

Дружинина Евгения Евгеньевна,  
Воспитатель высшей кв. категории  
МАДОУ ДСКН №6 г. Сосновоборска

## КВЕСТ-ИГРА «ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА» для детей старшего дошкольного возраста

**Цель:** развитие познавательной активности, любознательности, логического мышления старших дошкольников по средством вовлечения в интеллектуальную игровую деятельность.

### **Задачи:**

#### **Образовательные:**

- ✓ систематизировать представления детей о выращивании зерновых культур для получения хлеба и хлебобулочных изделий;
- ✓ закрепить знания детей о профессиях, участвующих в выращивании хлеба, о машинах и предметах облегчающих труд людей при выращивании зерновых культур и изготовлении хлеба;
- ✓ расширять и активизировать словарный запас детей (посев, семена, агроном, механизатор, хлеботор и т.д.).

#### **Воспитательные:**

- ✓ воспитывать уважение и благодарное отношение к труду людей, участвующих в выращивании и производстве хлеба.

#### **Развивающие:**

- ✓ развивать навыки групповой работы, умение вести диалог и аргументировать свою позицию, развивать способность анализировать ситуации и находить правильные решения обсуждаемых проблем.

### **Ход игры:**

**Воспитатель:** Ребята, посмотрите, что я вам принесла, посылку от кота Матроскина с необходимыми ингредиентами для теста, чтобы мы смогли испечь сегодня вкусные булочки. Давайте откроем ее.

Дети открывают посылку и вместо необходимых продуктов для теста находят записку от Домовенка:

*«Здравствуйте, дорогие мои детишки. Я решил сегодня немного попроказничать и забрал всё из вашей посылки себе. Но приготовил для вас план-маршрут с заданиями, если вы их выполните, то сможете вернуть необходимые продукты, замесить тесто и испечь свои булочки. За каждое правильно выполненное задание вы будете получать ингредиент для теста. Домовенок.»*

*Дети отправляются в путь, ориентируясь по выданному маршрутному листу.*

### **1. Станция.**

На данной станции ребятам необходимо правильно ответить на вопросы.

1. Поджаристая часть хлеба (*корочка*)
2. В какое время года сеют хлеб? (*весна*)
3. Часть хлеба, которая находится внутри (*мякиш*)
4. Как называется смесь из воды, муки, соли, яиц? (*тесто*)
5. Добавляют в тесто, чтобы оно увеличилось в размере (*дрожжи*)
6. Как называют хранилище для зерна (*элеватор*)
7. Как называется старый засохший хлеб? (*чёрствый*)
8. Витое хлебное изделие, напоминающее по форме восьмерку (*крендель*)
9. Как называется профессия людей, которые выращивают хлеб? (*хлеборобы*)
10. Время уборки пшеницы? (*Жатва*)
11. В какое время года убирают зерно?

*Справившись с заданием, ребята получают первый ингредиент - дрожжи.*

### **2 Станция.**

На этой станции ребятам необходимо вспомнить и назвать сказки и произведения, в которых герои стряпают, пекут, а может и сами сделаны из теста. («Колобок», «Красная шапочка», «Маша и медведь», «Крылатый, мохнатый, да масленый», «Мороз Иванович», «Петушок золотой гребешок и жерновцы», «Гуси –Лебеди» и др. )

*Справившись с заданием, ребята получают ещё один ингредиент - мука.*

### **3 Станция.**

На этой станции детям необходимо рассмотреть картинки, изображающие разные этапы выращивания и изготовления, и разложить их в правильной последовательности.

*Справившись с заданием, ребята получают третий ингредиент - сахар и соль.*

### **4 Станция.**

На этой станции ребятам необходимо назвать свойства муки, проведя несколько простых опытов:

#### ***ОПЫТ 1 «Запах»***

**Воспитатель:** Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах?

(у муки есть особый запах)

#### ***ОПЫТ 2 «Сыпучесть»***

**Воспитатель:** Возьмите ложку муки, просейте через сито. Что происходит с мукой? (сыплется)

#### ***ОПЫТ 3 «Мягкая»***

**Воспитатель:** Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Какая мука? (мягкая, пушистая, легкая, воздушная...)

#### ***ОПЫТ 4 «Растворяется в воде»***

**Воспитатель:** Возьмите ложку муки, положите в стакан с водой и размешайте. Что случилось с мукой? (растворилась)  
Добавьте ещё 2 ложечки муки и перемешайте.  
Что получилось? (жидкое тесто)  
Какое стало тесто? (тягучее, липкое, густое, плотное...)

*Определив свойства муки, ребята получают четвёртый ингредиент – растительное масло.*

### **5 Станция.**

Перед ребятами буквы разных цветов, нужно выложить их в том же порядке как находятся цвета в радуге, чтобы узнать, какой выпечкой на Руси встречали дорогих гостей.

Дети выкладывают слово КАРАВАЙ.

(Известная русская традиция встречать гостей караваем хлеба и солонкой, доверху наполненной солью, берет начало в глубочайшей древности. Изначально она символизировала готовность отдать гостю самое дорогое и истинно ценное, что есть в доме, — хлеб.)

*Дети получают пятый ингредиент - молоко.*

### **6 Станция.**

Перед ребятами картинки: кукурузное, ржаное, пшеничное, гречишное и рисовое поле. Нужно определить и подобрать к каждому полю крупу, которая на нем растёт. Ребята раскладывают зёрна к тем картинкам, где изображено соответствующее поле.

*Справившись с заданием, ребята получают последний ингредиент – яйцо.*

**Воспитатель:** Ребята вы справились со всеми заданиями и теперь у нас есть все ингредиенты, чтобы замесить тесто и испечь вкусные булочки.

Необходимо помнить, чтобы вырастить урожай зерновых культур, надо много трудиться, любить родную землю, ценить труд хлебороба.