

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад 23 «Ромашка»

УТВЕРЖДАЮ:



Заведующий МБДОУ № 23

МБДОУ
№ 23

Р.М. Кадырова

«04» сентября 2024 г.

Проект «Хлеб - всему голова»

Участники дети средней группы,
Воспитатели Женчук А.В., Мельникова О.Б.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение

- 1.1 Проблема
- 1.2 Актуальность

2. Основная часть

- 2.1 Цель и задачи проекта
- 2.2 Гипотеза образовательного процесса
- 2.3 Предполагаемые продукты проекта
- 2.4 Ожидаемые результаты
- 2.5 Этапы реализации проекта
- 2.6 Ресурсное обеспечение проекта
- 2.7 Формы и методы работы с детьми и родителями
- 2.8 Технологии - оборудование
- 2.9 Аналитическая справка и сравнительная диаграмма диагностического обследования

3. Заключение. Выводы

4. Литература

5. Приложение

1. Введение

1.1 Проблема:

Слабые знания детей о том, откуда берётся хлеб. Небрежное обращение с хлебом. Как же научить детей уважать хлеб?

В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Вместе с ребятами нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

1.2 Актуальность проекта:

«Мы часто видим, как дети недоедают хлеб, выбрасывают его, скатывают хлебный мякиш и даже пытаются что-то лепить из него. Такое небрежное отношение к хлебу не допустимо, ведь хлеб - это не просто продукт питания, но, в первую очередь, - это тяжкий труд многих людей. Уважая хлеб, мы уважаем людей труда, которые помогли хлебу, пройти путь от зернышка, до румяного каравая на нашем столе...» (А.В.Карманова)

Я выбрала эту тему потому, что в жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд. Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Мы

хотим воспитать детей, любящих, уважающих, знающих каким способом получают муку, хлеб и уважающих труд хлеборобов, а также вызвать бережное отношение к хлебу.

Тип проекта: экологический, познавательно-исследовательский.

Вид проекта: групповой.

Участники проекта: дети средней группы, педагоги, родители (*законные представители*).

Срок реализации проекта: 07.10.2024 – 29.11.2024 год

Продолжительность проекта: среднесрочным (2 месяца).

2. Основная часть

2.1 Цель проекта: формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о значимости хлеба для человека. Познакомить с профессиями кто выращивает хлеб.

Задачи проекта

Образовательные:

- Формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о том, как хлеб пришел на стол человека;
- Расширить знания детей о хлебе (черный — ржаной, белый—пшеничный);
- Дать представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;
- Формировать знания детей о труде хлебороба, комбайнера, тракториста.

Развивающие:

- Развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- Развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- Воспитывать у детей чувства уважения к труду людей;
- Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу.

2.2 Гипотеза образовательного проекта:

Я считаю, что участие детей в проекте «Хлеб – всему голова» позволит им узнать, как приходит хлеб на стол и почему взрослые так ценят его; развить связную речь, творческие способности, поисковую деятельность. При этом дети смогут познакомиться с профессиями людей выращивающих хлеб, техникой, разнообразием хлебобулочных изделий. То сами станут бережнее относиться к хлебу.

3. Предполагаемые продукты проекта:

- Демонстрация выставки готовых работ по аппликации «Макаронная фантазия».
- Демонстрация выставки готовых работ по рисованию «Хлебное поле».
- Лэпбук «Хлеб – всему голова».

- Мини – музей «От зерна до каравая» (совместно дети, родители, воспитатели).

4. Ожидаемые результаты:

1. Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.
2. Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.
3. У детей развиты познавательные-исследовательские и творческие способности.
4. Создание в группе мини музея «От зерна до каравая».
5. Изготовление лэпбука «Хлеб – всему голова».
6. У детей сформируется бережное отношение к хлебу.
7. Активное участие родителей в реализации проекта.

2.5 Этапы реализации проекта:

Этапы проекта	Деятельность педагога	Деятельность детей
1 этап Подготовительный - целеполагание	<p>Обдумывание идеи проекта, сбор информации, материала для реализации идеи: зачем нужно бережно относиться к хлебу? Детям предлагается обсудить вопросы: 1. Как люди выращивают хлеб? 2. Почему люди с большим уважением относятся к хлебу? Опрос детей по методу 3-х вопросов.</p> <p>Работа с родителями: Информация в родительском уголке о начале работы над проектом, приглашение к участию. Размещение справочной информации по теме бесед, занятий, опытов. Беседа с родителями: Проект «Хлеб – всему голова». Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта. Беседа с родителями по оформлению мини - музея «От зерна до каравая».</p>	<p>1. Вхождение в проблему проекта. 2. Дети принимают задачи, предложенные воспитателем.</p>

	<p>Привлечь родителей к созданию мини музея (творческие работы), лэпбука (картинки, фотографии). Консультация на тему: «Берегите хлеб» Папка-раскладушка для родителей «Берегите хлеб». Буклет: «Хлеб – всему голова» <i>Приложение 6</i></p>	
- разработка	<p>1. Помогает объединиться для решения задач, выбрать ответственных. 2. Довести до участников важность данной темы. 3. Подбор методической литературы. 4. Подбор наглядно-дидактического материала, художественной и научной литературы (по теме проекта). 5. Создание условий для проведения проекта.</p>	<p>3. Объединение детей в рабочие группы, распределение направлений работы над задачами проекта: - провести опыты: превращение зерна в муку, выращивание семян. - аппликация, лепка, рисование по теме.</p>
2 этап Основной - выполнение	<p>Образовательная область «Социально-коммуникативное развитие»: Дидактические игры: «Что сначала, что потом»; «А какой он, хлеб»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Назови профессию». <i>Приложение 1</i> Сюжетно-ролевые игры: «Хлебный магазин» «Пекарня». <i>Приложение 2</i> Решение проблемных вопросов: 1. Как люди выращивают хлеб? 2. Почему люди с большим уважением относятся к хлебу? Образовательная область «Познавательное развитие» НОД «Откуда хлеб пришел?» <i>Приложение 3</i></p>	<p>4. Рассматривание иллюстраций, репродукций картин. 5. Разучивание подвижных и дидактических игр. 6. Исследовательская деятельность. 7. Аппликация, лепка, рисование по теме проекта. 8. Оформление выставок, мини – музея, лэпбука.</p>

Конспект занятия «Знакомство с работой хлебороба»

Беседы с детьми:
Беседа о профессиях: хлебороб, пекарь, кондитер.
«Как хлеб на стол пришел»;
«Какой бывает хлеб»;
«Как испечь хлеб дома»;
«Берегите хлеб».

Наблюдения и рассматривание альбомов:
- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;
- репродукций картин русских художников на заданную тему;
- просмотр диафильма «От зерна до каравая». Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.

Опытно – экспериментальная деятельность:
Превращение зерна в муку (ступка).
Выращивание семян пшеницы.
- **Исследовательская деятельность:**
Рассматривание и сравнение зерен (пшеницы, овса).
Решение проблемных вопросов:
1. Как люди выращивают хлеб?
2. Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Образовательная область «Речевое развитие»:
- **Чтение художественной литературы о хлебе:**
Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», И. Токмакова «Что такое хлеб», П. Коганов «Хлеб - наше богатство». Загадки,

скороговорки и чистоговорки,
пословицы и поговорки,
приметы, стихи о хлебе.

Приложение 4

Решение проблемных вопросов:

1. Как люди выращивают хлеб?
2. Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Образовательная область
«Художественно-эстетическое развитие»:

Рисование «Хлебное поле».

Лепка из соленого теста
хлебобулочных изделий с детьми
для сюжетно - ролевых игр.

Составление узоров и рисунков
из круп.

Раскрашивание раскрасок на
тему: «Хлеб, хлебобулочные
изделия»

Изготовление лэпбука «Хлеб –
всему голова» (совместно дети,
родители, воспитатели).

Оформление мини-музея «От
зерна до каравая» (совместно
дети, родители, воспитатели).

Решение проблемных вопросов:

1. Как люди выращивают хлеб?
2. Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Образовательная область
«Физическое развитие»:

Утренняя гимнастика:

«Полюшко»

Подвижные игры:

«Пирог», «Дружные зерна»

Физкультминутки:

«Колосок», «Мельница»,
«Трактора».

Пальчиковые игры:

«Тесто», «Оладушки».

Приложение 5

**Совместная творческая
работа** детей, родителей и
воспитатели по созданию мини-

	<p>музея «От зерна до каравая». Родители вместе с детьми дома делают экспонат для мини-музея. Для лэпбука приносят из дома картинки и фотографии.</p> <p>Дети вместе с воспитателем лепят хлебобулочные изделия для мини-музея.</p> <p>Оформление выставок, лэпбука и мини-музея совместно: педагоги, дети, родители.</p>	
3 этап Заключительный -подведение итогов, презентация.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация мини-музея «От зерна до каравая» детям старших групп. - Демонстрация выставки по рисованию «Хлебное поле» детям старших групп. - Демонстрация выставки по аппликации «Макаронная фантазия» детям старших групп. - Демонстрация лэпбука «Хлеб – всему голова» детям старших групп. - Рефлексия: что думают дети о своем проекте. - Рефлексия: что думают педагоги о своем проекте. - Вручение наград детям – участникам проекта. - Подготовка презентации «Хлеб – всему голова» (как мы работали над проектом). - Объявление благодарности родителям за участие в проекте. 	9. Презентация выставок, мини – музея «От зерна до каравая», лэпбука «Хлеб – всему голова» детям старших групп детского сада.
4 этап Определение задач для новых проектов	<p>1. Продолжать совершенствовать и развивать познавательные – исследовательские способности детей.</p> <p>2. Постановка новой проблемы</p>	Определяют цель нового проекта.

2.6 Ресурсное обеспечение проекта

- Уголок экспериментирования в группе.

- Методический инструментарий (картотека дидактических игр, пальчиковых игр, физкультминуток; конспекты НОД, сюжетно-ролевых игр и т.д.).
- Подборка художественной литературы: загадки, пословицы, поговорки, скороговорки, стихи, сказки.
- Подборка опытов и экспериментов.

2.7 Методы реализации проекта:

Исследовательский метод

Составление и предъявление проблемных ситуаций, ситуаций для экспериментирования (творческие задания, экспериментирование, исследование).

Информационно-рецептивный метод

Предъявление информации, организация действий ребёнка с объектом изучения (наблюдение, рассматривание картин, просмотр компьютерных презентаций, рассказы воспитателя и детей, чтение).

Репродуктивный метод

Создание условий для воспроизведения представлений и способов деятельности, руководство их выполнением (упражнения на основе образца воспитателя, беседа, составление рассказов с опорой на предметную или предметно-схематическую модель).

Формы реализации проекта:

Игра, игровая ситуация, чтение, ситуации, экспериментирование, исследование. Беседы, загадки, рассказывание, рассматривание, разговор, исполнение стихов, творчество.

2.8 Технологии – оборудование:

- фотоаппарат
- компьютер
- интернет
- проектор

2.9 Аналитическая справка

Диагностическое обследование детей происходило в форме беседы, создании игровой и проблемной ситуации.

Для выявления уровня знаний о том, зачем нужно бережно относиться к хлебу были составлены вопросы:

1. Любишь ли ты хлеб?
2. Как люди выращивают хлеб?
3. Назови профессии людей, которые трудятся, чтобы у нас на столе появился хлеб.
4. Какие хлебобулочные изделия ты знаешь?
5. Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?
6. Выбрасываешь ли ты хлеб?

Диагностика проводилась со всеми детьми в индивидуальной форме. Все дети были поставлены в равнозначные условия и диагностические задания давались на одном и том же словесном и наглядном материале.

Входная диагностика

К проведению входной диагностики было привлечено 9 детей (из 11 по списку). По болезни отсутствовало 2 человека.

Результаты заносились в таблицу «Уровни знаний детей о том, зачем нужно бережно относиться к хлебу» №1 (входная диагностика)

Результаты диагностирования:

Уровни знаний	количество детей	%
высокий	0 человек	0%
средний	3 человека	33%
ниже среднего	6 человек	67%

В ходе диагностики дети проявляли большой интерес к проводимой работе, с удовольствием отвечали на вопросы, которые им предлагались, хотя не всегда отвечали правильно и обоснованно. Особые затруднения в ответах детей вызвали вопросы «Как люди выращивают хлеб?», «Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?».

По результатам входной диагностики была построена дальнейшая работа по формированию у детей представлений о том, зачем нужно бережно относиться к хлебу и формирование обобщенных способов умственной деятельности и средства построения познавательной деятельности у детей среднего дошкольного возраста, которая отражена в проекте.

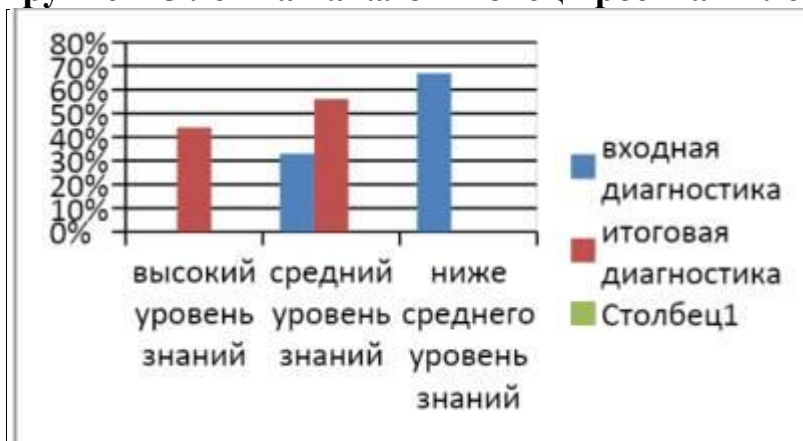
Формирующая работа проходила в период 12.10.2020 – 23.10.2020.

Таблица «Уровни знаний детей о том, зачем нужно бережно относиться к хлебу» №2 (итоговая диагностика)

Результаты диагностирования:

Уровни знаний	количество детей	%
высокий	4 человека	44%
средний	5 человек	56%
ниже среднего	0 человек	0%

Сравнительная диаграмма диагностики детского развития в средней группе 4-5 лет на начало и конец проекта «Хлеб – всему голова».



Проведенная диагностика знаний по теме показала, что:

- дети получили в игровой и занимательной форме новые для себя знания, уточнили и углубили представления о том, что хлеб является ежедневным продуктом питания человека,

- узнали, откуда берётся хлеб и как его производят,

- появилось уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Таким образом, после проведенной работы по формированию у дошкольников представлений о том, зачем нужно бережно относиться к хлебу, основным звеном которой являлись беседы и игры познавательного характера.

Дети средней группы показали положительную динамику по результатам итоговой диагностики, где показатель ниже среднего 0%. Они не только могли рассказать, как люди выращивают хлеб, но и объяснили, зачем нужно бережно относиться к нему.

3. Заключение Вывод

Рефлексия деятельности: Работа в рамках проекта получилась интересной, увлекательной, познавательной. Позволила раздвинуть горизонт каждого ребенка, создать для него более широкие общественные контакты. Результаты исследований получили высокую оценку и одобрение.

В реализации проектной деятельности дети научились задавать вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, делать выводы, умозаключения, доказывать и защищать свои идеи. Ребенок усваивает все прочно и надолго, когда слышит, видит и делает сам.

Было интересно наблюдать, что в ходе реализации проекта дети решали поставленные задачи в комфортном для них темпе, выбирали партнеров для самостоятельной и групповой деятельности.

Таким образом, взаимодействие и связь всех участников проекта: воспитателя, детей и родителей, объединенных одной проблемой, позволяет добиться высоких результатов: развитие у детей бережного отношения к хлебу, расширении знаний детей о том, как выращивают хлеб, ознакомление с профессиями людей которые трудятся, чтобы на столе у нас появился хлеб.

Результатами проекта являются:

1. Дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт.
2. У детей сформировалось уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу, навыки исследовательской деятельности, развилась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.
3. Дети приобрели различные знания, уточнили и углубили представления о хлебе.
4. Родители принимали участие в реализации проекта, вместе с детьми сделали экспонат для мини – музея «От зерна до каравая», подобрали с

детьми и принесли картинки и фотографии для лэпбука «Хлеб – всему голова».

Вывод:

Я считаю, что проект удался, оправдал ожидания, вызвал бурю положительных эмоций у детей, родителей и дал большой толчок в познавательном и творческом развитии детей. Работа над данным проектом сплотила группу, дети узнали, поняли, что без хлеба никто не может прожить.

Таким образом, гипотеза, выдвинутая вначале работы, оправдалась: воспитанники узнали, как приходит хлеб на стол и почему взрослые так ценят его, и сами стали бережнее относиться к нему.

4. Используемая литература:

1. Барто А., Маршак С., Михалков С. И др. «100 любимых стихов и 100 любимых сказок для малышей» - Москва: Издательство АСТ, 2018.
2. Николаева С.Н. «Юный эколог», 2005
3. Программа «От рождения до школы» под ред. Н.Е .Вераксы, 2012 г
4. Пушкин А.С., Толстой Л.Н., Мамин-Сибиряк Д.Н. «Хрестоматия. Средняя группа детского сада». – М.: РОСМЭН, 2019.
5. Соломенникова О.А. «Ознакомление с природой в детском саду» - М.:МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2015.
6. Шорыгина, Т. А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016
7. Использование ИКТ и интернет ресурсы.

5. Приложение

Приложение 1

Дидактические игры «А какой он, хлеб?»

Подбор определений к существительному.

(Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный).

«Назови профессию»

Задачи: Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, расширять словарь.

Ход игры: педагог начинает предложение, дети заканчивают (например: на комбайне работает ... комбайнер; на мельнице работает ... мукомол и т. д.)

«Что сначала, что потом»

Задачи: закрепить последовательность действий в процессе выращивания хлеба, развивать умение понимать причинно-следственные связи, связную речь.

Ход игры: дети рассматривают картинки, изображающие разные этапы выращивания хлеба, раскладывают их в правильной последовательности, составляют по ним рассказ.

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Задачи: развивать познавательный интерес, память, обогащать словарный запас.

Ход игры: дети, стоящие по кругу, называют различные хлебобулочные изделия; победит тот, кто назовет больше таких изделий.

Приложение 2

Сюжетно – ролевая игра «Хлебный магазин»

Активизация словаря: продавец, покупатель, платить в кассу, витрина, хлебобулочные изделия, кассир, названия хлебобулочных изделий.

Предварительная работа:

1. Экскурсия в хлебный магазин с родителями.
2. Этическая беседа о поведении в общественных местах.
3. Беседа с детьми «Как я с мамой ходил в магазин в хлебный магазин»
4. Рассказ воспитателя о профессии продавца.
5. Составление детьми рассказов на тему «Что мы умеем?»: «Как купить хлеб в булочной?», «Как перейти дорогу, чтобы попасть в магазин?»
6. Рассматривание картин или фотоиллюстраций о работе магазина.
7. Дидактические игры: «Кто больше назовет хлебобулочных изделий», «Кто больше назовет действий».

8. Ручной труд - изготовление с детьми атрибутов к игре (хлебобулочные изделия, деньги, кошельки, пластиковые карты, ценники)

Роли: директор магазина, продавцы, кассир, покупатели, водитель, грузчик, уборщица.

Предметно-игровая среда к игре:

Халат и шапочка продавца, касса для кассира, ценники. Жетоны с цифрами вместо денег, чеки, сумочки для покупателей, корзинки, муляжи хлебобулочных изделий (маленькие), стеллажи для хлеба (из коробок).

Игровые действия:

Водитель привозит на машине хлебобулочные изделия, грузчики разгружают, продавцы разлаживают хлебобулочные изделия на полках. Директор следит за порядком в магазине, заботится о том, чтобы в магазин во время завозился хлебобулочные изделия, звонит на базу, заказывает хлебобулочные изделия. Приходят покупатели. Продавцы предлагают хлебобулочные изделия, показывают. Покупатель оплачивает покупку в кассе, получает чек. Кассир получает деньги, пробивает чек, дает покупателю сдачу, чек. Уборщица убирает помещение. В магазине работает продавец, продает хлебобулочные изделия. Продавец вежливо

разговаривает с покупателями. Покупатели складывают покупки в сумку или в корзинку. Покупатели платят деньги в кассу кассиру – он выдает им чеки. Продавец получает чеки и отпускает товар.

Сюжетно-ролевая игра «Пекарня»

Программное содержание: познакомить детей с трудом работников **пекарни**, формировать умение объединяться для игры, действовать в соответствии с выбранной ролью, развивать мелкую моторику, воображение, диалогическую речь, воспитывать доброжелательность, ответственность, уважение к труду людей, расширять область самостоятельных действий в выборе роли, в осуществлении замысла, использовании атрибутов, развивать умение считаться с интересами товарищей.

Предварительная работа: беседа по теме «Хлеб – всему голова», рассматривание тематических картинок о хлебобулочных изделиях, чтение стихотворения Дж. Родари «Чем пахнут ремесла?». Дидактическая **игра** «Что для чего» (кухонные приборы и продукты), анализ назначения профессии, творческая работа по лепке «Испечем мы пирожки».

Роли (профессии): шофёр, грузчик, тестомес, формовщик, художник, **пекарь**, контролёр, фасовщик, бригадир, технический работник.

Атрибуты: фартуки, колпаки, миски для вымешивания теста, емкость для воды, солонка, мука (куль), разделочные доски, скалки, прихватки, формы для **выпекания**, руль, фуражка, лотки для погрузки, грузовая машина на веревочке.

Ход занятия.

Воспитатель: - Почтальон принес письмо

Очень ценное оно,
Вы, послушайте, ребята,
В гости к нам спешат зверята.
«Здравствуйте, детишки,
Девчонки и мальчишки!
Мы узнали, что у вас
Есть игрушки высший класс.
Мы хотели подружиться,
В танце вместе покружиться.
Ждите нас, мы скоро будем
И подарки не забудем.

Воспитатель: - Дети, из письма мы узнали, что к нам скоро придут гости, а угостить их не чем, давайте что-нибудь испечем. Что можно испечь для дорогих гостей? Правильно булочки, пряники, калачи, крендели, батон, хлеб-каравай, рогалики.

Воспитатель: - Кто изготавливает все эти хлебобулочные изделия? Правильно **пекарь**.

Воспитатель: - Тогда открываем нашу **пекарню**:

надевайте фартуки и колпаки, засучите рукава, будем что-то **выпекать**.

Кто будет грузчик, кто – шофер, кто фасовщик, контролер,

Кто-то будет тестомес, кто-то сравнивает вес,

Кто – художник, кто формовщик, кто – технический работник,

Кто-то **пекарь**, бригадир. Пир устроим на весь мир.

(Дети надевают спецодежду и выбирают себе роль по душе, одновременно объединяясь для игры.)

Воспитатель: - Закипела вдруг работа в нашей маленькой **пекарне**:

Шофёр привез муки мешок, что грузчик приподнять не смог

Решил тележку притащить – машину надо разгрузить.

Тут бригадир открыл мешок, муку проверил на глазок,

Подписал листок путевой и шофёра отправил домой.

А в этот момент контролёр на весах, муку рассыпал у всех на глазах,

Несет тестомесу, чтоб тесто месить и тот начинает мешать и крутить,

А **пекарь умело скалку берет**, по тесту проводит назад и вперёд.

Формовщик печатает пряники быстро и их украшает художник кистью.

Изделия разложат на духовочный лист, а должен он быть вымыт и чист.

Техперсонал всё вокруг приберёт, а **пекарь** в духовку все отнесёт,

Готовые пряники, сушки остудим, в пакеты и ящики всё расфасуем.

И снова приедет шофёр на машине, а грузчик загрузит, потом - в магазины.

(Дети распределяют между собой роли и выполняют действия в соответствии с ней. Воспитатель помогает определиться с выбором «профессии», подсказывая алгоритм выполняемых действий той или иной специальности).

Воспитатель: - Ну а мы с вами, ребята, пока пекутся наши булочки и пряники, накроем стол для наших гостей.

В заключении готовые детские поделки выкладывают по тарелочкам, и дети усаживают игрушек-зверят за общий стол. Также после работы можно спросить детей, что было трудным, а что больше всего понравилось.

Приложение 3

НОД на тему: «Откуда хлеб пришел?»

Цель: сформировать у детей представление о ценности **хлеба**.

Задачи: Обогатить познавательный опыт детей.

Сформировать систему знаний детей о производстве **хлеба**.

Дать представление о процессе выращивания и изготовления **хлебобулочных изделий**, их разнообразии.

Развивать умение составлять рассказ с помощью схемы-модели.

Формировать представления о труде **хлебороба**, сельскохозяйственной технике, облегчающей его труд, о взаимосвязи села и города.

Воспитывать уважение к труду взрослых (**хлеборобов**, пекарей, водителей и других, бережное отношение к **хлебу**).

Материалы: мольберт, картины из серии «Выращивание **хлебороба**», картинки с изображением сельскохозяйственной техники, орудий труда **хлебороба**, посылка с **хлебобулочными изделиями**, мяч, схема «Откуда пришел **хлеб**».

Предварительная работа: Отгадывание загадок о **хлебе**; заучивание стихотворений о **хлебе**; объяснение и заучивание пословиц и поговорок о **хлебе**; сравнение пшеничного и ржаного **хлеба по цвету**, форме, вкусу.

Ход НОД

1. Игровой сюрпризный момент.

В **группу приносят посылку**, в которой находятся **хлебобулочные изделия**. Воспитатель. Для того чтобы узнать, что находится в посылке, необходимо отгадать загадку:

«Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет» (**Хлеб**)

Воспитатель. Вы правильно отгадали. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это **хлеб**? (мягкий, пышный, душистый, черный, белый, бывает подгорелый.)

2. Игра с мячом (образование родственных слов к слову «**хлеб**»).

Воспитатель задает вопрос и бросает мяч ребенку. Ребенок отвечает и возвращает мяч воспитателю:

-назови **хлеб ласково** (**хлебушек**)

-крошки **хлеба какие?** (**хлебные**)

-квас из **хлеба как называется?** (**хлебный**)

-прибор для резки **хлеба?** (**хлебрезка**)

-посуда для **хлеба?** (**хлебница**)

-кто выращивает **хлеб?** (**хлебороб**)

-кто печет **хлеб?** (**хлебопек**)

-назови завод, где выпекают **хлеб?** (**хлебозавод**)

-как называются изделия из теста? (**хлебобулочные изделия**)

Воспитатель. Молодцы! Вы хорошо играли.

А вы хотите узнать, как **хлеб попал к нам на стол**?

-может, он на дереве вырос?

-может на грядке?

3.Беседа: «Откуда **хлеб пришел?**»

Воспитатель. Давайте сейчас отправимся в путешествие и вспомним, откуда **хлеб** попадает к нам на стол.

Вставляет картину: «На поле».

-куда мы пришли? (на поле)

-что мы видим? (трактор пашет землю)

- для чего он это делает? (чтобы земля была мягкая, пушистая, чтобы зернам было уютно, и они не остались на поверхности).

-землю вспахали, а потом что делают в поле?

Воспитатель показывает картину, где люди сеют зерна.

-а что нужно для того, чтобы зерна проросли? (солнце, вода, удобрения)

-солнышко согрело зерна, дождик полил, люди удобрили поле. И зерна превращались во что? (в колосья)

Дети рассматривают следующую картину.

-что здесь изображено? (комбайн убирает пшеницу.)

-а что дальше делают с колосьями? (зерна молят на специальной машине).

-а из муки? (замешивают тесто и пекут **хлеб и хлебобулочные изделия**)

4. Физкультминутка.

Воспитатель. Представьте, что мы на поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю вас в землю (присядьте). Теплое солнышко пригревало землю, дождик поливал. Зернышки росли, росли и стали колосками (медленно поднимают руки). Колоски тянутся к солнышку (почувствуйте напряжение в руках). Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски (опустите **голову**, руки, плечи, туловище, опуститесь на пол). Ну вот полил дождик, ожили колоски, снова тянутся к солнышку. В поле выросли замечательные колоски (улыбнитесь друг другу). А теперь изобразите колоски - толстячки, превратились в колоски-худышки.

Молодцы!

5. Рассказ детей по схеме «Откуда **хлеб** пришел?»

Схема: сеют зерна, убирают комбайном выращенное зерно, отвозят на мельницу, полученную муку везут на пекарню, где пекут **хлебобулочные изделия**. Дети по схеме составляют рассказ. По ходу рассказа воспитатель задает детям уточняющие проблемы вопросы:

-кто сеет **хлеб**?

-труден ли труд **хлебопашца**?

-как получают муку?

6. Игра «Что нужно для работы **хлебороба**?»

Воспитатель: Кто выращивает **хлеб**? Отберите картинки с изображением сельскохозяйственной техники, орудий труда **хлебороба**.

Откуда сельские жители взяли технику? Есть ли у них большие заводы по производству и выпуску тракторов, комбайнов, косилок, поливальных машин?

Воспитатель формирует вывод о взаимосвязи города и села.

7. Игра «Кто больше назовет». Дети по кругу называют **хлебобулочные изделия**; кто не назвал, выбывает из игры.

8. Анализ ситуации «Как обращаться с **хлебом**»

Воспитатель описывает детям ситуации различного обращения с **хлебом**. Дети предлагают варианты их решения и приходят к выводу, хорошо или плохо поступил тот или иной человек.

Воспитатель делает вывод о том, что **хлеб** является одним из главных продуктов питания. В его производстве участвуют многие люди.

Воспитатель. Богатая у нас страна! Богатые урожаи выращивают наши **хлеборобы**! Честь им и слава! А вы, ребята, должны научиться беречь **хлеб и уважать труд хлеборобов**.

Хлеб надо беречь, в нем работа многих людей.

«Ветер спросил, пролетая:

-от чего ты, рожь, золотая?
А в ответ, колоски шелестят:
-золотые руки растят!».

Приложение 4

Загадки о хлебе:

1. Какое море за селом волнует ветерок?

В нем волны можно собирать, укладывая в мешок (*поле*).

2. Сто братьев в одну избушку сомкнулись ночевать (*зерна в колосе*).

3. Есть такие слова: «*Он всему голова*»

4. Хрустящей корочкой одет, мягкий черный, белый (*хлеб*).

5. Мы ржаные Кирпичи в жаркой испекли печи,
На машину загрузили - покупайте в магазине (*хлеб*).

6. Ты не клюй меня, дружок, **голосистый петушок!**

В землю теплую уйду, к солнцу колоском взойду.

В нем тогда таких как я, будет целая семья (*зернышко*).

7. В долг зерно возьмет - каравай вернет (*хлебное поле*).

8. Он на солнышке стоит и усами шевелит.

Разомнешь его в ладони – золотым зерном набит (*колос*).

9. Лежит мужичок в золотом кафтане, подпоясан, а не поясом,
Не поднимешь - так и не встанет (*сноп*).

10. Косою острой скошено, горой высокой сложено (*сено*).

11. Парикмахер необычный гладко чуб стрижет пшеничный,
И лежат за ним вразброс копны золотых волос (*комбайн*).

12. Вырос в поле дом, полон дом зерном.

Стены позолочены, ставни заколочены.

Ходит дом ходуном на столбе золотом (*колос*).

13. Зубья ходят, гребни машут, жатки по полю бегут,

Как мальчишку под машинку, поле **наголо стригут** (*жатва*).

14. Зубья имеют, а зубной боли не знают (*грабли*).

Скороговорки и чистоговорки о хлебе:

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку.

Хорош пирожок - внутри творожок.

Саша любит сушки, Соня – ватрушки.

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

Жок-жок-жок - это пирожок.

Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.

Шки-шки-шки - мы любим пирожки.

Жок-жок-жок - кушай Женя пирожок.

Ач-ач-ач - вот калач.

Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.

Чи-чи-чи - мы любим калачи.

Чи-чи-чи - на праздник будут калачи.

Пословицы и поговорки о хлебе:

Будет хлеб, будет и обед
Пот на спине, так и хлеб на столе
Без соли невкусно, а без хлеба несытно
Хлеб - дар божий, отец, кормилец.
Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош
Покуда есть хлеб, да вода- все не беда
Без хлеба всё приестся
Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки
Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь
Без хлеба и мёдом сыт не будешь
Без хлеба и у воды жить худо.

Приметы о хлебе:

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.
Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.
Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.
Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.
Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.
Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Стихи о хлебе:

<p><i>Т. Лаврова</i> Из чего печется хлеб, Что едим мы на обед? Хлеб печется из муки, Что дают нам колоски. Рожь, пшеница в век из века Щедро кормят человека. Плюшки с маком, кекс сметанный, Черный с тмином, пеклеванный, Калачи, батоны, халы... Хлеб для маленьких и старых, Для Танюшек и Наташ. Добрый хлеб – кормилец наш! До чего же вкусен хлеб, Хлеб водой запил - обед, А на ужин две горбушки С молоком по полной кружке, Что осталось, все в ладошку, Птицам кинуть на дорожку.</p> <p><i>С. Мельников</i> Золотистую пшеницу Жернова сотрут в мучицу. Из муки замесим тесто –</p>	<p><i>Я. Коваль</i> На столе краюшка хлеба Мягкого, душистого, Сверху корочка хрустит Цвета золотистого. Если ломоть мыотрежем, И намажем маслом свежим, То получим бутерброд И отправим прямо в рот.</p> <p><i>А. Гришин</i> Вам и расскажут, <u>и в книгах</u> прочтете: Хлеб наш насущный всегда был в почете. Низкий поклон мастерам урожаяв, Тем, кто зерно в закромах умножает, И хлебопекам-умельцам искусным, Всем, кто нас радует хлебушком вкусным.</p> <p><i>И. Коньков</i> Самый вкусный, несравненный,</p>
---	--

В формочках в печи ей место.
 Подрумянился, окреп
 В жаркой печке вкусный **хлеб**.
Н. Детская
 Я сегодня **хлеб не ел**,
 В лупу на него смотрел.
 Весь он в дырочках узорных...
 В ямках – белый, в ямках – черный.
 Посмотрю в бараночке,
 В булке тоже – ямочки.
Я у бабушки спросил:
 - И пирог дырявым был?
Засмеялась бабушка:
 - И блины-оладушки!
 Что же это за секрет?
 Надо в тесто посмотреть.
 Мама тесто замесила,
 Набирало тесто силу!
 Круглой шапкой поднялось,
 Разрослось и расплзлось.
 Край из миски выпадал...
 Кто же вверх его толкал?
 - Мама, в лупу посмотри!
 Выползают пузыри!
 Что же прячут пузыри?
 Воздух! Он у них внутри.
 Вот откуда в **хлебе ямки**,
 Вот откуда в **хлебе дырки!**
 Потому что там, внутри,
 Пузыри-богатыри!
 А. Малахова
Есть такие слова:
«Он всему голова»
 Хрустящей корочкой одет,
 Очень Мягкий белый **ХЛЕБ**.

Всем знакомый с детских лет -
 Это - наш обыкновенный
 И любимый русский **хлеб**:
 Каравай пахучий, знатный,
 Кренделя и калачи,
 Бублик с маком ароматный,
 А на Пасху куличи.
 Можно с медом есть и с маслом,
 С сыром, рыбой, ветчиной
 И с икрой, кружком колбасным
 Белый **хлеб** или **ржаной**.
 Пироги же - **хлеб особый**,
 Их на праздник подают,
 А готовят все со сдобой
 И с начинкою пекут.
 Пышки, пончики, ватрушки
 Спрыгнуть с противня хотят -
 Это **хлебные игрушки**,
 В праздник радость для ребят.
 Или пряники, печенье -
 То, что мама испечет,
 Для детишек объеденье,
 Разевай по шире рот!
Г. Стеценко
 С белым **хлебом** положили
 Черный **хлеб** мне на обед.
 Удивить меня решили?
 Черный? В чем его секрет?
 Видно, пекарь с неохотой
 Пек и **хлеб в печи забыл?**
 Или же перед работой
 Чисто руки не помыл?
 Мама тут же объяснила,
Что мука ржаная есть:
«Черный хлеб прибавит силы».
 Съел. И завтра буду есть!

Приложение 5

Утренняя гимнастика «*Полюшко*»

«Солнце греет, веселит, поработать нам велит»

И. п.: ноги врозь, руки вниз. 1-2 — руки через стороны вверх, слегка прогнуться назад — вдох; 3-4 — плавно руки вниз — выдох. Повторить 8 раз.

«Чтоб работать нам на „пять“, мышцы нужно укреплять»

И. п.: о. с. руки к плечам, кисти сжаты в кулаки. 1-2 — с силой поднять руки вверх, разжимая кулаки,— вдох; 3-4 — и. п., выдох. Повторить 6-8 раз.

«Будем полюшко пахать, землю будем мы копать»

И. п.: ноги на ширине плеч, руки согнуты в локтях, кисти сжаты в кулаки, локти в стороны. 1-2 — наклон вперед, руки опустить вниз — выдох; 3-4 — и. п. Повторить 6-8 раз.

«Прорастут зернышки — зазеленеет полюшко»

И. п.: о. с., руки к плечам. 1-2 — присесть, колени врозь, руки вверх; 3-4 — и. п. Повторить 6-8 раз.

«Качает ветер колоски, колосья гнутся до земли»

И. п.: ноги врозь, руки за головой. 1-2 — наклон вправо, руки вверх — выдох; 3-4 — и. п., вдох. То же в другую сторону. Наклоняться точно в сторону, голову держать прямо. Повторить по 4 раза. *«Мы по полюшку пойдем и колосья соберем»*

И. п.: о. с., руки вниз. 1 — правую руку вперед, правую ногу назад; 2- и. п.; 3 — левую руку вперед, левую ногу назад; 4 — и. п. Повторить 4-5 раз, убыстряя темп.

«Как колосья соберем, каравай мы испечем!»

И. п.: ноги вместе, руки вниз. Выполнить 10-12 прыжков: ноги врозь, руки в стороны — ноги вместе, руки вниз. Непродолжительная ходьба на месте — 10-12 шагов. Повторить 2-3 раза.

Подвижная игра «Пирог»

Дети стоят в двух шеренгах друг к другу лицом. Между шеренгами садится участник, изображающий «пирог». Все поют:

Да экий он высоконький,
Да экий он широконький,
Да экий он мякошенький,
Режь его да ешь.

Во время пения при словах «высоконький» поднимают руки вверх, «широконький» - разводят в стороны, «мякошенький» - гладят по животу. Сразу после слов «Режь его да ешь» к «пирог» бегут по одному участнику от каждой шеренги. Кто первый коснется «пирого», уводит его в свою команду, а неудачник остается изображать «пирог». Выигрывает группа, забравшая больше «пирогов».

Подвижная игра «Дружные зерна»

Цель: воспитывать стремление участвовать в играх с элементами соревнования, развивать умение действовать в команде, развивать воображение.

Игровая задача: быстрее всех собраться в один колосок.

Материал: по 1 обручу на каждые 5 человек.

Ход:

Дети-колоски образуют малый (*внутренний*) круг, а их дети-зернышки — большой (*внешний*). Участники каждого круга держатся за руки. Когда начинает звучать музыка, дети идут в противоположных направлениях — по часовой стрелке и против нее. Как только мелодия смолкает, все расцепляют руки. Дети-колоски занимают места в обручах, а дети-зернышки должны

постараться найти свой колосок, подбежать к нему и обнять его раньше остальных.

Физкультминутки:

Колосок

Вырос в поле колосок, (Дети сидят на корточках)
Он не низок, не высок. (Постепенно поднимаются)
Налетел ветерок, (Поднимают руки вверх, качают)
Закачался колосок.
Мы в поле придем, (Ходьба на месте)
Колоски соберем, (Наклон)
Муки натолчем, (Кулаком одной руки стучат по ладони другой)
Каравай испечем, (Сжимают кисти рук)
Гостей приглашаем,
Караваем угощаем. (Вытягивают руки вперед, ладони вверх)

Мельница

За работу жернова,
Зёрна перетрём сперва. (Делаем вращательные движения: руки в стороны на уровне плеч, ладонями вниз.)
Чтобы сделать каравай,
Жернова быстрее вращай (Вращательные движения кулачками пред грудью.)
Крепче трём зерну бока,
Получается – мука! (Скользящие движения ладонь о ладонь, перед собой.)

Трактора

Тара – тара – та – ра – ра
Выезжают трактора (шагают на месте топающим шагом)
Будем землю пахать, (имитируют работу плуга)
Будем рожь засеивать, (делают разбрасывающие движения руками, будто сеют)
Будем рожь молотить, (руки в кулачках вращаем перед грудью)
Малых деток кормить (имитируют качание младенца).

Пальчиковая гимнастика:

«Оладушки»

- Бабушка, бабушка
Испекла оладушки.
Один - Машеньке,
Один – Коленьке и т. д., перечисляя всех детей и загибая поочерёдно пальцы на руках.
Плачет пальчик Безымянный,
Видно, хочет каши манной
«Кушай, пальчик»,
- На ладошку мы ему поставим плошку.
Дети растопыривают пальцы, а затем начинают одновременно сгибать безымянные, касаясь подушечками соответствующей ладони.

«Тесто»

Тесто замесили мы,
Сахар не забыли мы,
Пироги пшеничные
В печку посадили мы.
Мы печем пшеничные
Пироги отличные.
Кто придет к нам пробовать
Пироги пшеничные?
Мама, папа, брат, сестра,
Пес лохматый со двора
И другие, все кто может,
Пусть приходят с ними тоже.
Наша мама говорит:
- Крошки, что останутся воробьям достанутся.

*Сжимаем, разжимаем кулачки
Имитация посыпания
Соединили ладошки вместе
Руки вперед, вверх ладонями
Имитация стряпни пирожков*

Поднимание, опускание плеч

Показать ладонь, загибать пальцы

Приложение 6

Работа с родителями

Консультация для родителей «Берегите хлеб»

Уважаемые родители!

- Расскажите детям, какое значение для всех людей имеет хлеб, как много людей разных профессий трудятся, чтобы у нас на столе появился хлеб, что хлеб надо беречь;

- объясните детям выражение «Хлеб - всему голова»;

- с целью расширения и закрепления знаний о хлебе с ребёнком в булочную, посмотреть, какие есть хлебобулочные изделия;

- купив хлеб, обратите внимание на его вкус, запах, расскажите, из чего пекут хлеб;

- рассмотрите пшеничное зерно, муку;

- поговорите с ребёнком о труде колхозников, которые выращивают хлеб.

Поиграйте в игру «Откуда хлеб пришёл».

(Взрослый задаёт вопрос, а ребёнок отвечает.)

- Откуда хлеб пришёл? – Из магазина.

- А в магазин как попал? – Из пекарни.

- Что делают в пекарне? – Пекут хлеб.

- Из чего? – Из муки.

- Из чего мука? – Из зерна.

- Откуда зерно? – Из колоса пшеницы.

- Откуда пшеница? – Выросла в поле.

- Кто её посеял? – Колхозники.

Ребёнок должен знать значение слов:

- выращивать, пахать, сеять, молотить, косить, убирать, жать, молоть, печь;

Уметь подбирать родственные слова к слову хлеб.

- (Хлебница, хлебный, хлебушек, хлебобороб);

Составлять предложение из «рассыпанных» слов.

- Хлеб, печь, мука, из.

Изменять слово хлеб в контексте предложения:

- Я знаю пословицу о
- Мама купила пшеничный
- Дети едят суп с
- Ваня пошёл в магазин за
- Я не люблю есть суп без
- У меня нет дома
- Определять, на какую из геометрических фигур похожи хлебобулочные изделия.

- Уметь образовывать существительные с уменьшительными суффиксами: хлеб – хлебушек, батон – батончик, баранка – бараночка, каравай – каравашек, пирог – пирожок, блин – блинчик, сухарь – сухарик.

Уметь подбирать признаки: хлеб (какой?) -, булка (какая?) -

Уметь отгадывать загадки.

Уметь составлять рассказ «Откуда хлеб пришёл» по картинкам.

Используйте упражнения на закрепление в речи детей поставленных звуков, на совершенствование фонематических представлений, на развитие навыков звукового анализа и синтеза, на развитие просодической стороны речи (чёткость дикции), на расширение и активизацию словаря.

Определи в названии каких хлебобулочных изделий есть звук «с» («з», «ч», «ш», «л», «р»)? Имеется ввиду поставленный звук у ребёнка.

- Раздели на слоги слова: элеватор, тракторист, комбайнёр.
- Произнеси по звукам слова: хлеб, булка, каравай.
- Посчитай сколько звуков?
- Назови гласные звуки, сколько их в слове?
- Назови согласные звуки, сколько их в слове?
- Назови твёрдые согласные звуки, сколько их в слове?
- Назови мягкие согласные звуки, сколько их в слове?
- Проговори скороговорку:

Бублик, баранку, батон и буханку
пекарь из теста испёк спозаранку.

- Загадайте детям загадки и помогите отгадать их.

Загадки

Был крупинкой золотой,

Стал зелёною стрелой.

Солнце летнее светило,

И стрелу позолотило.

Что за стрела?

(колос)

О хлебе.

Как стали люди к хлебу относиться?

Ты помнишь голод страшный в дни войны?

Тогда и чёрствому кусочку хлеба

Не просто рад был – не было цены.

Тогда в блокадном, хмуром Ленинграде,

Отдав детишкам пайку, гибла мать,
Взрослели дети быстро и, поверьте,
Умели важность хлеба понимать.
И комбайнёр, что хлеб наш убирает,
И мукомол, и пекарь скажет вам,
Что дорог он трудом.
А вы порою ...Бросаете небрежно хлеб к ногам.
Его теперь в достатке в магазине,
И, слава Богу, сыты наши дети.
Но если всё, же лишнее купили,
Отдайте птицам крошки хлеба эти. (Любовь Колударова)

В голодные годы войны кусочек хлеба спасал жизнь. Только люди пережившие голод, по - настоящему ценят каждую крошку хлеба. Сейчас хлеба хватает всем, но разве можно простить того, кто свернул с дороги на поле, пошёл по колосьям, начал давить их ногами?.. Лёг или сел на живые колосья, расплющивая зёрна хлеба? Из этих зёрен выросло бы новое поле, а теперь они мёртвые. Но, самое скверное, когда бросают кусок хлеба, хотя бы и самый маленький. В этом кусочке хлеба солёный пот и бессонные ночи людей его вырастивших.

Наши предки уважали и почитали хлеб. По русскому обычаю, если нечаянно уронишь хлеб, его нужно поднять, и не только бережно обтереть, но, и поцеловав, попросить прощение.

Хлеб – дар Божий, говорили наши предки. Они считали хлеб главным богатством.

Хлеб – это символ благополучия и достатка.

Давайте будем беречь хлеб и учить этому своих детей. Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих.

Папка-раскладушка для родителей «Берегите хлеб!».

Буклет: «Хлеб – всему голова»