второй- БУЛКА, стоит на 2 месте(У)

В третьей- БУБЛИК, стоит в конце слова (К).

В четвертой- БАТОН, стоит на втором месте (А).

Прочитаем слово- МУКА

Для чего нужна мука?

(Ответы: - Для того, чтобы выпекать хлеб, батон, булочки, печенье.)

8. - Молодцы! Вы все ответили правильно! Надеваем фартуки и переходим к практической части – приглашаю вас в лабораторию. Предлагаю вам изучить свойства муки.

* Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? *(Да, мука имеет запах, но он какой – то особенный)* – Мука имеет запах.
* Из стакана через ситечко высыпаем муку в тарелку. Что происходит с мукой*(Сыплется)* – Мука сыпучая.
* Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Мука какая? *(Легкая, мягкая, пышная, воздушная)* – Мука – мягкая, пушистая.
* Разровняйте муку в тарелочке, слегка двигая в стороны. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем. – Оказывается, на муке можно писать и рисовать!
* Возьмите теперь муку на кончик пальчика и попробуйте на вкус. Какая она? *(безвкусная)*.
* Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой? *(Растворилась? )*
* Добавьте ещё две ложечки. Размешайте и определите, что получилось? *(Получилось жидкое тесто)* – Смесь стала тягучая, липкая, плотная, густая. Таким образом, замешивают тесто для выпечки.

**Воспитатель**: для того, чтобы испечь пышные булочки и пироги, в тесто добавляют разные ингредиенты: масло, соль, сахар, яйца, дрожжи. Сейчас, в один из ваших стаканчиков добавим немножко сахара и дрожжей. И поставим на батарею один стаканчик с дрожжами и сахаром, а второй только с мукой. И немножко подождём.

**Физкультминутка**

**«В землю зёрнышко попало»**  
В землю зёрнышко попало, (приседают)  
Прорастать на солнце стало (руки над головой)  
Дождик землю поливал,  
И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся,  
И красавцем обернулся. (повторяют 2 раза)

**Воспитатель:** ребята, а как вы думаете, из чего же делают муку? *(из зерна)*

**Воспитатель:** из какого зерна делают муку? *(Пшеница, овёс, ячмень, рис, кукуруза, рожь, гречиха)*.

**Воспитатель:** пока мы играли, посмотрим, что произошло с нашим тестом? *(ответы детей: поднялось, подошло)*. Из такого теста *(дрожжевого)* выпекают вот такие пышные булочки, пироги.

**Воспитатель:** правильно, ребята! Выращивают зерновые культуры и из них выпекают различные изделия. Назовите, какие вы знаете хлебобулочные изделия *(хлеб, батон, лаваш, каравай,, кондитерские (пирожные, бисквит, торт, печенье, зефир, пряники, макаронные (макароны, вермишель, рожки, спагетти, ракушки, колечки, бабочки, звёздочки).*

**Воспитатель:** у вас в тарелочках лежат разные зёрна. Давайте их рассмотрим с помощью лупы и определим, как они называются. *(Овёс, пшеница, рис, кукуруза, гречка)*.

**Воспитатель:** давайте сами попробуем сделать муку из пшеницы и овса, при помощи ручной и электрической кофемолок. теперь посмотрим, какая мука у нас получилась? *(Ответы детей)* сравните с  мукой из магазина. *(Ответы детей)*. Прежде чем сделать белую муку, зёрна проходят несколько стадий *(сортировку, обработку, очищение)*; и только после этого из зёрен получается чистая, белая, пушистая мука, какую мы покупаем в магазинах. В нашей стране самый распространенный хлеб – пшеничный и ржаной. Особенно полезен ржаной хлеб грубого помола, в нём содержится много микроэлементов, необходимых для нашего организма. Недаром в народе говорят:

Хлеб – всему голова

Хлеб да вода – здоровая еда

Худой обед, коли хлеба нет

А чтобы хлеб пришёл к нам на стол, много людей над этим трудятся. Это – трактористы, комбайнёры, хлеборобы, мельники, пекари, водители, продавцы, повара.

Хлеб наш – берегите,

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте,

С хлебом не играйте,

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, друзья!

Воспитатель: а сейчас я предлагаю вернуться в группу.

(Дети выходят из зала)