

Тема: «Каша – матушка наша».

Ф.И.О. автора	Анатольева Наталья Михайловна
Ф. И. О. соавтора	
Учреждение, город	МБДОУ №7 г. Апатиты
Актуальность темы (с точки дидактической ценности)	В наше время появилось очень много вредной пищи. В магазине глаза ребёнка привлекают красивые и яркие этикетки – чипсов, конфет и т. д. И поэтому я решила познакомить поближе детей с кашей, и чем она полезна.
Цель работы и задачи (педагогические)	Цель: Сформировать у детей знание о каше, о её пользе. Подвести к мысли о том – что каша залог здорового образа жизни. Задачи: _ Познакомить детей с окружающим миром. _ Познакомить детей с русскими традициями. _ Дать представление о роли каши в жизни ребёнка. _ Воспитывать умение работать в коллективе.
Цель работы и задачи (исследовательской)	Цель: Выяснить, действительно ли каши полезны для здоровья человека. Задачи: _ Что такое каша и как произошла? _ Узнать из чего состоит каша? _ Изучить виды круп.
Проблемы и вопросы, которые предполагается проверить (гипотезы)	Большинство детей не едят каши. И перед нами возникает вопрос, как помочь детям полюбить каши.
Проведение исследования (методы, технические средства)	Подготовительный этап: _ Определение темы, формирования цели, задачи, подбор литературы. _ Рассмотрение иллюстраций, крупы, беседы. Основной этап: Изучение вопросов: _ Что такое каша и как произошла? Каша с древних времён занимала главное место на столе, как у богатых, так и бедных людей. Каша – любимое кушанье среди русских людей. Её использовали и в будни, и в праздники. Ни одно застолье не обходилось без каши. Даже на царских пирах каша занимала почетное место. В старину на Руси был даже праздник каши 26 июня. В этот день украшали дома букетами гречихи и просили святую Акулину, чтобы она дала богатый урожай. Большой путь проходит каша что – бы

	<p>попасть к вам на стол. Много, труда вкладывают хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай. Они поливают, подкармливают, пашут землю, сеют семена злаков и следят за их всходами. Когда колосья созревают, становятся твёрдыми, начинается уборка урожая. Специальные машины жатки скашивают стебли злаковых и укладывают их в валки. А когда валки подсохнут на солнце, комбайны их подбирают и обмолачивают колосья. Зерно увозят на зерноперерабатывающие заводы, элеваторы. На элеваторах в специальных машинах зерно сушат, очищают от примесей и отправляют на заводы в фасовочные цеха.</p> <p><u>Из чего состоит каша?</u> Каша – блюдо из разваренных в воде (молоке) одного или нескольких видов крупы. Иногда добавляют сахар, варенье, соль, орехи, сухофрукты. Интересный факт, какого цвета крупа такого цвета будет каша. Существует много каш, например, из пшена можно сварить пшённую кашу, из гречи гречневую кашу, а когда вариться каша из нескольких видов крупы её называют «Дружба» раньше наши дедушки её называли «Суворовская».</p> <p><u>Изучить виды крупы:</u> Крупа отличается по цвету и внешнему виду. Существуют различные виды крупы (кукуруза, пшено, греча и т. д.). Бобовые - (горох, чечевица и т. д.)</p> <p><u>Итоговый этап:</u> <u>Анализ информации, полученный детьми.</u> <u>ООД «Петушок в гостях у ребят»</u></p>
Ожидаемый этап.	<p><u>Дети получили знание об истории каши.</u> <u>Дети узнали состав каши, и её видах.</u> <u>Дети получили первичные представления о зерновых культурах, крупах и кашах, получаемых из них.</u> <u>Дети получили представление о ценности каши, что она полезна для организма человека, так как зерно, из которого её варят, содержит различные витамины и микроэлементы.</u></p>