

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования №41»

Конспект
итогового мероприятия
«Хлеб – всему голова»
(подготовительная группа)

воспитатель: Каширина О.А.

г.Тула
2023г.

Цель: обобщение знаний детей об этапах выращивания и процесса изготовления хлеба, о разнообразии хлебобулочных изделий.

Задачи:

Развивающие.

- Развивать у детей логическое мышление.
- Активизировать внимание и память.
- Способствовать развитию певческих навыков, выразительности речи при чтении стихотворений.

Обучающие.

- Закреплять знания детей о сельскохозяйственной технике.
- Упражнять в умении составлять изображение предмета из частей (*разрезные картинки*).
- Совершенствовать диалогическую речь, обогащать словарный запас, упражнять в словообразовании.

Воспитательные.

- Воспитывать у детей уважение к труду хлеборобов и хлебопеков; бережное отношение к хлебу.

Оборудование: проектор, экран для просмотра видео, 2 стола, стол с самоваром, конверты с разрезными конвертами трактора и комбайна, наборы картинок с изображениями: пахота, сев, хлеба зреют, жатва; зерно, мука, тесто, хлеб; каравай.

Ход:

Мероприятие проводится в музыкальном зале. Стол украшен самоваром с хлебобулочными изделиями.

Приветствие гостей итогового мероприятия. Звучит народная мелодия игры «Каравай». №1

Воспитатель: -Уважаемые гости, педагоги и дети. Я рада приветствовать вас сегодня на празднике «Хлеб – всему голова».

«Хлеб – всему голова» - говорит старинная русская пословица. Есть хлеб – сыты люди. Нет хлеба – голод, беда. Хлеб –главный продукт на нашем столе! Мы очень много узнали о хлебе, как его выращивают, кто участвует в его создании, как хлеб приходит к нам на стол.

Пора пришла подвести итоги наших знаний. Приглашаю, вас дети, в хоровод «Каравай». Выходите! (дети встают в круг под музыку)

Народная песня -игра «Каравай».

Дети: Как на наш весёлый праздник

Испекли мы каравай:

Вот такой вышины,

Вот такой ширины!

Воспитатель: Каравай приехал к детям,
Как его ребята встретим?

Дети: Пышной коркой похрустим,
Всех на свете угостим!

В нём земли родные соки,
Солнца свет весёлый в нём,
Уплетай за обе щеки,
Вырастай богатырём!

Воспитатель: Если мы хотим кого-то
Встретить с честью и почетом,
Встретить щедро от души,
С уважением большим,
То гостей таких встречаем
Круглым пышным караваем.
Он на блюде расписном,
С белоснежным рушником.
С караваем соль подносим,
Поклонясь, отведать просим:
«Дорогой наш гость и друг
Принимай хлеб – соль из рук!»

Воспитатель: -Угощайтесь, пожалуйста, хлебом –солью! Его испекла для нас мама (угощение гостей)

Воспитатель: -Ребята, послушайте до конца мою загадку.

Рос сперва на воле в поле.
Летом цвёл и колосился,
А когда обмолотили,
Он в зерно вдруг превратился.
Из зерна – в муку и тесто,
В магазине занял место. *Хлеб*

Воспитатель: -Вы правильно отгадали. А какие слова помогли вам догадаться, что это хлеб? (*мягкий, пышный, душистый, черный, белый, бывает подгорелый*).

Воспитатель: -Верно, молодцы! Мы уже много говорили о хлебе: как его выращивают, знаем из чего выпекают хлеб, в каком магазине можно купить хлеб.

-Во время проекта дети выучили стихотворения о хлебе и готовы для всех прочесть сейчас.

1. Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.
Ведь не сразу стали зёрна
Хлебом тем, что на столе.
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.

2. Расскажу тебе, дружок,
Про чудесный колосок.
Тот, что зреет на полях –
Попадёт на стол в хлебах.
Сушки, плюшки и батон –
Хлеб приходит в каждый дом...

3. Из чего печётся хлеб,
Что едим мы на обед?
Хлеб печётся из муки,
Что дают нам колоски.

4. Золотистую пшеницу
Жернова сотрут в мучицу.
Из муки замесим тесто –
В формочках в печи ей место.
Подрумянился, окреп
В жаркой печке вкусный хлеб .

5. Дело, может быть, простое —
Белый хлебушек испечь.
Тесто замесить густое
И его поставить в печь.

Но сначала, детки, нужно
В поле вырастить зерно,
Летним днем трудиться дружно,
Чтобы налилось оно.

6. Чтоб поднялся колос спелый,
Полный зерен, золотой,
Чтоб пшеница зазвенела
На ветру тугой струной.
Надо в срок убрать пшеницу,
И зерно в муку смолоть,
Чтобы мог на свет родиться
Хлеба белого ломоть!

7. На столе краюшка хлеба
Мягкого, душистого,
Сверху корочка хрустит

Цвета золотистого.

8. Вот он Хлебушек душистый
Вт 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!

9. Самый вкусный, несравненный
Всем знакомый с детских лет -
Это наш обыкновенный
И любимый русский хлеб:

Воспитатель: -А сейчас мы подведем итоги нашего проекта «Хлеб всему голова» -посоревнуемся. Давайте поделимся на команды. Итак, в нашей игре принимают участие две команды: «Колосок» и «Зернышки».

(разделить детей на команды и рассадить на противоположные стороны, выбрать капитанов команд).

Воспитатель: -Каждая игра начинается с разминки. У нас тоже будет разминка с мячом. Каждому участнику команд я буду кидать мяч, а вы в ответ называете «Каким бывает хлеб?».

1. Разминки. Игра с мячом

Воспитатель: -Молодцы! Разминка прошла успешно. Переходим к конкурсам.

2. Конкурс называется «Загадки». Каждой из команд по очереди я загадываю загадки:

1. Вырос в поле дом.
Полон дом зерном.
Стены позолочены.
Ставни заколочены.
Ходит дом ходуном
На столбе золотом. (колос)

2. В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят!

По кусочку все съедят. (пирог)

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

4. 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)

3. Конкурс называется «Что сначала, а что потом».

У каждой команды на столах набор карточек «Как растет хлеб».
Внимательно рассмотрите и расположите карточки в правильной последовательности.

- Молодцы! Обе команды справились с заданием.

4. Конкурс – «Назови пословицы».

Победит та команда, которая назовет больше пословиц о **хлебе**.

Будет хлеб – будет и песня.
Хлебушек ржаной – отец наш родной.
Много снега – много хлеба.
С хлебом русский человек – богатырь из века в век.
Хлеб – наше богатство.
Рожь поспела – берись за дело.
Без хлеба – нет обеда.
У кого хлеб родится, тот всегда веселится.

Воспитатель: - Ребята, предлагаю немного отдохнуть.

Физкультминутка.

В землю зёрнышко попало, (приседают)
Прорасти на солнце стало (руки над головой)
Дождик землю поливал,
И росточек подрастал (медленно встают)
К свету и теплу тянулся
И красавцем обернулся. (2 раза)

Воспитатель: -Чтобы получить много зерна, хлеборобы засевают огромные поля. Что помогает людям в их труде? (*техника*). Слайд.

Назовите сельскохозяйственные машины (*трактор, комбайн*)

5. Конкурс называется «Механики». Предлагаю капитанам команд «починить» комбайн и трактор – собрать картинку из частей.

(*капитаны выполняют задание*)

Воспитатель: -Молодцы капитаны! С заданием справились отлично.

Воспитатель: - Сейчас объявляю музыкальную паузу «Хлебные частушки»

1. На столе у нас пирог, пышки и ватрушки
Так споем же под чаёк хлебные частушки.
2. Хлебом-солью всех встречаем, самовар на стол несём
Мы за чаем не скучаем, говорим о том, о сём.
3. Коля знает хорошо, жить без хлеба нелегко.
На него он налегает, и здоровье укрепляет.
4. Вы не пейте газировки, не балуйте с чипсами.
Соки, фрукты, каша, хлеб – вот хороший вам обед.
5. Нынче был не урожай по причине дождика
Станет хлебный каравай подороже тортика.
6. Мимо нашего буфета я спокойно не хожу.
Как услышу запах хлеба, сразу руки мыть бегу.
7. Хлеб я ем с утра до ночи, булки с ночи до утра
Очень весело проходят с вкусным хлебом вечера.
8. **Все вместе:** Хлебные частушки спели:
Хорошо ли плохо ли,
А теперь мы вас попросим,
Чтобы вы похлопали!

6. Конкурс «Вопрос – ответ» (вопросы командам задаются поочередно)

- В какое время года сеют хлеб? (*весной*)
- Где сеют хлеб? (*в поле*)
- В какое время года убирают хлеб? (*осенью*)
- Какие машины помогают убрать хлеб с поля? (*трактор, комбайн, грузов.м*)
- Назовите хлеб ласково (*хлебушек*).
- Как называется посуда для хлеба? (*хлебница*).
- Кто выращивает хлеб? (*хлебороб*).
- Назовите завод, где выпекают хлеб (*хлебозавод*).
- Молодцы, ребята! На все вопросы ответили.

Воспитатель: -Наши конкурсы закончились. Команды молодцы! Отвечали дружно, правильно, победила ДРУЖБА! Теперь мы знаем откуда берётся хлеб. Давайте будем бережно относиться к хлебу и своим примером учить этому других.

Хлеб наш берегите!
Хлебом не сорите!
Хлеб наш уважайте!
С хлебом не играйте!
Хлеб выбрасывать нельзя!
Берегите хлеб, друзья!

-А сейчас я всех вас приглашаю посмотреть видеоролик о хлебопекарне «Жил был хлеб», в которой работает мама Сони. Она с удовольствием предоставила материалы для нашего проекта.

Просмотр видеофильма и слайдов.

Приложение 1.

Оценочный лист конкурса
по проекту «Хлеб всему голова!»

Название конкурсов	Команда «Колоски»	Команда «Зёрнышки»
Конкурс называется «Загадки»		
Конкурс называется «Что сначала, а что потом».		
Конкурс – «Назови пословицы».		
Конкурс называется «Механики»		
Конкурс «Вопрос – ответ»		

Баллы: «4» - задание выполнили с 1-2 ошибками

«5» - задание выполнили без ошибок



"Наполеон"



У каждой хозяйки есть свой любимый рецепт "Наполеона", я предпочитаю классический вариант. Времени потратить нужно немало, но ведь результат того стоит!

Описание приготовления: Загляните в рецепт и вы узнаете, как приготовить торт "Наполеон" классический из домашнего теста.

Домашнее тесто приготовить очень легко, оно приятное и пластичное, легко поддается раскатыванию, коржи для "Наполеона" не должны быть толще 1 мм, тогда торт после пропитки будет нежнейшим!

Ингредиенты: Маргарин — 400 Грамм (тесто)

Яйцо — 1 Штука (тесто)

Мука — 700 Грамм (тесто)

Ледяная вода — 150 Миллилитров (тесто)

Соль — 1 Щепотка (тесто)

Молоко — 1 Литр (крем)

Сахар — 1,5 Стакана (крем)

Яйцо — 2 Штуки (крем)

Мука — 3 Ст. ложки (крем)

Сливочное масло — 200 Грамм (крем)

Ванильный сахар — 5 Грамм (крем)

Количество порций: Подготовьте ингредиенты согласно списку для коржей и крема. Сливочное масло оставьте на столе, пусть постоит, оно должно быть комнатной температуры. В чашу измельчителя всыпьте просеянную муку, положите щепотку соли и маргарин. Если нет измельчителя, то высыпайте муку прямо на стол, сверху кубики маргарина и ножом рубите, пока не получится мелкая крошка. Комбайном это легко делается на 1-2 минуты. Яйцо смешайте с ледяной водой, вилочкой разболтайте хорошо. В глубокую посудину (или просто на стол) всыпьте крошки. Сделайте по центру углубление и влейте воду с яйцом. Замесите тесто. Тесто отлично собирается в ком, к рукам не липнет. Разделите его на 12 частей. Отрежьте два квадрата пергамент. Коржи пекутся очень быстро. Разогрейте духовку до максимума. Каждый комочек теста раскатывайте максимально тонко, толщина не более 1 мм. С помощью тарелки или крышки с ручкой ножом отрежьте круг теста.

Поставьте в таком виде в духовку и выпекайте каждый корж по 3-5 минут. Готовый корж положите на плоскую тарелку остывать, а остатки теста положите в измельчитель, это для обсыпки торта. Коржи готовы. Оставьте их остывать, перейдем к варке крема. В таре для миксера соедините муку, ванильный и обычный сахар и яйца. Соедините ингредиенты, вливая небольшими порциями молоко. Масса должна получиться однородной, без комочков. Поставьте молоко на медленный огонь и доведите до кипения, постоянно помешивая, как только крем станет густым, сразу снимите с огня. Варить не нужно! Положите в крем масло комнатной температуры и миксером крем взбейте. Остудите! Тесто для обсыпки сложите в измельчитель, включите на пару секунд. Крошка готова! Приступайте к сборке торта. Плоское блюдо застелите двумя кусочками пергаменты. Положите первый корж, смажьте его 2 -3 столовыми ложками крема. Примерно неполный стакан крема отложите отдельно, он понадобится для смазывания боков торта. И продолжайте так до самого последнего коржа. Его тоже смажьте хорошо кремом и уберите торт для пропитки в холодильник на 10 часов. За это время коржи осядут. Некоторые хозяйки кладут на последний корж гнет, чтобы выровнять коржи, но тогда не стоит промазывать кремом верх. Через 10 часов смажьте бока торта кремом, обновите верх, смажьте его еще раз. И обсыпьте крошками бока, потом верх. Когда весь торт будет обсыпан, потяните пергамент в разные стороны, таким образом торт останется на тарелке, а два кусочка пергаменты с крошками у вас в руках.

«Португальское печенье»



Ингредиенты: Сливочное масло — 100 Грамм

Желток яичный — 1 Штука

Сахар — 4 Ст. ложки (плюс для обваливания)

Мука — 170 Грамм

Количество порций: 6-8

Как приготовить "Португальское печенье" Подготовьте все ингредиенты.

Соедините мягкое сливочное масло, сахар и желток. Перетрите все вместе вилкой или руками. Добавьте муку. Замесите однородное мягкое тесто. Теперь, руками отщипывая от теста кусочки, скатайте печенье в форме длинных брусочков.

Печенье не обязательно должно быть одной длины, размер вообще зависит от ваших предпочтений. Обваляйте печенье в сахаре со всех сторон и выложите на противень, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком. Выпекайте при температуре 200 градусов около 15 минут. Португальское печенье готово. Печенье получается хрупокое и очень нежное, с чаем, кофе или молоком - очень вкусно!

Приятного аппетита! Совет от повара: Очень важна температура масла, оно должно быть не слишком холодное, но и не очень мягкое. Лучше будет его достать из холодильника за 10-15 минут до начала готовки.

«Творожные маффины»



Ингредиенты:

Творог — 150 Грамм

Сахар — 150 Грамм

Сливочное масло — 70 Грамм

Мука пшеничная высшего сорта — 150 Грамм

Яйцо — 2 Штуки

Разрыхлитель — 1 Чайная ложка (с горкой)

Количество порций:

Как приготовить "Творожные маффины классические" Подготовьте продукты для маффинов. Отмерьте точно количество сахара, муки и творога. Сливочное масло лучше взять охлажденное, но можно и комнатной температуры. Возьмите удобную глубокую посудину. Сливочное масло разотрите миксером с сахаром. Потом добавьте творог, продолжайте миксером соединять ингредиенты. Не прекращая работать миксером, вбивайте по одному яйца, вмешивайте их в тесто. Введите просеянную муку, заранее смешайте ее с разрыхлителем для равномерного попадания в тесто. Миксером соедините творожную массу с мукой. У Вас должно получиться гладкое, эластичное и в меру густое тесто. Наполните на две трети тестом формочки для маффинов. Можно их прокладывать бумажными формочками для красоты и удобства. Отправьте маффины в горячую духовку на 25-30 минут, температура запекания — 175-180 градусов.

«Манник на молоке»



Ингредиенты:

Молоко — 1 стакан

Манная крупа — 1 стакан

Сахар — 1 стакан

Яйца — 2 штуки

Растительное масло — 1/3 стакана

Сливочное масло — 15-20 грамм

Ванилин — По вкусу Разрыхлитель — 15 грамм

Мука — 0,5 стакана

Количество порций:

Как приготовить "Манник на молоке" 1. Приготовьте ингредиенты.

2. В миске растереть сахар с яйцами, влить растительное масло и перемешать до однородности. 3. Нагреть молоко в кастрюле, не доводя до кипения. Добавить сливочное масло и перемешать.

4. Перемешать молоко с яичной массой. Снять с огня, всыпать манную крупу и оставить на 20 минут. За это время манка разбухнет.

5. Разогреть духовку до 180 градусов. Просеять муку в миску, добавить ванилин, разрыхлитель и перемешать. Постепенно добавить к манной смеси.

6. Смазать форму для выпечки сливочным маслом и слегка присыпать манной крупой. Вылить в форму тесто и выпекать около 40 минут.

7. Готовый манник можно посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

**РЕЦЕПТ
КЛАССИЧЕСКОЙ ШАРЛОТКИ
С ЯБЛОКАМИ**

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ПЯТЬ КУРИНЫХ ЯИЦ;
МУКА ХЛЕБОПЕКАРНАЯ — 0,13 КГ;
САХАР — 0,16 КГ;
3-4 ЯБЛОКА СРЕДНЕГО РАЗМЕРА;
ЛИМОННЫЙ СОК — 10 МЛ.

