Образовательный маршрут

для совместной деятельности родителей с детьми в сети Интернет

**«Хлеб — всему голова»**

**Автор:** Пономарева Н.В., детский сад №129, воспитатель

Образовательная область

* познавательное развитие;
* речевое развитие;

                                      Уважаемые родители!

Предлагаю вашему вниманию познавательный маршрут по теме “Хлеб - всему голова”. Путешествуя по этому маршруту, Вы познакомитесь с трудом хлеборобов и с тем как хлеб пришел на стол. Возможно, если мы расскажем ребенку насколько трудна работа хлебороба и как долог путь хлеба от зернышка до булочки - он бережнее будет относится к хлебу.

**Шаг 1. “Разговор о хлебе”.**

Предлагаю начать знакомство с хлебом с загадки. Спрячьте кусочек хлеба под салфетку или в мешочек и предложите малышу отгадать, что за сюрприз Вы спрятали, и о чем Вы хотите с ним поговорить. Прочитайте ему загадку

«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 занял место.

Вырос он под синим небом,

А пришел на стол к нам — чем? (хлебом)»

 Спросите ребенка, как он догадался, что это хлеб? После его ответа скажите удивленно, как будто советуясь с малышом: «А может быть, это совсем и не хлеб, а овощи? Ведь они тоже на земле растут, а потом мы их в магазине покупаем? И они к нам на стол приходят». Если ребенок  согласится, что это овощи (ведь Вы для него – авторитет:)), то еще раз прочитайте загадку вместе с малышом, разберите ее – о каких признаках говорится в загадке? Обмолотили, зерно, мука, тесто. Разве овощи обмолачивают и делают из них муку и тесто? Нет. Значит, это что? Хлеб!

**Шаг 2.  Как растет пшеница и рожь?**

Хлеб получается из зернышек.  Из чего делают белый хлеб? (из пшеницы). А из чего получается черный хлеб? (из ржи). Почему пшеницу и рожь называют «зерновыми» растениями? (Они дают зерно).

[**Видео для детей «Как растет пшеница?»**](https://www.youtube.com/watch?v=uR57KBdpzkE) **(6:51)**

Из этого короткого занимательного познавательного видеоролика  Ваш ребенок узнает:

- где растет пшеница?

- сколько зерен пшеницы надо вырастить, чтобы испечь один батон хлеба,

- как называются люди, которые выращивают хлеб,

- как люди убирают урожай хлеба,

- как раньше люди выращивали хлеб.

После просмотра видео обязательно побеседуйте с малышом о фильме, спросите:

* что его больше всего заинтересовало в фильме,
* чем он хочет поделиться с папой, друзьями,
* что его удивило в этом фильме,
* что новое он узнал.
* Задайте уточняющие вопросы по содержанию видеофильма.

**Шаг 3.  Какие  машины помогают людям выращивать хлеб?**

В давние времена, когда не было машин, люди запрягали лошадь в деревянную соху и несколько раз вспахивали поле. Земля после этого становилась мягкой, рыхлой. Можно сеять. К этому событию готовились. Мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком на груди выходили в поле.

**Детям о тракторе.**

Сейчас у нас все тяжелые работы делают машины. Главная машина – трактор. Почему главная? (Выслушайте предположения ребенка).

Трактор – удивительная машина, которая сама  возит все орудия, которыми обрабатывают землю. [(http://www.youtube.com/watch?v=IfHr\_0iJaK0&noredirect=1](http://www.youtube.com/watch?v=IfHr_0iJaK0&noredirect=1) (6:18))

После просмотра видео задайте вопросы ребенку:

* что такое трактор;
* какие функции выполняет трактор;
* как называют водителя трактора.

После трактора приходит на поле другая машина – настоящий великан. Ее называют «комбайн».

Раньше людям было трудно собирать урожай – они срезали колоски серпом, потом в снопы вязали, укладывали на телегу, везли молотить. А теперь всю эту работу на поле делают умные машины – великаны «комбайны».

[**познавательное видео для малышей про комбайн**](http://www.youtube.com/watch?v=PhzaTVoI0uw) **(1:37)**

Из короткого веселого познавательного видео о комбайне для малышей Ваши дети узнают:

- что такое зерноуборочный комбайн и кто такой комбайнер?

- как устроен комбайн и как он работает?

- какая еще техника работает на поле и помогает людям собирать урожай хлеба?

Вот и получен урожай зерна!  Его везут на элеватор**,** где зерно хранят

**Шаг 4. Как зерно превращается в муку**.

   С поля урожай на специальных машинах везут на элеватор. На элеваторе зерно высушат, очистят и отправят на мельницы, чтобы смолоть зерно в муку, а затем отвезут на хлебозавод и в пекарни. Пекари пекут хлеб. Из пекарни на специальных машинах хлеб везут в магазин. В магазине люди покупают его.

[**Видео как пекут хлеб**](http://www.1tv.ru/sprojects_utro_video/si33/p39211) **(2:22)**

* кто печет хлеб? чем отличаются профессии повара и кондитера?
* какие бывают виды хлеба?
* как работает цех по производству хлеба?

**Шаг 5. Пословицы и поговорки о хлебе.**

 Попросите ребенка  объяснить, почему так говорят, почему люди придумали эту пословицу. Если ребенок затрудняется, помогите ему объясните сами. Это задание развивает у ребенка умение доказывать свою точку зрения, то есть речь – рассуждение.

А теперь вспомним пословицы о хлебе и подумаем, о чем же они.

Посей в пору – будешь иметь хлеба гору.

Есть хлеб – будет и песня.

Хлеб – всему голова!

Ржаной хлебушко – пшеничному дедушка!

В хлебе вся сила!

Каждую крошку в ладошку!

Хочешь есть калачи – не сиди на печи!

Хлеб – батюшка, водица – матушка.

Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной.

Покуда есть хлеб да вода, все не беда.

Без печки холодно – без хлеба голодно.

Нет хлеба – нет обеда.

Без хлеба, без соли худая беседа.

А теперь попробуем прогуляться по русским народным сказкам. Ответить на вопросы викторины ( [http://LearningApps.org/display?v=pnqu8k8p301](http://learningapps.org/display?v=pnqu8k8p301))

**Шаг 6.  Бережем хлеб.**

     Спросите ребенка, почему хлеб надо беречь? После этого посмотрите мультфильм про девочку которая на хлеб наступала. [**(http://www.youtube.com/watch?v=gh6qBt\_2mrM)**](http://www.youtube.com/watch?v=gh6qBt_2mrM)**(9:18)**

После просмотра обсудить вопросы:

 Почему девочка так поступила? Как бы ты поступил на месте девочки?

* Что сказал мама девочке?
* Куда попала девочка?
* Почему хлеб надо беречь? Как можно беречь хлеб?