

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 63 г. Михайловск
(МКДОУ детский сад № 63)**

623080, Свердловская область, Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Орджоникидзе, 182-а
тел.(343-98) 27-163 эл.адрес: mbdou-ds63@mail.ru

**Родительское собрание
«Хлеб — всему голова»
(подготовительная группа)**

Выполнила: Загрутдинова В. А.

г. Михайловск

1 слайд (Хлеб- всему голова)

Выходит хозяйка с караваем. Дети выходят под русскую народную музыку

Песня «К нам гости пришли».

Хозяйка: Добрый день, гости желанные!

В гости вас давно мы ждали.

Милости просим в горницу к нам!

Хлебом с солью мы вас встречаем!

Ребенок:

Осень хлебосольная.

Накрывай пиры!

Полюшко раздольное

Принесло дары.

Ребенок:

Хлеба нынче вволюшку,

Хлебушек высок,

Поклонюсь я полюшку,

Гнется колосок.

Ребенок:

Как созреют солнышком

Колоски - лучи,

Жернов смелет зернышки -

Ставят хлеб в печи.

Ребенок:

Корочкой румянится

Пышный каравай.

Осень хлебом славится,

Пробуй урожай!

Хозяйка: Богата осень овощами и фруктами, грибами и ягодами.

А самый главный подарок Осени – хлебушек. С давних времен дошел до нас обычай встречать дорогих гостей хлебом-караваем. Он самый главный на каждом столе.

-Из чего пекут хлеб? - (из муки)

А из чего изготавливают муку (Из зерен пшеницы)

- А где взять зерна пшеницы? (Их нужно вырастить)

А вы знаете на выпечку лишь одного батона уходит 1200 зёрен. И для того чтобы маленькое зернышко стало хлебом, надо четыре силы: Земля, Солнце, Вода и Труд.

-Давайте вспомним, что происходит с зернышком, прежде чем оно станет хлебом на столе.

-Как называется место, где выращивают пшеницу?

-Что нужно сделать? (поле вспахать)

- на чем пахут?

- кто работает на тракторе? разрыхлить землю, засеять. Когда приходит осень, колосья становятся золотыми. Хлеб созрел. Ребята, как узнать, что урожай созрел? Пришла пора собирать урожай. И снова в поле вышли машины. Это комбайны. Комбайнёры на своих мощных машинах перемалывают колосья и зерно, отделённое от стеблей пересыпается в грузовые машины. Кто работает на комбайне? А потом зерно на машинах везут на элеватор, где сохраняют его от холода, от сырости, от вредных жучков. Как можно назвать всех этих людей? Дальше зерно отправляется на мукомольные заводы, а оттуда муку везут на хлебозаводы и пекарни. Из пекарни на специальных машинах готовый хлеб везут в магазины.)

В старину хлеб не покупали в магазине, а пекли хозяйки в русской печи. Говорили:

«Когда ешь хлеб, думай, как он на столе очутился». Какой же путь проходило зернышко до каравая в старину? Хотите узнать? Предлагаю отправиться в музей хлеба.

2 Слайд.

А знаете ли вы, ребята, чем землю обрабатывали?

- запрягали коня, подцепляли деревянную соху, шёл крестьянин за сохой, давливал её в землю – помогал коню соху тащить.

Боронили также на коне, деревянными боронами.

3 Слайд.

Сеяли вручную, подцепив на плечи сито с зерном (показать зерно) – вот такое зерно и сеяли. Сеяли да приговаривали:

Сею, вею, посеваю,

Хлебом землю засеваю.

4 Слайд.

Земля озимь кормит, небо дождем поит, солнышко теплом греет, а лето – знай, хлеб растит».

Подходит время урожай собирать. ЖАТВА – пора ответственная. Крестьянам надо было точно определить время, когда ее начинать, – чтоб и в срок, и в хорошую погоду. И тут уж земледельцы наблюдали за всем и вся: за небом, звездами, растениями, животными и насекомыми. Брели они серпы острые, колосья срезали, в снопы вязали.

5 слайд. Колосья сушили, затем молотили зерно с помощью цепа. Это ручное орудие, которое состояло из двух палок, они были связаны между собой, но были подвижны. Вот им били и отделяли зерна от колосьев.

6 слайд

Отгадайте, загадку?

Стоит баба на юру, руками машет, а что ест, тем и люди сыты. (мельница). На мельницах перемалывали зерна и получали муку.

7 Слайд.

В давние времена хозяйки пекли хлеб практически ежедневно. Обычно тесто начинали замешивать еще на рассвете.

8 слайд:

В старые добрые времена был такой обычай у людей: заканчивались полевые работы, собирали урожай, а зерно в закрома засыпали- коротали осенние вечера вместе, устраивали посиделки. Песни пели, плясали. Девчонки- хохотушки, не пора ли в пляс пуститься?

Танец «Балалайка»

9 слайд:

Хозяйка: Мы с вами сказали, что хлеб на столе самый главный. Недаром говорится пословица: «Хлеб – всему голова». А какие пословицы вы знаете?

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.

Хозяйка: Свое время люди проводили за любимым занятием: кто за прялкой сидел, кто узор на полотенце вышивал. Одни из глины посуду лепили, другие из дерева ложки да плошки вытачивали.

Как говорится в пословице: «От скуки - бери дело в руки». И мы без дела сидеть не будем.

10 слайд: Коллективная работа «Золотые колоски»

Ребята, на нашем поле вырос только один колосок. Давайте вырастим целое поле пшеницы. Склеим с вами золотые колоски.

Посмотрите на колоски, какие они, какая форма у зерен, какой цвет, как они расположены, их размер? (дети рассматривают образец и отмечают: колоски высокие, форма зернышек – круглые, цвет – желтый, расположены – один за другим).

- Из чего состоит колосок? (стебелька, листиков, зернышек, усиков)

Широкие полоски склеить краями, чтобы получились "петельки"- это зёрна пшеницы.

Длинная тонкая полоска из картона - стебель. Отступив от края стебля приклеить "петельки-зёрна", располагая их по диагонали и вкладывая друг в друга.

Наш колосок наполнится зернами. Между зёрен клеиваем тонкие полоски бумаги - *усики*. Промазывайте с обратной стороны свой колосок и по очереди подходите, наклеивайте на поле. Посмотрите, ребята, сколько чудесных колосков мы вырастили.

11 слайд:

Хоз-ка: Самое время повеселиться да поплясать!

Эй, красны девицы да добры молодцы!

Наряжайтесь, собирайтесь.

На гулянье отправляйтесь,

«Кадриль»

Воспитатель: Давайте поиграем в игру:

- Кто назовёт **хлеб ласково**? (*хлебушек*)

- Крошки **хлеба**? (*хлебные*)

- Прибор для резки **хлеба**? (*хлеборезка*)

- Посуда для хранения **хлеба**? (*хлебница*)

- Кто убирает **хлеб**? (*хлебороб*)

- Кто печёт **хлеб**? (*пекарь*)

12 слайд:

Хозяйка: Ни один праздник, ни один обед не проходит без хлеба! Надо бережно относиться к главному и ценному продукту. Хлеб нельзя бросать, надо доедать, ведь недаром в народе хлеб звали уважительно и ласково «батюшка», «кормилец». (**взять каравай**)

Так давайте, ребята, любить и беречь хлеб! Хлеб и мир вашему дому!

Ребята, вы сегодня молодцы! Каравай всех приглашает на чаепитие.