

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад общеразвивающего вида №392»

городского округа Самара

ПРОЕКТ

«Хлеб – всему голова»

(для детей 2 младшей группы №7)

Подготовили и провели

воспитатели 2 младшей группы №7:

Елисеева Е.С. Микушова М.В.

Самара- 2023

«Хлеб - всему голова»

Педагогический проект для детей 2 младшей группы.

Авторы - составители:

Елисеева Е.С. воспитатель высшей квалификационной категории ,

Микушова М.В. воспитатель 1 квалификационной категории,

« МБДОУ Детский сад №392», г.о. Самара

Данный педагогический проект разработан для детей 3-4 лет, с целью создания условий для формирования у детей представлений о хлебе, хлебобулочных изделиях, труде взрослых, участвующих в изготовлении хлебных изделий.

В проекте предоставлены формы и методы работы с детьми, материалы по реализации проекта.

Этот проект будет полезен для воспитателей, специалистов ДОУ, родителей.

Девиз проекта:

Пашут каждую весну,

Поднимают целину,

Сеют, жнут, ночей не спят,

С детства знай, как хлеб растят.

Хлеб ржаной, батоны, булки,

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

(Я. Аким)

Вид проекта: Экологический, познавательный – исследовательский проект «Хлеб всему голова!» для детей младшего дошкольного возраста

Участники проекта: воспитанники младшего дошкольного возраста, воспитатели, родители, коллеги.

Продолжительность проекта: среднесрочный .

Актуальность: Хлеб — это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи. Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. В нашей группе мы заметили, что одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него. Многие относятся к нему небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные кусочки). Дошкольный возраст – яркая, неповторимая страница в жизни каждого человека. В этот период начинается процесс социализации, устанавливается связь ребёнка с ведущими сферами бытия: миром людей, природы. Хлеб издревле высоко ценился и почитался людьми. На Руси он считался главным богатством. К хлебу народ всегда относился с благоговением, как к дару, спасающему от голода. По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, а затем испечь хлеб. Формированию представления у дошкольников о труде хлебороба, воспитанию уважительного отношения к людям, занятым приготовлением хлеба, способствует реализуемый проект «Хлеб - всему голова». Проект призван привлечь внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу. Знакомство детей с хлебной продукцией, традициями хлебопечения, актуализация роли семьи в привитии культуры обращения с хлебом позволит детям обогатить свой нравственный опыт.

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

Цель проекта:

Создание условий для расширения знаний детей о хлебе. Воспитание уважения к хлебу. Обогащение знаний о разнообразии и пользе хлебобулочных изделий.

Задачи проекта:**Образовательные:**

Дать детям первичные знания о хлебе, и его изготовлении.

Познакомить детей со способами изготовления хлеба.

Расширять представления детей о видах хлебобулочной продукции.

Развивающие:

Развивать познавательный интерес и познавательную активность детей при подготовке темы проекта.

Развивать речь детей.

Содействовать проявлению индивидуальных творческих способностей детей в различных видах деятельности.

Воспитательные:

Воспитывать бережное отношение к хлебу.

Предоставить детям возможность почувствовать себя в роли пекарей.

Способствовать установлению положительно – доверительных и партнерских отношений между детьми и родителями.

Во время совместной художественно – продуктивной деятельности создавать условия для доброжелательного общения, помогать друг другу.

Предмет исследования — Этапы производства хлеба.

Объект исследования — Хлеб.

Продукты проекта — лепбук «Хлеб-всему голова».

Ресурсное обеспечение: оборудование мультимедиа, музыкальный центр, аудио- и видеотека; книги со сказками, раскраски; дидактические игры;; художественные альбомы и иллюстрации по теме.

Предварительная работа:

Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлебобороках, о народных традициях.

Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видео-материал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта,

Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, стихи.

Основные направления проекта:

Непосредственно-образовательная деятельность.

Совместная образовательная деятельность воспитателя и детей в ходе режимных моментов.

Совместная образовательная деятельность, воспитателя и детей осуществляемая в процессе организации различных видов детской деятельности.

Самостоятельная деятельность детей.

Взаимодействие с родителями (социальными партнёрами).

Организация развивающей среды для самостоятельной деятельности детей.

Методы исследования:

Сбор информации; беседы; наблюдения; опытно – экспериментальная деятельность; анализ.

Инновационные формы и методы работы с семьей:

Тематическая выставка рисунков и поделок «Хлеб всему голова»

Образовательный маршрут «Откуда к нам приходит хлеб»

(для просмотра родителями с детьми в сети Интернет); (Приложение 4)

Конкурс на лучшую поделку:, книжку-малышку «О хлебе».

Интегрируемые образовательные области:

Познавательное развитие;

Речевое развитие;

Социально-коммуникативное развитие;

Художественно-эстетическое развитие.

Ресурсное обеспечение: оборудование мультимедиа, музыкальный центр, аудио- и видеотека; книги со сказками, раскраски; дидактические игры;; художественные альбомы и иллюстрации по теме.

Этапы работы над проектом

1 этап. Целеполагание (Выявление проблемы, определение цели, задач).

2 этап. Разработка проекта. (Поиск решения задач проекта).

3 этап. Выполнение проекта. (Практическая деятельность по решению проблемы, планирование совместной деятельности).

Познавательное развитие: Беседы: (Приложение 5) «Как на наш стол хлеб пришел»;

Конспект: НОД: (Приложение 5) «Откуда к нам приходит хлеб»;

Образовательный маршрут «Откуда к нам приходит хлеб» ,для просмотра родителями с детьми в сети Интернет; (Приложение 4)

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба» ,изображение хлебных полей; людей, выращивающих хлеб ,

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

Рассматривание картин

И. И. Шишкина «Рожь», И. И. Машкова «Снедь московская», С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».

Просмотр мультфильмов, презентации: «Хлеб всему голова» (Приложение 6)

«Золотые колосья» белорусская сказка;

«История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена;

«Колобок» русская народная сказка;

Знакомство с профессиями: Агроном; Комбайнер; Пекарь; Кондитер; Продавец.

Исследовательская деятельность:

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

Опытно – экспериментальная деятельность:

Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Преобразование зерна в муку (ступка, кофемолка).

Этапы экологического, познавательного – исследовательской деятельности:

1. Подготовительный этап:

определение объектов изучения;

подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ступки;

подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе.

2. Основной этап:

посадка семян, выращивание рассады;

ведение наблюдений и фиксация их в альбоме;

получение муки из зерна;

изучение свойств муки, теста.

3. Заключительный этап:

обобщение результатов работы;

оформление экспозиции поделок из теста;

Речевое развитие:

Чтение художественной литературы о хлебе:

Сказки и стихи «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный»,

«Колосок»; «Колобок» Т. Лаврова «Из чего печется хлеб» К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»;

Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»; И. Токмакова «Что такое хлеб»;

Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе (Приложение 1, 2, 3)

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры: «Семья»; «Магазин»; «Булочная»;

Дидактические игры: «Назови профессию»; «Что, где растет»; «Четвертый лишний»; «От зерна до каравай»;

«Что сначала, что потом»; «Превращения»; «А какой он, хлеб?»; «Назови ласково».

Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевой игры «Булочная»;

Составление картин из манной крупы;

Физическое развитие.

Утренняя гимнастика «Мы маленькие зерна»,

Пальчиковая гимнастика «Месим тесто»,

Подвижные игры «Каравай», «Золотая рожь», «Колобок»,

4 этап. Подведение итогов.

Презентация в виде выставки детских работ.

Совместно с родителями изготовление лепбука «Хлеб- всему голова»

Итоговое мероприятие « Домашняя выпечка ».

Осуществляя проект: участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации.

В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

Итоги освоения темы:

Дети имеют представление о ценности хлеба

Дети получили первоначальное представление о том, как выращивают хлеб (проращивание пшеницы ,овса, ржи)

Дети знают, что хлеб является ценным продуктом, стараются бережно относиться к нему

Совместная художественно – продуктивная деятельность способствовала развитию коммуникативных умений детей, улучшения микроклимата в группе.

Итог проекта: Презентация о проведении эксперимента в выращивании пшеницы, овса, ржи, детских работ по теме проекта.

Совместно с родителями изготовление лепбука «Хлеб- всему голова»

Мероприятие « Домашняя выпечка ». (фотоотчет).

	Начало проекта	Конец проекта
Низкий	50	2
Средний	45	28
Высокий	5	70

В проекте участвовали 2 воспитателя, 25 детей, 16 родителей.

Вывод: Результаты проекта показали, что в нашей группе все ребята любят хлеб, особенно белый. Все знают, что к хлебу нужно относиться бережно. Но, не смотря на это, многие не доедают взятый кусок хлеба. В семьях ребят часто остаются излишки хлеба, Изучая информацию в Интернет, мы нашли мультфильм “Хлеб”, который рассказывает о том, как выращивали хлеб раньше. Мы с детьми посмотрели познавательные мультфильмы.

Для обобщения полученных знаний детям была предложена серия картинок «От прошлого к настоящему».

При помощи этих картинок дети пришли к выводу, что процесс выращивания хлеба не изменился.

Но раньше все делали вручную, теперь людям пришли на помощь машины.

А как хлеб появился на нашем столе? Ведь это только в сказках булки и пряники растут на дереве,

а на самом деле путь от зернышка до хлеба очень длинный. Итоговым мероприятием мы со вместе с родителями сделали

Лепбук «Хлеб-всему голова». Во время бесед была проведена большая словарная работа.

Дети познакомились с такими понятиями как: жница, посеять, взрастить, помолоть, хлебозавод.

С новыми профессиями: хлебороб, агроном, комбайнер, колхозник, пекарь, кондитер. С названиями машин, которые помогают человеку в процессе выращивания хлеба: месильная машина, комбайн, сеялка, конвейер.

Список используемой литературы:

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.
3. Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г, Размеры: 216x145x5 мм

Интернетресурс: <https://youtu.be/BUh0q8z5Pbs> , <https://youtu.be/oeWNIzRSgNM>,
http://www.youtube.com/watch?v=IfHr_0iJaK0&noredirect=1 , <https://yandex.ru/video/preview/13353163949516349708> ,

<https://yandex.ru/video/preview/17819192703773608572> , <http://www.planetaskazok.ru/rusnarskz/kolosok> ,
<https://yandex.ru/video/preview/3937388509290562134> , <https://yandex.ru/video/preview/12555207077487434887>.

<http://LearningApps.org/display?v=pnqu8k8p301> , http://www.youtube.com/watch?v=gh6qBt_2mrM

ПРИЛОЖЕНИЕ.

Приложение 1,2 Загадки о хлебе:

1. Был крупинкой золотой, стал зеленою стрелой. Солнце летнее светило, и стрелу позолотило. Что за стрела? (колос).	2. Какое море за селом волнует ветерок? В нем волны можно собирать, укладывать в мешок (поле).
3. Сто братьев в одну избушку сомкнулись ночевать (зерна в колосе).	4. В землю крошки, из земли - лепешки (пшеница).
5. Мнут и катают, в печи закаляют, А потом за столом нарезают ножом (хлеб).	6. Есть такие слова: «Он всему голова»
7. Хрустящей корочкой одет, мягкий черный, белый (хлеб).	8. Мы ржанные Кирпичи в жаркой испекли печи, На машину загрузили - покупайте в магазине (хлеб).
9. Одно бросил - целую горсть взял (зерно).	10. Он на солнышке стоит и усами шевелит. Разомнешь его в ладони – золотым зерном набит (колос).
11. Лежит мужичок в золотом кафтане, подпоясан, а не поясом, Не поднимешь - так и не встанет (сноп).	12. Косою острой скошено, горой высокой сложено (сено).
13. Парикмахер необычный гладко чуб стрижет пшеничный, И лежат за ним вразброс копны золотых волос (комбайн).	14. Зубья имеют, а зубной боли не знают (грабли).

Скороговорки и чистоговорки о хлебе:

Хорош пирожок - внутри творожок. Саша любит сушки, Сонюшка – ватрушки. Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи. Женя - жница в поле, жнет она пшеницу. Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку. Шла Саша по шоссе и сосала сушку.	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.
---	---

Пословицы и поговорки о хлебе:

Хлеб - всему голова. Будет хлеб, будет и обед. Пот на спине, так и хлеб на столе. Без соли невкусно, а без хлеба несътно.	И обед - не обед, коли вдоволь хлеба нет. Покуда есть хлеб, да вода - все человеку не беда. Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь.
--	---

Приметы о хлебе:

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. При молодом и стареющем месяце нельзя было начинать посевов: «Добро сеять при полном месяце!» Хотя хлеб, посеянный в новолуние, растет и зреет скоро, но колос не будет богат зерном.	Если солнышко закатилось – «не починай новой ковриги», а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок. Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – забереешь его счастье и силу. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу. Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.
--	---

Приложение 3 :Стихи о хлебе

Т. Лаврова Из чего печется хлеб, Что едим мы на обед? Хлеб печется из муки, Что дают нам колоски. Рожь, пшеница в век из века Щедры кормят человека. Плюшки с маком, кекс сметанный, Черный с тмином, пеклеванный, Калачи, батоны, халы... Хлеб для маленьких и старых, Для Танюшек и Наташ. Сергей Михалков Булка Три паренька по переулку, Играя будто бы в футбол, Туда-сюда гоняли булку	Чудо-дерево Как у наших у ворот Чудо-дерево растёт. Чудо, чудо, чудо, чудо Расчудесное! Не листочки на нём, Не цветочки на нём, А чулки да башмаки, Словно яблоки! Мама по саду пойдёт, Мама с дерева сорвёт Туфельки, сапожки. Новые калошки. Папа по саду пойдёт, Папа с дерева сорвёт
--	---

И забивали его гол. Шел мимо незнакомый дядя, Остановился и вздохнул И, на ребят почти не глядя, К той булке руку протянул. Потом, насупившись сердито, Он долго пыль с нее сдувал И вдруг спокойно и открыто При всех ее поцеловал. — Вы кто такой? — спросили дети, Забыв на время про футбол. — Я пекарь! — человек ответил И с булкой медленно ушел. И это слово пахло хлебом И той особой теплотой, Которой налиты под небом Моря пшеницы золотой.	Маше - гамаша, Зинке - ботинки, Нинке - чулки, А для Мурочки такие Крохотные голубые Вязанные башмачки И с помпончиками! Вот какое дерево, Чудесное дерево! Эй вы, ребятки, Голые пятки, Рванные сапожки, Дранные калошки. Кому нужны сапоги, К чудо-дереву беги! Лапти созрели, Валенки поспели, Что же вы зевааете, Их не обрываете? Рвите их, убогие! Рвите, босоногие! Не придётся вам опять По морозу щеголять Дырками-заплатами, Голенькими пятками!
Даниил Хармс Очень-очень вкусный пирог Я захотел устроить бал, И я гостей к себе... Купил муку, купил творог, Испек рассыпчатый... Пирог, ножи и вилки тут — Но что-то гости... Я ждал, пока хватило сил, Потом кусочек... Потом подвинул стул и сел И весь пирог в минуту... Когда же гости подошли, То даже крошек...	Стих " Что такое хлеб" (Токмакова) Только снег сошел в апреле, Как поля зазеленели Мы говорим: "Хлеб". Золотой простор бескрайний, Там работают комбайны. Мы говорим: "Хлеб". Вот зерно течет рекой, Чтобы сделаться мукой. Мы говорим: "Хлеб". Тесто тужится в квашне, Запекается в огне. Мы говорим: "Хлеб". Ешь его, расти и помни: В мире нет труда огромней, Чтоб на стол к тебе явился Свежий хлеб

Сказки: Лёгкий хлеб - белорусская народная сказка. Сказка про волка. <https://mishka-knizhka.ru/skazki-dlay-detey/skazki-narodov-mira/beloruskie-narodnye-skazki/ljogkij-hleb-belorusskaja-narodnaja-skazka/>

Крылатый, мохнатый да масленный - русская народная сказка <https://mishka-knizhka.ru/skazki-dlay-detey/russkie-narodnye-skazki/russkie-skazki-pro-zhivotnyh/krylatyj-mohnatyj-da-maslenyj/>

Колосок - Русская сказка <http://www.planetaskazok.ru/rusnarskz/kolosok>

Колобок - читать онлайн. ©Русская народная сказка. <https://mishka-knizhka.ru/skazki-dlay-detey/russkie-narodnye-skazki/russkie-skazki-pro-zhivotnyh/kolobok/>

Крупеничка - Телешов Н.Д. Сказка про девушку Крупеничку. <https://mishka-knizhka.ru/skazki-dlay-detey/russkie-skazochniki/skazki-teleshova/krupenichka-teleshov-n-d/>

Приложение 4;

**Образовательный маршрут
для совместной деятельности родителей с детьми в сети Интернет
«Хлеб — всему голова»**

Автор: Елисеева Е.С. МБДОУ №392, воспитатель

Образовательная область: познавательное развитие; речевое развитие;

Уважаемые родители!

Предлагаю вашему вниманию познавательный маршрут по теме “Хлеб - всему голова”. Путешествуя по этому маршруту, Вы познакомитесь с трудом хлеборобов и с тем как хлеб пришел на стол. Возможно, если мы расскажем ребенку насколько трудна работа хлебороба и как долг путь хлеба от зернышка до булочки - он бережнее будет относиться к хлебу.

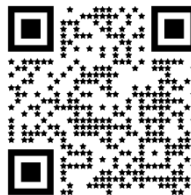
Понедельник: “Разговор о хлебе”.

Предлагаю начать знакомство с хлебом с загадки.

Спрячьте кусочек хлеба под салфетку или в мешочек и предложите малышу отгадать, что за сюрприз Вы спрятали, и о чем Вы хотите с ним поговорить. Прочитайте ему загадку

«Рос сперва на воле в поле, летом цвел и колосился,
А когда обмолотили,
он в зерно вдруг превратился.
Из зерна — в муку и тесто.
В магазине занял место.
Вырос он под синим небом,
А пришел на стол к нам — чем? (хлебом)»

Спросите ребенка, как он догадался, что это хлеб? После его ответа скажите удивленно, как будто советуясь с малышом: «А может быть, это совсем и не хлеб, а овощи? Ведь они тоже на земле растут, а потом мы их в магазине покупаем? И они к нам на стол приходят». Если ребенок согласится, что это овощи (ведь Вы для него – авторитет:)), то еще раз прочитайте загадку вместе с малышом, разберите ее – о каких признаках говорится в загадке? Обмолотили, зерно, мука, тесто. Разве овощи обмолачивают и делают из них муку и тесто? Нет. Значит, это что? Хлеб! Просмотрите



познавательный ролик о хлебе. <https://youtu.be/BUh0q8z5Pbs>

Вторник: «День знаний»

Загадайте ребенку загадки о хлебе.

1. Был крупинкой золотой, стал зеленою стрелой.
Солнце летнее светило, и стрелу позолотило. Что за стрела? (колос).
2. Какое море за селом волнует ветерок?
В нем волны можно собирать, укладывать в мешок (поле).
3. Сто братьев в одну избушку сомкнулись ночевать (зерна в колосе).
4. Загадаю загадку: заброшу за грядку, в год пуцу, в другой выпущу (озимь).
5. В землю крошки, из земли - лепешки (пшеница).
6. Мнут и катают, в печи закаляют,
А потом за столом нарезают ножом (хлеб).

Как растет пшеница и рожь?

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).



<https://yandex.ru/video/preview/11379125694265279877>

Из этого короткого занимательного познавательного видеоролика Ваш ребенок узнает:

- где растет пшеница?
- сколько зерен пшеницы надо вырастить, чтобы испечь один батон хлеба,
- как называются люди, которые выращивают хлеб,
- как люди убирают урожай хлеба,

После просмотра видео обязательно побеседуйте с малышом о фильме, спросите:

что его больше всего заинтересовало в фильме,
чем он хочет поделиться с папой, друзьями,
что его удивило в этом фильме,
что новое он узнал.
Задайте уточняющие вопросы по содержанию видеофильма.

Среда: « Наши помощники»

Какие машины помогают людям выращивать хлеб?

В давние времена, когда не было машин, люди запрягали лошадь в деревянную соху и несколько раз вспахивали поле. Земля после этого становилась мягкой, рыхлой. Можно сеять. К этому событию готовились. Мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком на груди выходили в поле.

Детям о тракторе. Сейчас у нас все тяжелые работы делают машины. Главная машина – трактор. Почему главная? (Выслушайте предположения ребенка). Трактор – удивительная машина, которая сама возит все орудия, которыми



Обрабатывают землю. http://www.youtube.com/watch?v=IfHr_0iJaK0&noredirect=1
просмотра видео задайте вопросы ребенку:

После

- что такое трактор;
- какие функции выполняет трактор;
- как называют водителя трактора.

После трактора приходит на поле другая машина – настоящий великан. Ее называют «комбайн».

Раньше людям было трудно собирать урожай – они срезали колоски серпом, потом в снопы вязали, укладывали на телегу, везли молотить. А теперь всю эту работу на поле делают умные машины – великаны «комбайны».



<https://yandex.ru/video/preview/13353163949516349708>

Из короткого веселого познавательного видео о комбайне для малышей

Ваши дети узнают:- что такое зерноуборочный комбайн и кто такой комбайнер?- как устроен комбайн и как он работает?

С поля урожай на специальных машинах везут на элеватор.

На элеваторе зерно высушат, очистят и отправят на мельницы, чтобы смолоть зерно в муку, а затем отвезут на хлебозавод и в пекарни. Пекари пекут хлеб. Из пекарни на специальных машинах хлеб везут в магазин. В магазине люди



покупают его. <https://yandex.ru/video/preview/17819192703773608572>

Четверг: «Сказка за сказкой»

Прочитаете ребенку сказку «Колосок» <http://www.planetaskazok.ru/rusnarskz/kolosok>



После прочтения обсудите героев сказки задав несколько вопросов.

Вопросы по сказке

О ком говорится в сказке?

Почему мышат прозвали Круть и Верть?

Что они делали целый день?

А что делал петушок?

Что однажды нашёл петушок?

О чём он спросил мышат? Что ему ответили Круть и Верть?

Кто обмолотил зерно и повёз его на мельницу?

Расскажи, что нужно было сделать, чтобы из муки получились пироги.

Кто всё это делал: тесто месил, дрова носил, печь топил, пироги пёк?

А что в это время делали мышата?

Поняли мышата, почему они не заслужили пирогов? Почему на вопросы петушка они сначала отвечают громко и радостно, а потом всё тише и тише? Как ты думаешь, им стыдно?

На какой вопрос петушка мышата не смогли ответить?

Чем закончилась сказка? Тебе жалко мышат? Почему?

Какие слова сказки можно считать главными?

Посмотрите мультфильм « Крылатый ,мохнатый да масляный»

<https://yandex.ru/video/preview/3937388509290562134>



Пятница: « Все профессии нужны, все профессии важны»

Из этого короткого занимательного познавательного видеоролика Ваш ребенок узнает:
<https://yandex.ru/video/preview/12555207077487434887>.



кто печет хлеб? чем отличаются профессии повара и кондитера? какие бывают виды хлеба?
как работает цех по производству хлеба?

Пословицы и поговорки о хлебе. Попросите ребенка объяснить, почему так говорят, почему люди придумали эту поговорку. Если ребенок затрудняется, помогите ему объяснить сами. Это задание развивает у ребенка умение доказывать свою точку зрения, то есть речь – рассуждение.

Есть хлеб – будет и песня.

Хлеб – всему голова!

Ржаной хлебушко – пшеничному дедушка!

В хлебе вся сила!

Каждую крошку в ладошку!

Хочешь есть калачи – не сиди на печи!

Хлеб – батюшка, водица – матушка.

Без печки холодно – без хлеба голодно.

Нет хлеба – нет обеда.

А теперь попробуем прогуляться по русским народным сказкам.

Ответить на вопросы викторины



<http://LearningApps.org/display?v=pnqu8k8p301>

Бережем хлеб.

Спросите ребенка, почему хлеб надо беречь? После этого посмотрите мультфильм про девочку которая на хлеб



наступала. http://www.youtube.com/watch?v=gh6qBt_2mrM

После просмотра обсудить вопросы:

Почему девочка так поступила? Как бы ты поступил на месте девочки?

Что сказал мама девочке? Куда попала девочка?

Приложение 5;

НОД: Тема: «Откуда к нам приходит хлеб»

Программное содержание:

1. Познакомить детей с процессом выращивания хлеба, дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол.
2. Учить анализировать и делать выводы в опытной деятельности.
3. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей выращивающих хлеб.
4. Развивать речь детей, внимание, наблюдательность, мышление, образное воображение.

Словарь:

Пшеница, трактор, тракторист, плуг, комбайн, мельница, молотить, молоть, замесить.

Предварительная работа

1. Чтение сказки «Колосок».
2. Рассматривание колоска.
3. Заучивание пословиц «Не трудиться хлеба не добиться» «Без труда хлеба не вырастишь».
4. Потешки о дожде «Дождик, дождик - поливай», о солнце «Солнышко, колоколнышко»
5. Опыт: «Посадка зерен пшеницы в землю и наблюдение за их ростом и развитием», «Как получается мука».
6. Дидактическая игра «Кто, чем управляет».
7. Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста.

Оборудование:

Ноутбук, презентация слайдов «Хлеб- всему голова», ступка, поднос, схемы условия роста и развития растений.

Ход занятия:

Сюрпризный момент. (Появление куклы Кати в русском народном костюме с подносом со свежей выпечкой).

Воспитатель:

-Как вы думаете, что я вам принесла? Чем же вкусно пахнет? Понюхайте, как вкусно пахнет. А вы знаете, откуда берется хлеб?

Дети отвечают.

Кукла приглашает детей:

- Чтобы все хорошо узнать о хлебе, мы с вами отправимся в путешествие.

Воспитатель. Ребята, Кукла Катя приглашает нас на весеннюю поляну. (Подходим к ноутбуку)

Воспитатель:

-Весной лишь только растает снег, просохнет земля в полях, начинается пахота. Чем вспахивают землю?

-Едет по полю трактор, а кто его ведет?

- Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю.

-Какая становится земля?

- Когда землю вспашут, сеют зерно.

Воспитатель. Ой, куда ты нас зовешь? Катя зовет нас в уголок природы.

Дети переходят в уголок природы. На мольберте расположены схемы условий роста и развития растений.

Воспитатель. Поднимается росток

Зеленеет стебелёк

Скоро будет колосок.

Что необходимо для роста и развития растений?

Дети по схемам рассказывают о условиях роста растений, и наблюдают за посаженными заранее семенами

(пшеницы, овса ,ржи)

Воспитатель.

Ребята послушайте потешку про солнышко?

Солнышко, колоколнышко

Ты пораньше взойди

Нас пораньше разбуди

Нам в поле бежать

Нам пшеницу сажать.

Воспитатель:

Физминутка: «Зёрнышко»

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся (тянутся вверх)

И красавцем обернулся

Воспитатель:

- Катя зовет нас дальше.

Опыт «Где живут зернышки».

Цель: Узнать из чего состоит колосок?

Оборудование: для каждого ребёнка на столах расположены колоски на подносах.

Воспитатель. Ребята, посмотрите на зернышко, потрогайте их. Как вы думаете, где их домики?

Сейчас это мы узнаем. Возьмите колоски, разберите их и отыщите в них зернышки.

Воспитатель:

-Вы держали в руках колоски, какие они?

-Из чего состоит колосок?

-Где живут зернышки? (В колосе)

Вывод. Значит, колосок состоит из зернышек.

Воспитатель. Катя зовет посмотреть, где выросли колоски. (На экране загорается презентация)

Воспитатель:

- Пшеница созрела (слайды). Тогда на поле выходит другая машина. Как называется эта машина?

- Кто управляет комбайном?
- Что делает комбайн?
- Что происходит на мельнице?
- Катя просит посмотреть, что дальше случилось с зернышками.

Дети с воспитателем подходят кофемолке.

Опыт: «Помол зерна»

Воспитатель:

Ребята, подойдите ко мне поближе. Зерно перетираем, мелем, получаем муку.

Пальчиковая гимнастика «Каравай»:

Мешу, мешу тесто, есть в печи место.

Пеку, пеку каравай, переваливай, валяй – 2 раза.

Воспитатель: А что можно испечь из муки кроме хлеба? -Расскажите, что можно испечь из муки?

Дети. Хлеб, булочку, ватрушки, кексы, пироги, блины, печенье, колобки.

Итог занятия:

Воспитатель: Понравилась вам наше путешествие? Что понравилось? Что нового узнали?

-Кукла катя приглашает на чаепитие. Сейчас мы будем пить чай с вкусными булочками.

Много труда надо приложить, чтобы у людей в доме был хлеб.

Поэтому и отношение к нему должно быть бережное.

-Послушайте пословицы и поговорки о хлебе?

-Не бери хлеба больше, чем можешь, съест.

-Не кроши за столом.

-Никогда не выбрасывай хлеб.

Беседа: Как на наш стол хлеб пришел»;

Образовательные цели: Формировать знания о последовательности выращивания хлеба.

Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают.

Развивающие цели: Расширить и уточнить словарь по теме.

Воспитательные цели: Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом.

Оборудование: картинки, тарелка с мукой.

Обогащение словаря: чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод

Ход беседы:

В: Я рада видеть всех деток здоровыми, веселыми, в хорошем настроении. Мне очень хочется, чтобы такое настроение у вас сохранилось до самого вечера. А для этого мы должны чаще улыбаться, не обижаться и не обижать других. Будем радоваться друг другу.

Ребята, что вы сегодня ели на завтрак? **Д:** (Молочная каша, булка, чай)

В. А что мы кушаем в садике на обед? **Д.**(Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)

В. Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером? Д. (Хлеб.)

Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

Д. (Белый, булки с изюмом, мягкий) .

В. Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

Д. (Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)

В. Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

В. Ребята, а я сегодня хочу вам подарить красивый букет из булок, батончиков, пирожков, пирожных, печенья и пряников!

(показываю букет из колосков), вы согласны ребята, что в этом букете есть булки и пирожки,

пирожные и печенье, и даже пряники! (ответы детей)

В. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

Д. (Мама купила в магазине)

В. А, как он в магазин попал, (ответы детей)

Показ картинок выращивают хлеб «От прошлого к настоящему».

Физкультминутка.

В землю зернышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал, (машем кистями рук вниз)

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся, (выпрямились, руки вверх, на носочках)

И красавцем обернулся, (покружиться)

В. Ну, а теперь, я предлагаю вам поиграть в игру.

Дидактическая игра: “Сложи правильно”

Цель: разложить и объяснить карточки в правильной последовательности. «Как хлеб на стол попадает»

В. (прочтение стихотворения)

«Хлеб ржаной, батончики, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют.

Сил для хлеба не жалеют».

Рефлексия: Ребята, понравился вам рассказ о хлебе?

Теперь, вы знаете, каким трудом достаётся людям хлеб.

Так как же мы должны к нему относиться?

Д. (доедать, брать столько, сколько необходимо, нельзя бросать на пол, на землю.)

Приложение 6;

Презентация «Хлеб-всему голова» <https://cloud.mail.ru/public/pfTX/5m1x7AaMk>

