

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №41 «Петушок» комбинированного вида

***Познавательно - творческий проект
во второй младшей группе
«От зернышка до хлебушка»***

Подготовила: Вострова Анна Алексеевна
Воспитатель первой квалификационной категории



Верхняя Салда

2025 г.

Проект: «От зернышка до хлебушка»

Автор: Вострова А.А

Вид проекта: экологический, познавательно-творческий.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Участники проекта: дети второй младшей группы, воспитатели, родители.

Сроки реализации проекта: 01.10.2025 - 01.11.2025

Проблема: Небрежное обращение с хлебом? Слабые знания детей о том, откуда берётся хлеб, закреплять навыки построения простых не распространённых предложений.

Актуальность: у современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо, приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

Ожидаемые результаты:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережное отношения к хлебу.

Цель: сформировать знания детей о хлебе, профессиях людей, выращивающих хлеб.

Задачи:

Образовательные:

- познакомить с зерновыми культурами, из которых делают муку, с разнообразием хлебобулочных изделий;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

Развивающие:

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение, рассуждать, делать выводы.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

Этапы проекта:

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- постановка целей и задач проекта.

Основной этап:

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок;
- интегрированное занятие «От зернышка до хлебушка»;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;
- создание альбома «Хлеб – всему голова»;
- консультация для педагогов «Каравай обрядовый хлеб России».

План реализации проекта:

№	Мероприятия	Цель	Сроки
1. Познавательное развитие			
1.	Беседы: «Как на наш стол хлеб пришел», «Какой бывает хлеб», «Как мы можем беречь хлеб?»	Рассказать детям этапы происхождения хлеба	01.10.2025 14.10.2025 28.10.2025
2.	Рассматривание иллюстраций и репродукций: Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»	Продолжать учить детей рассматривать иллюстрации и репродукции	На протяжении всего проекта
3.	Знакомство с профессиями: Пекарь; Кондитер; Тракторист	Познакомить детей с профессиями людей, которые на последнем этапе изготавливают хлебобулочные изделия	06.10.2025
4.	Занятие по ознакомлению с окружающим: «Хлеб – всему голова»	Формировать представления у детей, чем полезен хлеб.	15.10.2025
5.	Опытно – экспериментальная деятельность: «Замешивание теста», «Рассматривание и сравнение зёрен (ржи, пшеницы, овса, ячменя)», «Выращивание зёрен в разной почве»	Дать возможность детям самим почувствовать процесс изготовления теста	10.10.2025
2. Социально-коммуникативное развитие			
1.	Сюжетно-ролевые игры: «Хлебный магазин»; «Семья»	Создавать условия для формирования у детей умение играть в сюжетно-ролевую игру	На протяжении всего проекта
2.	Дидактические игры: «Назови профессию»; «Что, где растёт»;	Учить детей играть в разные игры	На протяжении всего проекта

	«Четвертый лишний»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Назови ласково»		
3. Речевое развитие			
1.	Чтение художественной литературы о хлебе: Сказки: «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок», «Колобок» Е.Трутнева «Дождик, дождик, поливай – будет хлеба каравай» Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Сказка о пшеничном зернышке»; И. Токмакова «Что такое хлеб»	Обогащать словарный запас детей, через чтение художественной литературы	На протяжении всего проекта
2.	Вечер загадок, поговорок и пословиц о хлебе.	Закрепить с детьми изученные знания о хлебе	13.10.2025
3.	Занятие: «Откуда хлеб пришел?»	Формирование элементарных представлений детей о происхождении хлеба, знакомство с основными этапами его изготовления, воспитание уважительного отношения к труду взрослого населения.	14.10.2025
4. Художественно-эстетическое развитие			
1.	Занятие по лепке «Семечки для хлеба»	Продолжать знакомить с пластилиновой техникой как видом изобразительной деятельности.	29.10.2025
2.	Занятие по рисованию: «Колосья хлеба»	Закреплять знания о строении колоса; упражнять в рисовании красками способом примакивания и концом кисти;	17.10.2025

		развивать чувство композиции.	
3.	Занятие по рисованию: «Батон»	учить детей раскрашивать батон максимально достоверно и аккуратно на всей поверхности листа	22.10.2025
4.	Занятие по аппликации: «Открытка ко всемирному дню хлеба»	формировать умение детей наклеивать детали прямо пропорционально относительно	14.10.2025
5.	Пение песен: «Ладушки, ладушки», «Я пеку, пеку, пеку»	Формировать музыкальный слух и умение петь	На протяжении всего проекта
5. Физическое развитие			
1.	Пальчиковые игры: «Копна», «Как у деда Ермолая», «Пицца»	Развитие координации движений и навыков общения. Развитие игровых навыков, произвольного поведения.	На протяжении всего проекта
2.	Физкультурные минутки: «Каравай», «Колосок и зернышки»	Снятие эмоционального и мышечного напряжения.	На протяжении всего проекта
Работа с родителями:			
1.	Памятка для родителей «Правила обращения с хлебом»	Напомнить родителям о том, что хлеб по-прежнему остается главным продуктом	22.10.2025
2.	Папка передвижка: «Всемирный день хлеба»	Способствовать воспитанию патриотических чувств к русской культуре	10.10.2025
3.	Акция: «Экскурсия в хлебный магазин»	Повышение педагогической грамотности родителей по вопросам патриотического воспитания ребенка	20.10.2025- 23.10.2025

4.	Мастер-класс по росписи на имбирном прянике	Показать детям и родителям красоту, художественную ценность пряника, как одного из значительных и выдающихся проявлений народного творчества; Сохранить традиции изготовления пряников у себя дома; Создать условия для развития интереса к народному творчеству, культуре и традициям.	25.10.2025
----	--	---	------------

Перспективы дальнейшей работы

- Продолжить знакомить детей с русской культурой.
- Продолжить работу по оформлению атрибутов к сюжетно – ролевым и театрализованным играм.
- Организовать акцию для родителей «Домашние традиции» с целью пополнения патриотического уголка группы.
- Создать кулинарную книгу «Рецепты бабушек и мам».

Заключение

Проект позволил:

- повысить у детей интерес к культуре выращивания хлеба;
- сформировать следующие навыки: умение слушать, понимать, эмоционально откликаться на взрослого.
- отмечена положительная динамика речевого развития детей: активизации и расширения словарного запаса, развитие связной речи.
- сформировались и обогатились коммуникативные навыки общения детей, как друг с другом, так и с родителями.

Беседа «Откуда хлеб пришёл».

Программное содержание:

- закрепить знания детей о **хлебе** как одном из величайших богатств на земле.

- расширить знания детей о том, как выращивают **хлеб**, донести до детей, что **хлеб** на столе - итог большой работы людей;

Познакомить с зерновыми культурами: овес, ячмень, пшеница, рожь. Учить определять из каких злаков получается, какая мука и крупы. Закрепить названия профессий людей, растивших и изготавливающих **хлеб**. Воспитывать уважительное отношение к **хлебу**.

Материал: колосья овса, ячменя, пшеницы, ржи и емкости с различными крупами. Иллюстрации сельскохозяйственной техники, **хлебобулочных** и кондитерских изделий.

Ход беседы:

Дети, я хочу вам рассказать, какой длинный путь проходит **хлеб**, прежде чем появиться у нас на столах.

Пышный, мягкий, пропеченный,

Подрумяненный слегка,

Хлеб с горбушкой золоченой

Шел к тебе издалека...

* * *

Вот он – **хлебушко душистый**

С хрусткой корочкой витой,

Вот он – теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой!

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал – **пришел**.

В нем - здоровье наше, сила,

В нем – чудесное тепло;

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

Ведь не сразу стали зерна

Хлебом – тем, что на столе,

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

С. Погореловский

Осенью в землю нужно внести удобрения, чтобы вырос хороший урожай. Трактористы в любую погоду выезжают в поля, чтобы весной взойшли дружные всходы.

Но что бы был хороший урожай, нужны не только удобрения. Весной растениям нужна влага. Для этого еще зимой на полях проводят снегозадержание – сгребают снег в кучи, в валки.

Почему люди заботятся о том, чтобы на поле было много снега? Когда придет весна, солнце согреет землю, снег растает, будет много влаги, в которой нуждаются растения. В феврале часто метут метели, выпадает много снега, поэтому **хлеборобы** в это время проводят на полях снегозадержание.

Но задержать на полях снег – это еще полдела. Весной, когда пригреет солнце и талая вода может испариться, ее также **стараяются задержать**. Для этого к трактору прицепляют бороны. Они рыхлят землю, и вода с поверхности проникает в более глубокие слои земли. Так сохраняется влага в почве.

Ранней весной начинается пахота. Пашут, какие трактора - гусеничные. Потому что они мощные и не оседают в землю, его удерживают гусеницы.

Вот и ожило поле, задышало. Ждет сева. Но пока весеннее солнце не согреет землю, сеять нельзя, погибнут в холодной земле зерна. За этим следят агрономы.

И настает пора сева. На поля выезжают трактора с сеялками. На сеялках работают сеяльщики и сеяльщицы. Они внимательно следят, чтобы сеялки не засорились и на поле не оставались незасеянные участки. Если же случилось, что сеялки забиваются зерном, то сеяльщица нажимает на кнопку-сигнал, трактор останавливается, и тогда с помощью специального устройства прочищают механизмы. Работа сеяльщиков очень ответственная: если вовремя не прочистить сеялку, поле будет засеяно неровно, и урожай станет меньше. Поэтому ставят на такую работу самых внимательных, быстрых, находчивых и добросовестных людей.

Вот и зазеленели **хлебные поля**, а вместе с ними и сорняки, которые мешают расти злакам. Помощь людям в борьбе с сорняками оказывает авиация: с самолета посева опрыскивают такой жидкостью, от которой погибают только сорняки. А когда колосья заколосятся, им угрожают насекомые-вредители; и снова у людей забота – как их уничтожить. И опять помогает авиация: на вертолете распыляют ядовитые вещества, уничтожают вредителей.

Наконец наступила радостная пора: созрела пшеница. Первый день жатвы всегда праздник. Будет богатый урожай, собранный без потерь. Считалось, что если в доме есть **хлеб**, значит голод не страшен.

Как называются машины, которые убирают зерно – комбайн. А профессия – комбайнер.

Посмотрите, как в густую золотую пшеницу медленно и плавно входит комбайн.словно большой корабль по морю, плывет комбайн по золотистому **хлебному полю**. Удаляясь все дальше и дальше, он оставляет за собой узкие дорожки (*валки*) из колосьев как будто волны, бегущие за кораблем.

Вот и полный бункер зерна. К комбайну подъезжает грузовая машина. Зерно из бункера шнеком выгружается в машину. Шофера увозят зерно на зерноток, где его сушат на зерносушилках. Важно **хлеб не только вырастить, но его и сохранить**: уберечь от дождя. Если зерно намокнет, оно будет прорасти, погибнет, заплесневеть, загнить.

Но путь **хлеба еще не окончен**. Очистив от пыли и просушив в электрических сушилках зерно, его отправляют на элеватор. С элеваторов оно поступает на мукомольные комбинаты, где превращается в муку.

Так дети вы узнали путь **хлеба до того**, как он ляжет на стол караваем, булочкой, печеньем и другими **хлебными изделиями**.

Хлеб получается из зернышек. Из чего делают белый **хлеб**? (*из пшеницы*). А из чего получается черный **хлеб**? (*из ржи*).

Почему пшеницу и рожь называют «**зерновыми**» растениями? (*Они дают зерно*). Какие еще бывают зерновые растения? (*Кукуруза, овес*).

Рассмотрите с ребенком на картинке колосок ржи и пшеницы и сравните их. Чем они похожи? (*У этих растений есть стебель, усики, зернышки, они зерновые*) А чем они отличаются? (Зерна ржи длинные, а пшеницы – круглые. Колосок пшеницы толще, чем колосок ржи).

Пословицы по теме «**Хлеб**»:

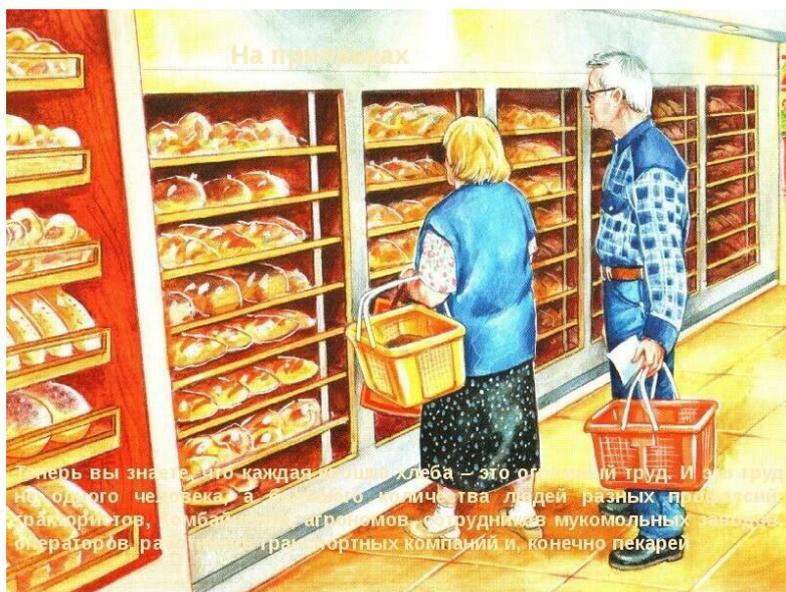
— Рожь поспела — берись за дело.

— Много снега — много **хлеба**.

Считалки о **хлебе**.

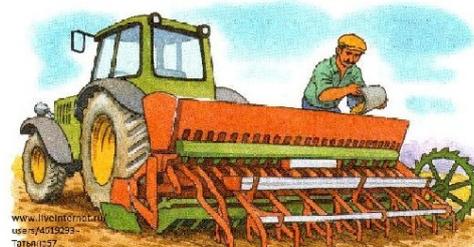
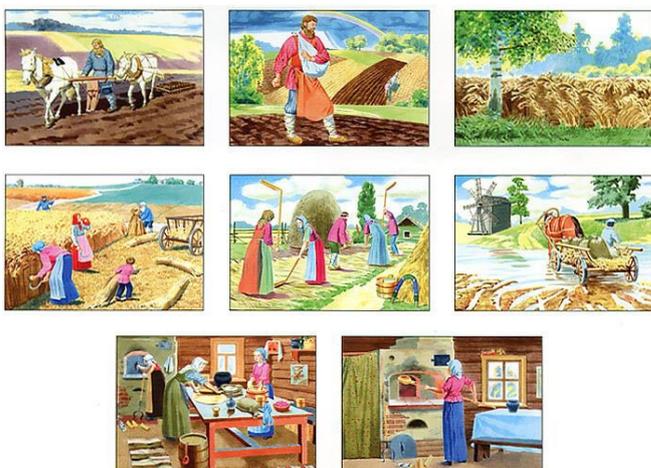
Дождик, дождик, поливай - будет **хлеба урожай**.

Серия сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»



- Почему петушок не пожалел мышат, когда они вышли из-за стола?
3.Перескажи сказку.

Составление рассказа "Откуда хлеб пришёл" по серии сюжетных картинок.



Конспект занятия по познавательному развитию «Хлеб всему голова»

Образовательная область: Познавательное развитие

Возрастная группа: вторая младшая группа

Тема: «Хлеб - всему голова»

Цель: Уточнить знания детей о хлебе, подвести детей к пониманию бережного отношения к хлебу.

Программное содержание:

Образовательные задачи: Закрепить знания детей о хлебе как одном из величайших богатств на земле.

Развивающие: Словообразование: трактор - тракторист, комбайн-комбайнер, пшеница - пшеничный хлеб, рожь- ржаной хлеб.

Воспитательные: Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб.

Предварительная работа: Беседа с детьми, разучивании стихотворений о хлебе.

Материалы и оборудование: Дидактическое пособие «хлеб».

Фотоиллюстрации с изображением полевых работ, людей различных профессий, которые выращивают хлеб.

Ход деятельности:

Воспитатель: Ребята, если отгадаете загадку, то узнаете, о чем сегодня будем говорить.

«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)

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

- Верно, молодцы! Мы уже много говорили о хлебе: знаем, из чего делают хлеб, как его выращивают, в каком магазине можно купить хлеб. Знаем, что хлеб очень полезный и вкусный. А сегодня мы еще раз вспомним о хлебе и поиграем.

Воспитатель предлагает детям отправиться в путешествие и вспомнить, откуда хлеб попадает к нам на стол.

Дети идут к столу, где лежат картины на тему: «Выращивание хлеба» и колоски (на подносе под полотенцем).

Перед детьми картина «На поле».

Воспитатель: Куда мы пришли? (На поле). Что видим там? (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 демонстрирует картины, где люди сеют зерна.

- А что нужно для того, чтобы зерна проросли? (Солнце, вода, удобрения.)

- Посмотрите на эту картину- что на ней нарисовано? (Самолет распыляет удобрения по полю.)

- Солнышко согрело зерна, дождик полил, люди удобрили поле, и наши зерна превратились во что? (В колосья.)

Дети рассматривают картину.

- Что здесь изображено? (Комбайн убирает пшеницу.)

- У нас собранные колоски. Возьмите себе по колоску. Рассмотрите, какие они. (Пузатые, колючие, много зернышек.)

- А что дальше делаю с колосками? (Достают зерна — молотят. Это делает специальная машина). А мы попробуем руками достать зерна. Трудно это сделать?

А зачем зерна достают? (Из них делают муку- измельчают.) А из муки? (Замешивают тесто и пекут хлеб).

Воспитатель предлагает провести физкультминутку

Ладушки, ладушки,

Мы пекли оладушки.

Мы месили тесто,

Тесту в миске тесно.

Тесто вылезло на стол,

А потом даже на пол

Тесто убежало.

Начинай сначала.

Воспитатель: Отдохнули, размялись. А сейчас продолжим разговор о хлебе.

Много труда надо приложить людям, чтобы в каждом доме был хлеб. Поэтому как мы все должны относиться к хлебу? (Ответы детей).

Воспитатель: Длинный путь от поля до нашего стола. Действительно, сколько рук прикоснулось к нему, чтобы он стал хлебом. Чьи же руки прикасались к хлебу? Ответы детей: (Руки агронома, тракториста, комбайнера, шофера, грузчика, мельника, пекаря, кондитера, продавца и т. д.)

Воспитатель: Молодцы ребята, вы очень много знаете о хлебе. И вы должны помнить, что хлеб- всему голова.

Конспект занятия по речевому развитию **«Знакомство с профессией пекарь-кондитер»**

Цели:

Активизация познавательной деятельности через формирование у детей представление о профессии пекарь-кондитер; о том, что хлеб - богатство нашей страны.

Задачи:

1. Развивать у детей творческие способности, речь, внимание, память, мышление.
2. Воспитывать уважение к труду пекаря, бережное отношение к хлебу, нравственные и духовные качества детей.
3. Активизировать словарь детей.
4. Научить детей замешивать и раскатывать тесто, вырезать из него фигурки.
5. Продолжать развивать двигательную активность детей (физкультминутка, подвижные игры).

Материалы и оборудование:

Иллюстрации с изображением хлебобулочных изделий, пекаря. Продукты необходимые для приготовления печенья (мука, сахар, яйца, масло сливочное или маргарин, разрыхлитель). Тесто для печенья, разделочные доски, скалки, формочки, украшения для печенья, фартуки и колпаки, влажные салфетки, скатерть, колокольчик.

Ход занятия:

Воспитатель:

Все в сборе, взрослые и дети,

Мы можем начинать.

Но для начала, нужно здравствуйте сказать.

(дети здороваются, садятся на стульчики)

Воспитатель: Ребята отгадайте загадку.

Встанем мы, когда вы спите,

И муку просеем в сите,

Докрасна натопим печь,

Чтобы хлеб к утру испечь.

(Пекари.)

Воспитатель: Молодцы ребята сегодня мы будем исполнять роль пекаря. Наша встреча сегодня посвящена профессии пекаря.

Мы наденем фартуки и колпаки, чтобы не испачкаться. Ведь все повара и пекари должны быть чистыми и опрятными. Как вы думаете, зачем пекарь надевает на себя колпак, халат, фартук?

Ответы детей:

- Пекарь надевает на себя белый халат, чтобы не испачкаться и быть чистым и опрятным.

- А колпак, чтобы в тесто не упали волосы.

Воспитатель: Молодцы ребята!

Пекарь-кондитер, специализирующийся на изготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий (хлеб, батон, булочки, печенье и т. д.) должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Места работы: кондитерские фабрики; хлебокомбинаты; места общественного питания (рестораны, кафе и т. д.);

Работа пекаря-кондитера остается в основном, ручной, но на многих крупных хлебокомбинатах и кондитерских фабриках замешивают тесто и украшают торты машины, этот процесс полностью компьютеризованный. Мы познакомились с профессией пекаря-кондитера. Давайте вспомним, как зовут человека, который печет хлеб и делает сладости? Назовите виды кондитерских изделий? (ответы детей).

Воспитатель: Все мы каждый день едим белый и чёрный хлеб, многие любят пирожные, торты, сухарики, крендельки (показывает картинки с изображением хлебобулочных изделий).

Воспитатель: Дети, какие пословицы вы знаете?

Хлеб всему голова.

Хлеб на стол, так и стол престол,

А хлеба ни куска так и стол доска.

Воспитатель: О чём они говорят?

Ответы детей.

- Хлеб самый важный и любимый всеми продукт.

Воспитатель: Правильно ребята.

Издавна чтят хлеб в народе, как самое большое богатство. Не случайно в русской народной игре "Каравай" - это подарок, это радость для всех. Был бы каравай на твоём столе - и вырастешь ты здоровым и крепким.

Народная игра «Каравай».

Воспитатель:

А у нас сегодня

Будет новая игра:

Все девчонки – поварихи,

Все мальчишки – повара!

Пальчиковая гимнастика «Месим тесто».

Тесто мы месили, мы пирог лепили (*сжимаем кисти рук*)

Нас тщательно всё промесить попросили,

Шлёп, шлёп, шлёп, шлёп (*ладошки лепят*)

Слепим мы большой пирог! (*разводим руки*)

Воспитатель: Ребята, я довольна вашей работой сегодня. Я надеюсь, что приобретенные знания вам обязательно пригодятся. До свидания ребята.

Технологическая карта сюжетно – ролевой игры «Хлебный магазин»

<p>Цель – создавать условия для формирования у детей умение играть в сюжетно-ролевую игру «Магазин».</p>		
<p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • расширять у детей представления о труде работников магазина, • совершенствовать умение выбирать роль и действовать в соответствии с ней. • отражать в игре явления социальной действительности. <p>Линия развития сюжета: приход в магазин; выбор товаров; покупка необходимых товаров; оплата покупок; уход домой.</p>		
Роль	Игровые действия	Атрибуты к сюжетно-ролевой игре
Продавец консультант	Рассказывает покупателям о качестве и цене товара, рекламирует продукцию	Касса, весы, наборы продуктов, спецодежда для продавцов, чеки, сумки, кошельки, деньги, ценники, тележки для продуктов, корзины.
Грузчик	разгружает товар на склад, помогает продавцам распределить его по отделам.	
Покупатель	приходит в магазин , сообщает продавцу, что бы он хотел купить или самостоятельно набирает товар в корзину, беседует с продавцом о качестве товара, расплачивается за товар.	

Конспект сюжетно-ролевой игры во второй младшей группе «Семья»

Цель: способствовать развитию у детей интереса к сюжетно-ролевой игре.

Задачи:

- обогащение социально-игрового опыта на основе объединения отдельных действий в единую сюжетную линию;
- формирование умения брать на себя определенную роль (мама, папа, бабушка и т.п.);
- побуждать развивать несложные сюжеты с 2-3 ситуациями;
- воспитывать у детей активность в игре, творческую инициативу.

Предварительная работа:

Беседы: «Моя семья», «Моя родословная», «Бабушка рядышком с дедушкой».

Пальчиковая игра «Моя семья».

Настольно-печатная игра «Семья».

М/п игра с мячом «Как трудятся в моей семье?».

Чтение произведения Агнии Барто «Его семья», произведения Плещеева А. «Бабушка».

Физ. минутка «Кто живет у нас в квартире?», «Семейная зарядка»

Создание игровой среды. Игровые зоны: «Кухня» (стол со стульями, плита, мойка для посуды, кухонный уголок); «Мастерская» (стулья, ящик для инструментов); «Гостиная» (Кресла, диван, стол, детские кроватки); «Поликлиника» (стол для врача).

Игровые атрибуты:

- для сюжета «Семья»: посуда, продукты, кухонный фартук и косынка, куклы и пупсы, кукольная коляска, одежда для кукол, книги, платок и шляпа;
- для сюжета «Больница»: медицинский халат и шапка, медицинские инструменты.

Игровые ситуации:

- накрыем стол, покормим детей;
- сломалась табуретка, кто же починит?
- дочка заболела, что нам делать?
- дедушка в гостиной читает внукам книгу;
- прогулка бабушки и внучки.

Игровые роли: мама, папа, бабушка, дедушка, доктор.

Методы и приемы:

1. Сюрпризный момент.
2. Обогащение содержания игры путем внесения новой игрушки.
3. Введение проблемной ситуации (сломалась табуретка, малыш заболел).
4. Индивидуальные задания, поручения.
5. Создание ситуаций, в которых ребенок проявляет чувство ответственности за выполнение роли.

6. Прямое руководство игрой.

Ход совместной деятельности:

Вступительная часть. Воспитатель с детьми играют в приемной комнате Пальчиковая игра «Лучик солнышка» Лучики солнце на небо пускает, Каждого словом приветным встречает: Этот лучик – озорной, Этот лучик – золотой, Этот лучик – добренький, Этот лучик тоненький, Этот улыбается, Мизинцем называется. Поочередно загибаем пальчики, начиная с большого.

Воспитатель: Ребята, вы слышали? Кажется, в дверь кто-то постучал! Пойду посмотрю кто же это?! В группу входит домовёнок

Домовёнок: Здравствуйте ребята, вы меня узнали? Ответы детей

Домовёнок: Правильно, Я – домовёнок! Я наводил порядок на чердаке и нашел много интересного. В моём лукошке есть несколько предметов, попробуйте угадать, кому они принадлежат! Поочередно достают из лукошка все предметы, проговаривая их название, назначение и принадлежность какому-либо члену семьи.

Домовёнок: Ребята что это? Дети: фотография. Воспитатель: Кто на ней изображен? Рассматривают фото, называют всех членов семьи.

Домовёнок: Как вы думаете, а что это такое? Дети: игрушка, погремушка.

Воспитатель: Кому она принадлежит? Наверное, маме... Дети: Нет, это игрушка маленького ребенка.

Воспитатель: А это что? Дети: Инструменты. Пила и молоток.

Воспитатель: Для чего они нужны? Кто их использует? Дети: Ими работает папа. Что-то чинит.

Воспитатель: Посмотрите, а это... Дети: Очки!

Воспитатель: Кому они нужны? Выслушивает ответы детей, помогает составить правильный и полный ответ.

Домовёнок: Достает духи. А кто же пользуется этими духами, наверное папа?! Дети: Нет, это мамыны.

Воспитатель: И вот что ещё есть. Показывает детям газету. Ребята отвечают что это и кому принадлежит.

Воспитатель: И последний предмет! Посмотрите внимательно, кого мы видим на этой картинке? Какие члены семьи здесь изображены? Рассматривают генеалогическое древо, проговаривая всех членов семьи.

Домовёнок: какие вы молодцы! Я был рад нашей встрече, а сейчас мне пора бежать! Прощается, уходит. Основная часть.

Воспитатель: Ребята, я предлагаю вам поиграть в «Семью». Сейчас каждый из вас станет мамой или папой, бабушкой или дедушкой, а может даже доктором. Ведь маленькие дети часто болеют, и может понадобится медицинская помощь. Давайте пройдем в группу. Входят в групповое помещение, где подготовлены все игровые зоны и атрибуты. Посмотрите, сколько красивых кукол! Кто из вас станет их родителями? Ребята берут кукол и размещаются в игровых зонах, согласно своим интересам и желаниям. Воспитатель начинает создавать игровые ситуации.

Дидактические игры:

Игра «Расставь правильно»

Цель: расставить картинки, отражающие процесс выращивания хлеба в нужной последовательности. Дети выполняют задание у доски.

Упражнение «Все по полочкам»

Бабушка купила в булочной пшеничный хлеб, ржаной каравай, батон, сушки, пирог, пирожки, пряники. На какую фигуру похожа булка хлеба? Каравай? Батон? Помогите разложить продукты по полкам, так чтобы на первой полке были изделия прямоугольной формы, на второй – круглой, на третьей – овальной.

хлебные изделия круглой формы (каравай, бублик, пряник, сушка)

хлебные изделия бывают прямоугольной формы? (булка хлеба, пирог, печенье)

хлебные изделия овальной формы? (пирожок, батон, пряник)

Дидактическая игра «А какой он, хлеб?»

Подбор определений к существительному. (Дети называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный).

Малоподвижная игра «Назови ласково» (речь)

Игроки стоят в кругу. Ведущий стоит в середине круга и перебрасывает мяч игрокам, называя хлебобулочные изделия. Игрок, поймав мяч, перебрасывает его обратно водящему, называя в уменьшительно-ласкательной форме.

Хлеб -... (хлебушек);

Пирог –... (пирожок);

Калач - ... (калачик);

Блин -...(блинчик);

Булка - ... (булочка);

Батон - ... (батончик);

Пряник - ... (пряничек);

Торт - ... (тортик);

Лепешка – (лепешечка);

Баранка - ... (бараночка);

Ватрушка - ... (ватрушечка);

Бублик - ... (бубличек);

Дидактическая игра «Раз, два, три-сказка выходи»

Умение назвать сказки и произведения, в которых герои стряпают, пекут, а может и сами сделаны из теста.

Четвертый лишний

Выделите лишнее слово, объясните свой выбор:

картофель, морковь, ячмень, свекла; просо, рожь, баклажан, пшеница; рис, кукуруза, яблоко, рожь; гречиха, слива, виноград, персик; ячмень, пшеница, рожь, кукуруза.

Игра «Кто назовет больше изделий из теста?»

Все команды называют изделия по очереди. Если какая-либо команда не может ничего сказать, она пропускает ход. За каждым ответ дается фишка. Побеждает команда, набравшая больше фишек.

Игра «Слушай внимательно»

Хотите поиграть в интересную игру? Вы должны быть очень внимательны. Я буду читать вам стихотворение. Если вы услышите название продукта, который делают из муки, хлопайте в ладошки, если же он не из муки нет. Готовы? Начинаем!

В булочной у нас баранки,
Булки, бублики, буханки.
Пирожки, батоны, плюшки,
И плетенки и ватрушки,
Курабье, бисквит, печенье,
Бутерброды, чай с вареньем.
Много пряников, конфет,
Пастила есть и щербет,
И пирог с начинкой сладкой,
И полено, и помадка...

Называйте, не стесняйтесь. Выбирайте, угощайтесь!

Игра «Откуда хлеб пришел?»

Поиск соответствующего понятия

Где хлеб купили? — ... (В магазине.)
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 ее посеял? — ... (Хлеборобы.)

Сборник стихов, пословиц, поговорок и загадок о хлебе

Стихи про хлеб.

Хлеба пекутся.

Тонкой стружкой сытной
Змеится теплый запах по углам.
Вдыхаю мир отрадный, самобытный
С любовью и слезами пополам.
Как просто пониманье Мирозданья,
Когда, проснувшись по утру в тепле,
Под солнечное лучика лобзанье,
Домашний хлеб увидишь на столе.

В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится
И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок.
Автор: В. Орлов

Пшеница

Положит в землю Человек зерно,
Прольётся Дождь- зерно орошено.
Крутая Борозда и мягкий Снег
Зерно укроют на зиму от всех.
Весною Солнце выплывет в зенит
И новый колосок позолотит.
Колосьев много в урожайный год,
И человек их с поля уберёт.
И золотые руки Пекарей
Румяный хлеб замесят поскорей.
А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок.
Автор: Аким. Я.

Зёрна наших дней, светитесь
Позолотою резной!
Говорим мы: «Берегите.
Берегите Хлеб родной...
Не мечтали мы о чуде.
К нам с полей живая речь:
«Берегите хлеб, вы –люди!
Научитесь хлеб беречь».
Автор: Н Тихонов

Пахнет хлебом

На пустых полях стерня
Жухнет и сереет.
Солнце только среди дня
Светит, но не греет.
По утрам седой туман
Бродит по болотам,
То ли что-то прячет там,
Толи ищет что-то.
После сумрачных ночей
Выцветает небо.....
А в деревне из печей
Тянет свежим хлебом....
Пахнет домом хлеб ржаной,
Маминым буфетом,
Ветерком земли родной,
Солнышком и летом.
Нож поточен о брусочек.
-Папа, дай кусочек!
(Перевод И. Токмаковой)

Вновь возвращено и обмолочено,
Вновь в закрома течёт оно.
Ладонь натруженную дочерна
Врачует, падая, зерно.
Мы им во сне коротком бредили.
И вот он, труд наш, на виду.
Забыто всё, что недоедено
И что не доспано в страду.
Автор: В. Буданов

Радо солнцу небушко, полюшко подсолнушку.
Рада скатерть хлебушку: он на ней как солнышко.
Автор: Г.Виеру.

Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют.
Автор: Я.Аким.

Васильки, как капли брызнули, будто небо пролилось.
Набежала туча издали, промочила лес насквозь.
Солнце чертит в небе полосы, птицы песню завели-
Созревай же, колос к колосу, сладкий хлеб моей земли!
Автор: Я. Дягутите.

Вот он Хлебушек душистый,
Вт он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!
Автор: С. Погореловский

Гнули колос злые ветры, и дожди на колос шли,
Но сломить его за лето так они и не смогли.
Вот какой я! - он хвалился - с ветром справился, с водой!
До того он загордился, вырос кверху бородой.
Автор: С. Погореловский

Вот и лето пролетело, тянет холодом с реки.
Рожь поспела, пожелтела, наклонила колоски.
Два комбайна в поле ходят. Взад-вперед, из края в край.
Жнут - молотят, жнут - молотят, убирают урожай.
Утром рожь стеной стояла. К ночи - ржи как не бывало.
Только село солнышко, опустело зернышко.
Автор: Воронько

Вешний день, пахать пора. Вышли в поле трактора.
Их ведут отец мой с братом, по холмам ведут горбатым.
Я в вдогонку им спешу, покатасть меня прошу.
А отец мне отвечает: - Трактор пашет, не катает!
Погоди-ка, подрастешь, сам такой же поведешь!
Автор: В. Воронько

О хлебе

Я видела однажды, по дороге.
Подбрасывал мальчишка хлеб сухой.
И ловко били хлеб шальные ноги.
Играл, как мячиком, мальчишка озорной.

Тут подошла, старушка и, нагнувшись,
Взяла батон, заплакав вдруг, ушла
Мальчишка в след глядел ей, улыбнувшись.
Решил, что это нищенка была.

Тут дед, сидевший на скамейке, рядом.
Поднялся и к мальчишке подошел
«Зачем - спросил он, голосом усталым –
-Ты, мальчик поступил нехорошо»

А утром, в день победы, ветераны.
Все при параде, в школу, ту, пришли.
Мальчишке показалось очень странным,
Что ветераны хлеб, с собой, несли.

Узнал мальчишка, в старом ветеране.
Седого старика, на той скамье.
Он замер, тишина стояла в зале.
И хлеб душистый на большом столе.

И та, старушка, что ушла с батоном.
Сидела рядом, грудь вся в орденах.
В глазах мальчишки голубых, бездонных.
Вдруг, со слезами появился страх.

Она, разрезав хлеб, взяла горбушку.
Мальчишке, нежно, в руки подала.
И была, рассказанная, той старушкой.
Его в блокадный Ленинград перенесла.

.
Вот перед ним возник холодный город.
Во вражеском кольце, кругом бои.
Свирепствует зима и лютый голод.
И тот батон, что поднят был с земли.

Прижав батон, он мчится по дороге.
Он знает, мать его, больная, ждет.
Торопится он к ней, замерзли ноги.
Но счастлив он, он хлеб домой несет.

А дома, бережно, батон он режет.
Куски считая, чтоб хватило им.
Пусть он сухой и пусть не очень свежий.
Он был единственным и очень дорогим.

Нарезав хлеб, сметает крошки в руку.
И матери, ее кусок, несет.
В глазах ее он видит боль и муку.
И тот немой вопрос «Ты ел, сынок»

Но, вспомнив, как он бил батон ногою.
Он выхватил, тот хлеб, у ней из рук
Мать закричала «Что, сынок, с тобою.
Дай хлеба, я умру от этих мук»

Он зарыдал и вновь перед глазами.
Старушка, что батон с земли берет.
Она стоит и нежными руками.
Мальчишке, хлеб душистый, подает.

Берет, он хлеб и к сердцу, прижимая.
Бежит домой, там, мать больная, ждет.
Боль матери всем сердцем понимает.
И оправданий он себе не ждет.

Он входит в дом, сидят в нем ветераны.
Все в зале замерло, лишь слышен сердца стук.
Все сном прошло, остались только раны
От боли той, в глазах стоял испуг.

Он понял цену, тем слезам и хлебу.
Который, дерзко, превратил он в мяч.
На землю, вновь его вернули с неба.
Слова старушки «Ешь, сынок, не плачь»

Стоит она и гладит по головке.
В глаза глядит, так, как глядела мать.
Ему, вдруг, стало стыдно и неловко.
«Простите» - только это смог сказать.

Я видела, как тихо, по дороге.
Идет мальчишка, голову склонив.
И дед седой все курит на пороге.
Всю боль души, молчаньем сохранив.
Автор: Нина Самкова

Пословицы и поговорки о хлебе.

В устном творчестве русского народа, упоминание хлеба встречается часто. Это неудивительно, с давних пор он употреблялся в пищу, от того, насколько богат был урожай, зависела судьба людей до следующей жатвы.

- Береги хлеб для еды, а деньги для беды.
- Сеем, пашем, руками машем, о межи тупим, а хлеб круглый год купим.
- Тот счастлив, у кого есть хлеба с душу, платья с тушу, денег с нужу.
- У голого порой бывает пир горой, да горько после пиру – ходить за хлебом по миру
- И богат мужик, да без хлеба — не крестьянин.
- У нищего хлеб на уме, у скупого и корочки на счету.
- Всяк на себя хлеб добывает.
- Невеяный хлеб не голод, а посконная рубаха не нагота.
- Хлеб – батюшка, вода – матушка.
- Хлеб хлебу брат.
- Худ обед, когда хлеба нет.
- Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.
- Хлеб да вода – мужицкая еда.
- Хлебушко – калач дедушка.
- Хлеба нет – корочка в честь.
- Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.
- Человек хлебом живет, а не промыслом.
- Покуда есть хлеб да вода, все не беда.
- Без хлеба, без соли худая беседа.
- Палата бела, а без хлеба в ней беда.
- Плевать на обед коли хлеба нет.
- Хлеб – дар божий, отец, кормилец.
- Хлеб да соль, и обед пошел.
- Без хлеба, без соли никто не обедает.
- Не в пору и обед, коли хлеба нет.
- Хлеб черствый – обед честный.
- Был бы хлеб, а зубы сыщутся.

- Бел снег, да по нем собака бежит, черна земля, да хлеб родит.
- Была бы голова на плечах, а хлеб будет.

Загадки о хлебе.

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый. (Хлеб)

Комковато, ноздревато,
И губато, и горбато, и твердо,
И мягко, и кругло, и ломко,
И черно, и бело, и всем мило. (Хлеб)

Всем нужен, а не всякий сделает (Хлеб)

Бьют меня палками, жмут меня камнями,
Держат меня в огненной пещере,
Режут меня ножами.
За что меня так губят?
За то, что любят. (Хлеб)

Круглобок и маслян он,
В меру крут, посолен, -
Пахнет солнечным теплом,
Пахнет знойным полем. (Хлеб)

Мнут и катают,
В печи закаляют,
Потом за столом
Режут ножом. (Хлеб)

Вот он –
Тёплый, золотистый.
В каждый дом,
На каждый стол –
Он пожаловал – пришёл. В нем –
Здоровье, наша сила,
В нем –
Чудесное тепло.
Сколько рук
Его растило,
Охраняло, берегло! (Хлеб)

Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объеденье! (Баранка или бублик.)

Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают? (Блины.)

В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят. (Пирог.)

Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.
В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.
В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)

Вырос в поле дом. Полон дом зерном. Стены позолочены. Ставни
заколочены. Ходит дом ходуном на столбе золотом (Зерно)

Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию рисование «Батон»

Цель: учить детей раскрашивать батон максимально достоверно и аккуратно на всей поверхности листа.

Задачи:

1. Учить подбирать соответствующую цветовую гамму.
2. Закреплять умение работать красками и кистью.
3. Продолжать воспитывать усидчивость и аккуратность, бережное отношение к хлебу
4. Развивать логическое мышление и умение решать поставленные задачи.

Материал: Фото иллюстрации батона. Листы бумаги формата А4. Гуашь, кисти, подставки для кистей, непроливайки для воды, тряпочки.

Предварительная работа: проект «От зернышка до хлеба» включавший в себя:

1. Беседы: «Хлеб - всему голова», «Путешествие колоска», «Как пекут хлеб», «Как делают муку».

2. Просмотр видео «По секрету всему свету» на заданную тему
3. Речевое развитие «как хлеб на стол пришел»

Интеграция образовательных областей: социально-коммуникативное развитие; познавательное развитие; речевое развитие; художественно-эстетическое развитие; физическое развитие.

Методические приемы:

- беседа,
- музыкальное сопровождение,
- физкультминутка,
- объяснение,
- рефлексия.

Ход:

1 Организационный момент.

Воспитатель рассказывает детям на ковре.

Воспитатель:

- Ребятки, если хотите мы с вами можем поиграть (ответы детей)

Игра «Не ошибись»

Цель: закрепить полученные знания детей о хлебобулочных изделиях.

Воспитатель называет по порядку: колбаса, батон, сыр, черный хлеб, яйца, баранки, молоко, каравай и т.д если это связано с хлебобулочными изделиями дети хлопают, если нет топают.

Во время игры раздаётся громкий стук в дверь, входит музыкальный руководитель и сообщает

- Ребята вы знаете, что мы готовимся с вами к празднику «День хлеба» (ответы детей)

Я решила, для это, нарядить зал гирляндой с изображением батончиков, но неожиданный сквозняк унес мои рисунки, теперь нечем нарядить зал. Хоть праздник отменяй, зал теперь не красивый! Ума не приложу, что делать!

Воспитатель: Ребятки, что же делать? (ответы детей) Ой, какие вы у меня молодцы, конечно, давайте нарисуем много картинок с изображением батона и подарим Наталье Ивановне для украшения зала. Нам как раз подарили на «Хлебозаводе» батончики, давайте еще раз рассмотрим их и обязательно обратим внимание на их форму, цвет, и размер (ведется обсуждение с детьми). Работа предстоит ответственная предлагаю размяться (ответы детей)

Физкультминутка

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)

В: молодцы, а теперь прошу занять и приготовить свои места.

Дети садятся и открывают коробки с красками.

II. Основная часть (практическая)

В: Ребятки, скажите, как мы будем рисовать?

его нужно раскрасить (показ примера)

Предложить детям приступить к работе. **Напомнить, (уточняя у детей, КАК?...)**

1. раскрашивать аккуратно, не выходя за контур, равномерно, без просветов.

Дети приступают к работе (музыкальное сопровождение Людмила Зыкина - Песня о хлебе)

Порадоваться вместе с детьми красивым рисункам.

В: Ребята, какие замечательные у нас получились работы!!!

III. Рефлексия.

- Что мы сегодня рисовали?

-Зачем мы это делали?

- Что больше всего понравилось?

У кого по вашему мнению получился самый:

-похожий

-маленький

-большой

-аккуратный

-неаккуратный

Почему? (ответы детей)

Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию: Аппликация «Открытка к дню хлеба»

Цель: формировать умение детей наклеивать детали прямо пропорционально относительно.

Задачи:

Закрепить приемы аккуратного наклеивания .

Развивать внимание, мелкую моторику, усидчивость, умение доводить начатое дело до конца.

Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлебороба.

Оборудование: иллюстрации на тему «Хлеб всему голова», гербарий (колоски ржи, пшеницы), листы белые, овалы желтого цвета, полоски желтой бумаги, клей, салфетки, клеенки.

Предварительная работа: беседа с детьми на тему «Откуда хлеб на стол пришел», чтение сказки «Колосок» в обработке С.А.Могилевской, рассматривание иллюстраций на тему «Хлебобулочные изделия».

Методы и приемы: объяснение, беседа, демонстрация наглядных пособий, физминутка, самостоятельная работа детей, чтение художественной литературы.

Ход занятия:

1.Вводная часть.

- Ребята, посмотрите какое чудесное утро. Поприветствуем друг друга :

Доброе утро

Скорей проснись,

Солнцу шире улыбнись.

– Подарите друг другу улыбку. Присаживайтесь на свои места.

(Чтение стихотворения Е. Кравченко «Чудесный колосок»)

Расскажу тебе, дружок,

Про чудесный колосок.

Тот, что зреет на полях –

Попадет на стол в хлебах.

Сушки, плюшки и батон –

Хлеб приходит в каждый дом.

- О чем это стихотворение? (О колоске)

- Посмотрите на колоски. (Дети рассматривают колоски ржи и пшеницы,

трогают ручками)

- Скажите, какие они? (желтые, колючие, усатые, маленькие)

- Что есть в колосках? (зерна)

- Ребята, как из таких маленьких зернышек мы получим хлеб? Чтобы рассказать об этом, мы поиграем.

Игра «Что за чем?»

(Воспитатель раскладывает на столе картинки с изображением разных этапов появления на столе хлеба: зернышко, трактор пашет землю, сеялка, пшеничное поле, комбайн убирает урожай, элеватор – помещение для хранения зерна, мука, хлеб)

- Посмотрите внимательно на карточки. Какую мы должны взять первую, почему?

(Дети выбирают карточки и дают объяснения, что люди делают сначала, а что потом: подготавливают поля для посева, зерна сеют в землю, из них вырастают колосья, их собирают, обмолачивают, получают зерна, из зерен делают муку, из муки пекут хлеб)

Физминутка «В поле вырос колосок»:

В поле вырос колосок (машем руками перед собой вправо влево)

Он не низок не высок (сесть, встать, руки вверх)

По тропинке хлебоборобы

Шли домой из далека. (ходьба на месте)

Говорят: «Такого хлеба,

Не видали мы пока». (поднять плечи, покрутить головой из стороны в сторону)

2. Основная часть.

- Сегодня мы с вами сделаем свое поле, вырастим много колосков.

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

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

- Что нужно сделать, чтобы достать зернышки из колоска? (обмолотить)

Пальчиковая игра «Обмолоти колосок»:

Молотить мы стали

(указательный палец правой руки стучит по левой ладони)

Зерна все достали.

(поочередно соединяем большой палец на обеих руках с остальными)

1, 2, 3, - ты на зерна посмотри.

(три хлопка в ладони, руки вперед)

- Пальчики мы к работе подготовили. Посмотрите на тарелочки, которые стоят перед вами на столе. Как вы думаете, что на них? (зернышки).
Правильно, это детали колоска: длинная узкая полосочка – что это? (стебель),
маленькие овалы – что это?(зернышки).

- Начинаем приклеивать наши детали:

*сначала стебель (отступив от низа немного, наклонно из нижнего левого угла в верхний правый угол приклеиваем длинную узкую полосочку – это стебель)

*потом зерна (сначала самое верхнее зернышко, потом приклеиваем другие :
одно зернышко слева от стебелька, другое зернышко – напротив справа,
следующее – там же где и первое, пониже и т.д.)

*усики нарисуем желтым фломастером.

- Можете приступать к работе.

3. Завершающий этап.

- Посмотрите на наши работы. Какие замечательные колоски у нас получились.

- Что мы сегодня делали? Что больше вам понравилось?

-А теперь полюбуемся нашим пшеничным полем. Какая красота!

* Всем на прощание мое напоминание:

«Хлеб берегите! Хлебом не сорите!

Хлеб уважайте! С хлебом не играйте!

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, друзья!»

**Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию:
рисование
«Золотые колоски»**

Цель: Закреплять знания о строении колоса; упражнять в рисовании красками способом примакивания и концом кисти; развивать чувство композиции, аккуратность; воспитывать бережное отношение к хлебу и к труду людей, которые делают хлеб.

Педагогический замысел:

1. Закреплять знания о строении колоса; упражнять в рисовании красками способом примакивания и концом кисти; развивать чувство композиции, аккуратность;
2. Развивать навыки устной речи. Учить рассказывать о том, что нарисовали.
3. Формировать у дошкольников элементарные навыки здорового образа жизни: снимать повышение умственной и физической работоспособности, предупреждать утомление.

Предварительная работа: Рассматривание колоса, беседа о хлебе, алгоритме выращивания, сельскохозяйственных профессиях.

Демонстрационный материал: Репродукция картины «Колосья в вазе», колоски, примеры выполненных работ, работа воспитателя.

Раздаточный материал:

Альбомные листы формата А4, акварель, кисти, подставки для кистей, банки с водой, салфетки.

Примерный ход совместной деятельности:

Ребята, в гости к нам пришли Хрюша и Степашка.

Хрюша и Степашка: Здравствуйте, ребята. Сегодня у Каркуши день рождения и мы хотим ее поздравить. А подарок вы приготовили?

Хрюша и Степашка: мы хотели испечь для Каркуши каравай, но из чего его пекут, мы не знаем. Пришли к вам за помощью. Воспитатель: Поможем Степашке и Хрюше?

Ребята мы с вами уже знаем, что бы у нас на столе появился хлеб сначала нужно замесить тесто. А тесто замешивают из муки. А муку делают из зерна, которое молят на мельнице. А зёрна растут в колосьях.

Хрюша и Степашка: А где же нам взять столько колосков? Не переживайте, и тут мы вам поможем. Мы с ребятами сейчас нарисуем вам колоски.

Ребята, посмотрите на картинку что на ней изображено (поле) Правильно это поле, на котором растут много колосьев, посмотрите какое оно красивое. А какие цвета использовал художник что бы нарисовать поле колосьев? (жёлтый, оранжевый, коричневый). Давайте покажем Хрюше и Степашке как растут колоски.

Давайте мы сегодня с вами сделаем много колосков. Вот посмотрите, какие они, какая форма у зернышек, какой цвет, как они расположены, их размер? (Дети рассматривают колоски, трогают ручками, и отмечают: форма зернышек овальная; цвет – желтый, светло коричневый; расположены - один за другим; размер – маленькие)

- Каждый из вас соберет свои колоски в вазу и подарит Хрюше и Степашке, согласны?

Алгоритм выполнения работы

- Берем большую кисточку в руку, окунаем хвостик кисточки в воду, лишнюю капельку отжимаем о край стаканчика,
- набираем гуашь на хвостик, окунаем только хвостик, чтобы кисточка не испачкалась.
- Теперь аккуратно раскрашиваем кармашки колосьев
- А кто уже раскрасил колосья, можно нарисовать листочки.

Ребята, давайте поиграем с Вами, вспомним, что нужно, чтобы выросли колоски.

Физминутка «В землю зёрнышко попало»:

1. В землю зёрнышко попало. (Дети присаживаются на корточки, прижимают голову к коленям и закрывают её руками)
2. Прорасти на солнце стало (Дети поднимают руки вверх над головой, приговаривая):
«Золотое солнышко, ты согрей нам зёрнышко!»
«Дождик, дождик, поливай! Будет хлеба урожай!» (Дети вытягивают руки вперёд, ладонями вверх и «брызгают» на себя водой.)
3. Дождик землю поливал, и росточек подрастал! (Дети медленно встают).
4. К свету и теплу тянулся (руки в стороны)
5. И красавцем обернулся (руки вперёд).
6. Золотые колоски на ветру качаются, (Дети встают на носочки, поднимают прямые руки вверх, кисти рук опущены вниз).
7. Низко наклоняются (Дети машут поднятыми вверх руками и приговаривают):

«Поспел урожай! Приезжай, убирай! (наклоны вниз)

-Давайте вспомним, как надо сидеть, когда рисуем: «Сяду прямо не согнусь, за работу я возьмусь!» Воспитатель рисует на мольберте и комментирует. Дети рисуют самостоятельно по образцу.

Итог:

Воспитатель: Какие красивые колоски у вас получились. Теперь Хрюша и Степашка смогут поздравить Каркушу с днем рождения.

Хрюша и Степашка: Спасибо, ребята за помощь, до свидания.

А мы давайте вспомним, от куда к нам пришел хлеб? Что было сначала?

(Ответы детей)

Вот он – хлебушко душистый,
С хрупкой корочкой витой,
Вот он теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наше, сила,
В нём чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе.
Люди долго и упорно.
Потрудились на земле.

Предполагаемый результат: Дети закрепят знания о строении колоса; поупражняются в рисовании красками способом примакивания и концом кисти.

Дальнейшая работа: Продолжать закреплять знания о строении колоса; упражнять в рисовании красками способом примакивания и концом кисти; развивать чувство композиции, аккуратность; воспитывать бережное отношение к хлебу и к труду людей, которые делают хлеб.

**Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию:
«Семечки для хлеба»
(пластилинография)**

Цель: продолжать знакомить с пластилиновой техникой как видом изобразительной деятельности. С видами хлеба.

Задачи:

- развивать творческие способности, эстетическое восприятие и художественный вкус;
- воспитывать познавательный интерес, бережное и эстетическое отношение к хлебу;
- обучать приёмам работы с пластилином;

Ход занятия.

Воспитатель: Дорогие ребята! Сегодня мы собрались с вами, чтобы поговорить о хлебе. Хлеб всему голова! — издавна говорили на Руси. В этих словах дань огромного уважения народа к хлебу, которое передается от поколения к поколению.

Хлеб — не просто важнейший продукт питания, а нечто большее. Он символ труда, благополучия, мира. С весны до осени не покладая рук трудятся хлеборобы, чтобы в каждый дом, на каждый стол хлеб пришел! Как в народе говорят о хлебе? Давайте вспомним пословицы и поговорки.

Ответы детей.

Воспитатель: Ребята, посмотрите у меня есть колоски пшеницы, давайте их рассмотрим.

«Я мальчишка, Колосок, золотой волосок,
У меня на солнышке созревают зернышки!
А чтоб зернышки созрели,
Надо чтобы дождь их поливал,
Чтобы солнышко светило,
И чтоб ветер обвевал!
После зерна собирают
И в муку их превращают,
А потом вам из муки
Выпекают пирожки.
Хлеб пекут, печенье
Всем на удивленье!»

Воспитатель: - Чтобы наши ножки не устали сидеть, им нужна небольшая разминка. Вставайте со своих мест!

(Физкультминутка «Поход на поле»).

Ребята, представьте, что мы пришли на большое хлебное поле.

Хлебное поле, большое раздолье

Оглянись по сторонам

Тут и там, тут и там,

Колосья хлебные растут,

А в них зернышки живут.

Эти зерна непростые,

Они солнцем налитые.

(дети шагают, останавливаются, поворачиваются в разные стороны и разводят руки в стороны)

- Как много колосков здесь растёт, а как растут колоски на поле!

(дети приседают, а потом встают, руки поднимают над головой)

- Какие большие колосья выросли у нас в поле?

(руки соединены над головой, покачивания из стороны в сторону)

- Как колосья качаются на ветру?

(руки на пояс и наклоны в разные стороны)

- А я пойду, колоски соберу.

(Встали прямо, приседы и наклоны вперед, словно собираем).

Воспитатель: Молодцы ребята, теперь давайте сядем за столики и с помощью пластилина сделаем для нашего хлеба семечки. Ведь хлеб бывает не только пшеничный, но и с разными вкусами.

Лепка семечек.

Рефлексия.

Воспитатель: Каждый из нас должен помнить всегда: **ИМЕТЬ ХЛЕБ НА СТОЛЕ — БОЛЬШОЕ СЧАСТЬЕ.**

- Ребята, вам понравилось наше занятие?

- Что нового вы узнали на занятии о хлебе?

- Какие пословицы о хлебе Вы еще знаете?

Вот и подошло к концу наше занятие.

Запомни правила!

- 1. Береги хлеб, он дорого достаётся.**
- 2. Не оставляй недоеденных кусков.**
- 3. Бери хлеба столько, сколько съешь.**
- 4. Никогда не выбросай хлеб, не играй с ним.**
- 5. Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.**
- 6. Научись использовать чёрствый хлеб.**
- 7. Всегда и везде уважительно относись к хлебу!**

Хлеб не швыряйте, он святой!

Папка передвижка «Всемирный день хлеба»



Конспект мастер-класса для родителей по росписи имбирного пряника «По мокрой глазури»

Цели: Показать детям и родителям красоту, художественную ценность пряника, как одного из значительных и выдающихся проявлений народного творчества; Сохранить традиции изготовления пряников у себя дома; Создать условия для развития интереса к народному творчеству, культуре и традициям.

Задачи: Выявление особенностей разных видов пряников; Развитие творческих способностей; Развитие художественно- эстетического вкуса; Формирование навыков по исследовательской деятельности.

Раздаточный материал (*на 1 ребенка и родителя*): Пряник-заготовка, корнетики с цветной глазурью, посыпка разной формы и цвета, салфетки.

Музыкальное оформление: русские народные песни, мелодии.

Водная часть

Любой ребенок, получая готовый фабричный расписной пряник, обязательно задает вопрос о том, кто разрисовывает пряники, втайне мечтая принять участие в этом деле и изобразить на прянике что-нибудь чудесное! Воплотить в жизнь такие кулинарно-художественные фантазии можно в ходе ароматного мастер-класса по росписи имбирных пряников.

Теоретическая часть.

Показ презентации о истории пряников, видео «*Роспись пряников*», для детей и их родителей.

Воспитатель.

- Итак, пряник - мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального теста; для вкуса могут добавляться мёд, орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло. Наличие в пряниках таких природных консервантов, как сахар и мед гарантируют сохранность и превосходный вкус до полугода. Что бы вернуть прянику мягкость нужно положить его на некоторое время в пакет с дольками яблока. Пряник - символ праздника, хотя делали пряники не только на праздники.

По способу приготовления пряники делят на три вида: печатные, вырезные и лепные.

Печатный — самый распространенный, изготавливался с помощью пряничной доски, сделанной из дерева твердой породы.

Вырезной пряник вырезается из теста с помощью металлической формы; это самый простой и эффективный способ приготовления.

Лепить пряники — самый древний способ; особенно распространен был на Севере.

Особой региональной разновидностью русских пряников являются козули - пряники в виде разных зверюшек. Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья.

Среди русских городов, где традиционное пряничное производство существует с давних времен и поныне, - Тула (тульский пряник, Городец (городецкий пряник, Вязьма (вяземский пряник, Архангельск (*козули*)).

Состав: мед, сахар, мука, масло, яйца, сода пищевая, пряности и специи (*имбирь, корица, анис, гвоздика, кардамон*).

Сахарная рисовальная масса (*айсинг*): яичный белок, сахарная пудра, сок лимона, пищевые красители, посыпки.

Пословицы и поговорки

«И пряником не заманишь»

«Ломается, как пряник»

«Без работы пряников не купишь»

«Кнотом и пряником»

«Как пряник в ухе»>>

«Веселый пряник и под мышкой пролезет»

«Слаще пряников медовых»

«Купи себе пряник»

Практическая часть.

Показ приёмов работы.

Воспитатель. Я раздам вам уже испеченные пряники, а вы их украсите по своему желанию.

Дети садятся за столы и принимаются за работу, родители помогают.

Воспитатель.

Берем корнетик с глазурью белого цвета, которой будем заливать весь наш пряник. Отрезаем кончик, но совсем тоненький, чтоб можно было сделать рисунок. Далее даем волю фантазии. Родители помогают деткам.

Главное в таком мастер-классе — удержаться и не съесть все сразу, а сделать это сложно, ведь пряники очень ароматные и яркие

Заключительная часть.

Завершая мастер-класс мне очень важно знать ваше мнение. (*Дети говорят свои впечатления*)

В конце мастер-класса детям были выданы нарядные пакеты, в которые каждый ребенок смог положить свой имбирный пряник.

Экспериментально-исследовательская деятельность

Опыт по выращиванию зерен злаков в разных условиях (*почве, песке, камнях*).

Цель: расширять представления детей о развитии растений в разных условиях, упражнять в умении вести наблюдения и отмечать результаты. **Хлеб** получается из зернышек. А как же эти колоски с зернышками вырастают в поле? Из чего делают белый **хлеб**? (*из пшеницы*). А из чего получается черный **хлеб**? (*из ржи*). Почему пшеницу и рожь называют «*зерновыми*» растениями? (*Они дают зерно*). Какие еще бывают зерновые растения? (*Кукуруза, овес*). Рассмотрите с ребенком на картинке колосок ржи и пшеницы и сравните их. Чем они похожи? (*У этих растений есть стебель, усики, зернышки, они зерновые*). А чем они отличаются? (Зерна ржи длинные, а пшеницы – круглые. Колосок пшеницы толще, чем колосок ржи.)