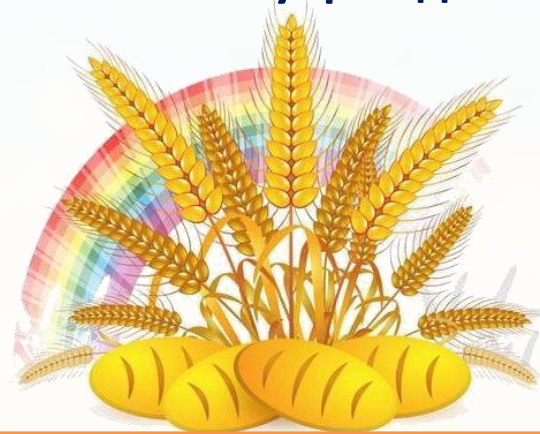


Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №90»



КАК ХЛЕБ ПРИШЕЛ НА СТОЛ

**музейный час для детей старшего
дошкольного возраста в рамках
МИГа (проекта) «Музейный час детям»**

*подготовила: Гайнутдинова Ю.А.,
музыкальный руководитель*

КАКИМ БЫЛ ПЕРВЫЙ ХЛЕБ



Вот он **Хлебушек** душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел...

Сколько рук его растило,
охраняло, берегло.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...

У каждого продукта своя история возникновения. Такой продукт как **ХЛЕБ** существует практически во всех странах мира. **ХЛЕБ** прошел длинный, сложный путь, прежде чем обрести форму красивых буханок у нас на столе.

НАЖМИТЕ НА КАРТИНКУ СПРАВА И УЗНАЕТЕ ИСТОРИЮ ХЛЕБА.



ОТ ЗЕРНА ДО ХЛЕБА

Для того, что бы зёрнышко стало хлебом, очень много людей долго и упорно трудятся. Сначала землю подготавливают.

Как это происходит? Что для этого нужно? Узнаете нажав на картинку **слева**.

После того как земля готова - сеют семена, узнать подробнее на картинке

справа.



Динамическая пауза «Растим хлеб»

Дети идут по кругу. А мы пашенку пахали, глубокие борозды махали. Борозды глубокие, борозды широкие. (Круговые движения рук перед грудью, разводить руки в стороны) Сеет, веют, посевают, зерно в пашенке бросает (взмах руки слева – направо) А мы жнецы молодые, у нас серпы золотые. Мы жито жали (движение рук – как будто серпом колос режем), на межу клали в поле стогами, на стол пирогами.



ПУТЬ ХЛЕБА С ПОЛЯ НА СТОЛ

ЖАТВА ХЛЕБА время уборки преимущественно хлебных растений (пшеницы, ржи, овса, ячменя и др.) **ЭЛЕВАТОР** - это комплекс сооружений, который позволяет принимать, очищать и хранить зерно. **МЕЛЬНИЦА** - самые древние приспособления для перемалывания зерна. Все самое интересное о **ЖАТВЕ ХЛЕБА** здесь



ПЕЧЕМ ХЛЕБ. Любая печь для выпечки хлеба, сначала разогревается, а затем в нее загружаются заготовки для приготовления хлеба. А что дальше происходит, смотрите здесь



А ВЫ ЗНАЕТЕ КАКОЙ ХЛЕБ ПЕКУТ В РАЗНЫХ СТРАНАХ?

Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди **хлеб** в полях лелеют,
Сил для **хлеба** не жалеют.

А какой хлеб едят в разных странах?
Смотри и узнаешь! 



Динамическая пауза "Испечем мы пироги"

Чтоб испечь нам пирожок (*пекут*). Нужен нам муки мешок (*руки вверх*) Сахар, соль и молоко (*показ руками*) Ох, работать нелегко (*берутся за голову*) Месим, месим (*месяц*) Отдохнём (*вытирают пот одной рукой*) И месить начнём. Чтобы тесто поднялось (*поднимают руки вверх*) Целый час нам ждать пришлось (*подпирают ладонью щеку*).

ХЛЕБ В СКАЗКАХ

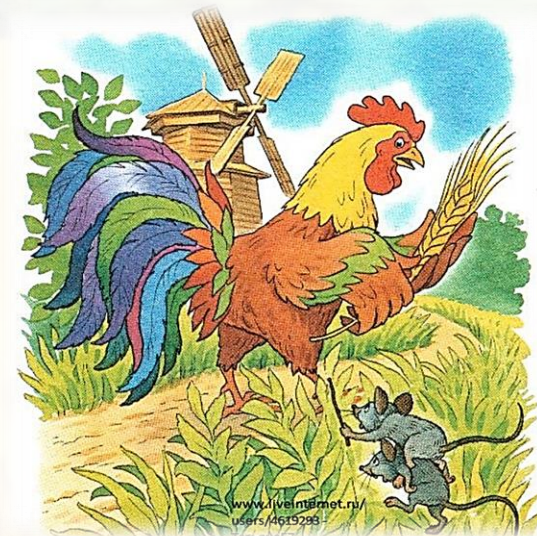
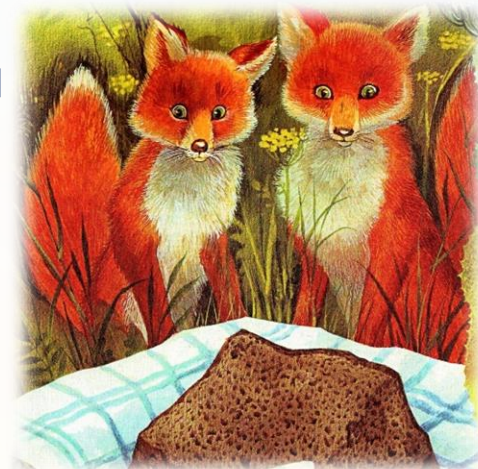


Какие сказки о хлебе вы знаете? Назовите их?

Из какой сказки эти слова: "Шибче, шибче крылышки, дайте, дайте силушки. Двум приятелям-друзкам, неразлучным жерновкам!"
(Чудо-мельница)



Выберите соответствующую картинку (щелкните на неё – при неправильном выборе картинка исчезнет)



А ТЕПЕРЬ ПОРА ИГРАТЬ, СВОИ ЗНАНИЯ ПРОВЕРЯТЬ!

Вы загадки отгадайте и отгадку получайте.

**Мягкий, пышный
и душистый.
Он и черный,
он и белый,
а бывает подгорелый.**



**Пузырюсь я и пыхчу,
жить в квашне я не
хочу- надоела мне
квашня, посадите в
печь меня!**



**Весь мир кормит,
сама не ест.
Всю жизнь крыльями
машет,
а улететь не может.**



КАКОЙ КОНЬ ЗЕМЛЮ ПАШЕТ, А СЕНА НЕ ЕСТ?

**Ответ скорей давайте - на картинку нажимайте.
Если ответ правильный, УРА – картинка наша ожила!**



**В землю тёплую уйду, к солнцу колоском взойду,
в нём тогда таких, как я, будет целая семья!**



Деревянная темница —а в ней хлеб всегда хранится.



**В день веселых именин выпекают хлеб один,
поскорее называй, выпекают**



ВСЕ ЗАГАДКИ ОТГДАЛИ, НО ПОКА НЕ ТАНЦЕВАЛИ!

**ПОВАР БУЛОЧКА ЗОВЕТ
ВСЕХ В ВЕСЕЛЫЙ ХОРОВОД
на картинку нажимайте,
танец дружно начинайте!**



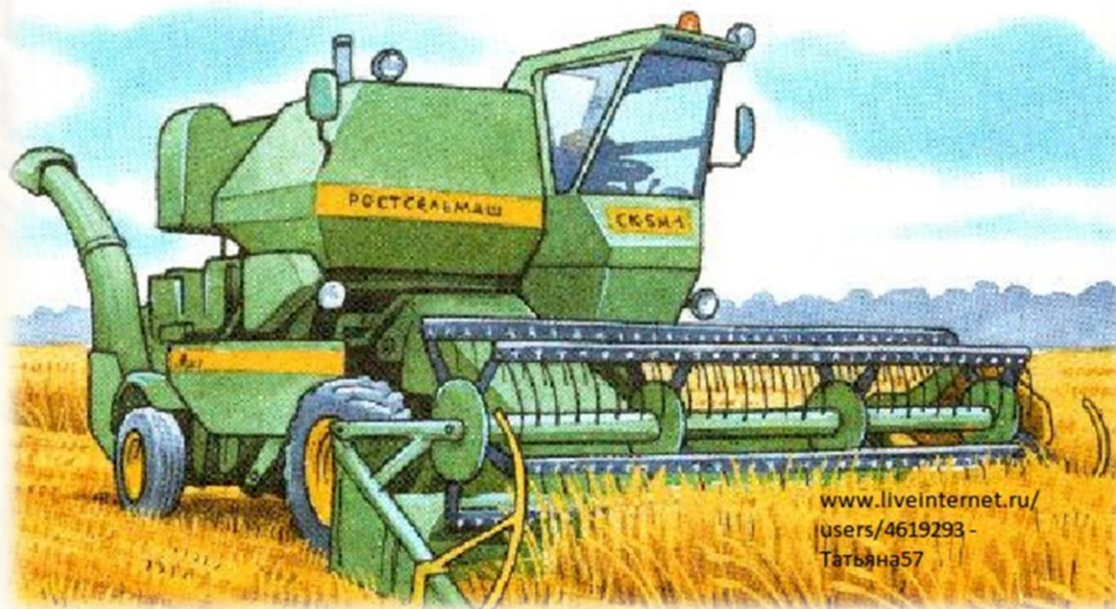
ВОПРОСЫ НА ЗАКРЕПЛЕНИЕ:

- Где работает трактор? Как называется профессия человека, который работает на тракторе?
- Какую работу выполняет трактор?

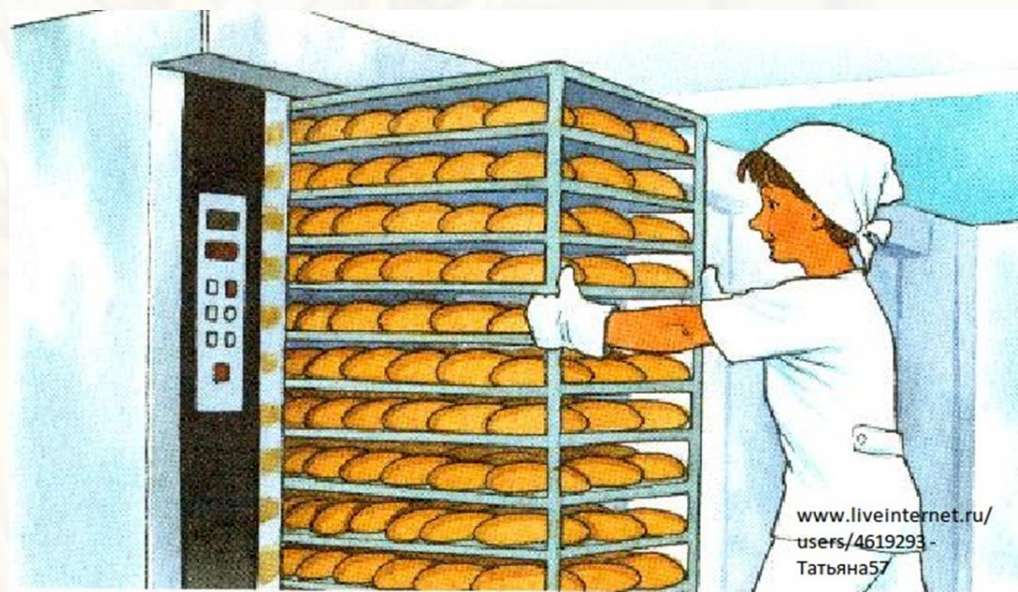


С помощью чего убирают урожай пшеницы?

Как называется профессия человека, который работает на комбайне?



- Из чего пекут хлеб?
- А что нужно сделать с зёрнами пшеницы, чтобы получилась мука?
- Где пекут булки, батоны? Кто их печёт?
- Как нужно относиться к хлебу? Почему?



МУЛЬТ-СКАЗКИ О ХЛЕБЕ:



➤ ЛЕГКИЙ ХЛЕБ

https://www.youtube.com/watch?v=B_jU0K5H80A&t=67s

➤ ЧУДО МЕЛЬНИЦА

<https://www.youtube.com/watch?v=Fjmvn4Wug7E&t=20s>

➤ ТЕПЛЫЙ ХЛЕБ

<https://www.youtube.com/watch?v=zRSpovNSvW8>

➤ КОЛОСОК <https://www.youtube.com/watch?v=2RIIUb1PWtl>

➤ ИСТОРИЯ О ДЕВОЧКЕ, НАСТУПИВШЕЙ НА ХЛЕБ

<https://www.youtube.com/watch?v=0T5Nbl9ePJM&t=2s>

➤ ЛУНТИК. Хлеб всему голова

<https://www.youtube.com/watch?v=p8-9RAAt5Ryc>

➤ ТРИ КОТА. ХЛЕБ <https://www.youtube.com/watch?v=HFrsPD-wMc8&t=141s>