

«Как хлеб на стол пришёл»

Образовательный маршрут для организации совместной деятельности дошкольников с родителями в сети Интернет

Пояснительная записка

Уважаемые родители! Давайте познакомим наших детей с хлебом. Но сначала обсудите с ними, как люди его выращивают? Какие умные машины придумали люди в помощь себе? Люди каких профессий выращивают для нас хлеб? и т.п. Если эти вопросы вызвали у малыша затруднения, тогда предложите ему отправиться в увлекательное познавательное путешествие, которое поможет ответить на эти и многие другие вопросы.

Наш маршрут рассчитан не на один день, а на изучение темы по маленьким “кусочкам”, поэтому для вашего удобства мы разделили его на шаги, которые вы можете “проходить” вместе с ребёнком по вечерам или в любое другое удобное для вас время. Итак, счастливого пути!

Актуальность

В нашей жизни мы очень часто не замечаем мелочей! А наши дети совсем не такие – они видят и птичку, которая села на кустик, и летящий листок. Они задают бесконечные вопросы «Почему?» и радуются каждой луже.

Хлеб – это очень привычное для нас явление, и часто мы даже не представляем себе, что его могло бы и не быть на нашем столе! Но в таком «неинтересном» хлебе можно увидеть много возможностей для развития ребенка! Если уметь смотреть на привычные вещи другим взглядом – детским удивленно-восхищенным «почемучкиным» взглядом.

Цель - организация совместной деятельности родителей и детей в домашних условиях.

Задачи:

Раскрыть значение слова «хлеб» в жизни человека.

Узнать о профессии людей, которые помогают попасть хлебу на стол.

Узнать как выпекают хлеб.

Воспитывать бережное отношение к хлебу.

Обогащать детско-родительские отношения опытом совместной деятельности.

Шаг 1. Всё начинается с зёрнышка...

Предлагаю начать знакомство с хлебом с загадки. Спрячьте кусочек хлеба под салфетку или в мешочек и предложите ребёнку 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 — ...» (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 обмолочивают и делают из них муку и тесто? Нет! Значит, это что? Хлеб.

Затем спросите ребенка: откуда берется у нас дома хлеб? (Вероятный ответ: «Из магазина»). А откуда он берется в магазине?

Выслушайте доброжелательно и внимательно любые предположения ребенка – наблюдение за его речью поможет Вам понять, что Ваш ребенок знает, а в чем его представления неточные или ошибочные или их вообще нет! А дальше предложите ребенку посмотреть видеоролик и узнать секреты о выращивании хлеба.

Посмотрите видеоролик «Как растёт пшеница» от телеканала «Радость моя»

https://vk.com/video-50372975_167937365, (6 мин. 51 сек.)

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

- Какие машины используются людьми для выращивания и уборки зерна?
- Куда с поля отправляется зерно и на каких машинах?
- Из чего получают хлеб?
- Люди каких профессий занимаются выращиванием и уборкой пшеницы?
- Как выращивали хлеб раньше и как его выращивают сейчас?
- Что его заинтересовало или удивило в этом фильме?
- Чем он хочет поделиться с родными, друзьями?

Шаг 2. Как получается хлеб.

Продолжаем путешествие. Предложите ребёнку вспомнить, с чего начинается путь хлеба к нашему столу и узнать, что же дальше происходит с пшеницей, и как из зёрен получается хлеб. Для этого можно посмотреть вместе с ребёнком диафильм... да - да, не удивляйтесь, именно диафильм из вашего детства (его мы так же можем найти на просторах Интернета), а так же видеоролики о производстве хлеба.

Для совместного просмотра:

Посмотрите видеоролик «По секрету всему свету. Как получается хлеб» от телеканала «Радость моя»

<http://www.youtube.com/watch?v=oeWNIZRSgNM>

(6 мин. 42

сек.)

Смотрите и обсуждайте ролик, не дожидаясь окончания. Помните, что можно остановить просмотр и обсудить самые интересные места. После просмотра уточните у ребёнка:

- Какие продукты нужны для приготовления хлеба?
- Кто и где печёт хлеб?

При беседе о просмотренном видео не забывайте проводить параллель с прошлым и задавать вопрос “А как было раньше?” Вечером или на следующий день можно предложить ребёнку поиграть в выращивание хлеба – Вам поможет инсценировка по литовской сказке “Как волк вздумал хлеб печь”.

Эта сказка очень хороша для инсценировки и закрепления представлений о выращивании хлеба у детей. Пусть ребенок в сценке объяснит волку, как выращивается хлеб.

Сначала прочитайте ребенку сказку, а потом предложите в нее поиграть.

Однажды встретил волк в лесу человека и просит:

— Дай мне хлеба!

Человек дал. Волк съел и облизнулся — вкусный был хлеб. Говорит волк человеку:

— Что мне делать, чтобы и у меня всегда был свой хлеб? Научи меня!

— Ладно, — согласился человек и начал учить волка. — Сперва надо вспахать землю...

— А когда вспашешь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо рожь посеять.

— А когда посеешь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо подождать, пока она вырастет.

— А когда вырастет, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо её убрать.

— А когда уберёшь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо её смолотить.

— А когда смолотишь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо испечь хлеб.

— А когда испечёшь, можно есть?

— Можно.

Подумал волк, подумал и говорит:

— Лучше уж не буду я печь хлеб, коли так долго ждать. Как до сих пор обходился без хлеба, так, видно, и обойдусь.

Вариант игры — инсценировки: Можно разыграть сюжет этой сказки по-другому с повторением одного и того же диалога с разными персонажами (как в сказке «Колобок»). Ваш ребёнок идет в путешествие в лес и всех зверюшек угощает кусочком хлеба. Хлеб

нравится зверюшкам, и каждый зверек хочет узнать, как его вырастить. Ребенок каждому зверю рассказывает, как выращивают такой вкусный хлеб (перечисляет последовательность работы). Но все звери отказываются выращивать его, узнав, какой это долгий и тяжелый труд. Ребенок выполняет в игре роль человека, пришедшего в лес. А взрослый – роль всех зверей по очереди. Повторив несколько раз в игре последовательность выращивания хлеба, Ваш ребёнок уже точно ничего не перепутает. А играть в эту игру он будет с удовольствием, ведь все дети очень любят играть!

Шаг 3. Бережём хлеб!

Спросите ребенка, почему хлеб надо беречь? А после этого посмотрите мультфильм о том, как девочка однажды наступила на хлеб, и что из этого вышло

Посмотрите Мультфильм «История о девочке, которая наступила на хлеб» <http://www.mults.info> 9 мин. 58 сек.

Вопросы для обсуждения:

- Почему девочка бросила хлеб в болото?
- Как бы ты поступил(а) на её месте?
- Что дальше случилось с девочкой?
- Как её наказала жаба за проступок?
- С каким условием жаба выпустила девочку на волю?
- Послужило ли для девочки это происшествие уроком?
- Почему хлеб надо беречь?
- Как можно беречь хлеб?(не покупать лишнего, из остатков хлеба можно сделать сухарики или сухарный пирог, остатки хлеба можно отдавать птичкам или другим животным.

Шаг 4. Неизвестное об известном...

Попробуйте вспомнить с ребёнком и назвать виды хлебобулочных изделий. Как же их много!.. А теперь попросите назвать «сказочное непоседливое хлебобулочное изделие» (Ответ: колобок).

Спросите ребёнка, знает ли он, почему колобок так называли? Что называли колобком на Руси? Как испечь хлеб шарообразной формы? Как колобок мог убежать, если у него нет ни рук, ни ног?

Предложите посмотреть познавательный ролик из телепередачи “Галилео”: «Колобок»

<http://zebroid.tv/watch/JQmvIhIJZ3w/galileo-kolobok.html> 10 мин. 30 сек.

А теперь поразите ребёнка своей эрудицией, рассказав, какой хлеб едят люди разных стран. Но для этого Вам необходимо будет подготовиться. Воспользуйтесь дополнительной информацией о хлебе разных стран:

ü из электронного познавательного журнала “Школа жизни.ru”

<http://shkolazhizni.ru>

ü на портале “Здоровое питание”

<http://foodnews-press.ru/zdorovoe-pitanie>

А теперь покажите один из выпусков детской передачи “Шишкин лес”, в котором весёлые зверята котёнок Коксик, Енот Енотыч и сова Матильда Леонардовна совершат интересное путешествие, расскажут о том, из чего пекут хлеб в Перу (Южная Америка), Новой Гвинее, Египте (Северная Африка) и в Южной Африке.

«Прогулка вокруг Света на воздушном шаре. О хлебе»

<http://www.youtube.com/watch?v=u4ewYAjRp68> 8 мин.28 сек.

Вот какие интересные продукты для приготовления хлеба также можно использовать! А теперь может быть Вам захочется вместе с ребёнком попробовать испечь, например, банановые лепёшки?!

В завершении нашего маршрута предлагаем Вам обсудить некоторые пословицы и поговорки, ответив на вопросы “почему так говорят?” “что это значит?”

- Хлеб – всему голова! (Что значит «голова»? – главный. Почему хлеб всему главный?).

- Доплясались, что без хлеба остались. (Детям сложно понять переносный смысл слова «доплясались», поэтому здесь лучше использовать прямой смысл – если плясать и не работать, то хлеба не вырастишь).

- Хлеб – батюшка, вода – матушка.

- Хлеб – дар божий, отец, кормилец.

- Хлеб да соль, и обед пошел
и другие.

Заключительное слово

Итак, уважаемые родители, наш образовательный маршрут закончен. Надеюсь, он поможет вашему ребёнку расширить свои представления о таком казалось бы “простом” продукте - хлебе. Путешествуя по просторам Интернета, наверняка Вам встретились и другие не менее интересные видеоролики о хлебе, о других продуктах питания или о чём-то ещё Вас интересующем... значит, не стоит останавливаться на достигнутом, разрабатывайте свои образовательные маршруты, а Интернет Вам обязательно в этом поможет!

Ставьте перед собой цели и достигайте их вместе со своим ребёнком!

В ваших руках эрудиция и образование Вашего взрослеющего малыша!

Желаю удачи Вам и Вашим детям!

Учитель-дефектолог Кулакова Евгения Валерьевна