**муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение**

**города Новосибирска**

**«Детский сад № 432 комбинированного вида"**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Краткосрочный проект по теме**

 **«Хлеб - всему голова»**

**в подготовительной группе № 5**



**Выполнили педагоги:**

Старенькова М.А. – высшая кв.к.

Куликова А.Г. - I кв.к.

**г. Новосибирск 2019**

**ПАСПОРТ ПРОЕКТА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сроки реализации, продолжительность проекта**  | Средней продолжительности, в течении 2-3 недель |
| **Тип проекта** | Информационно-исследовательский |
| **Участники проекта** | Дети подготовительной группы (6-7 лет), воспитатели, родители |
| **Проблема значимая для детей, на решение которой направлен проект** | При беседе с детьми о хлебе выявлено, что дети знают достаточно стихов, песен о хлебе, но недостаточно знают о народных традициях, связанных с данной тематикой. Для повышения уровня знаний решено организовать проект «Хлеб всему голова». |
| **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. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу. |
| **Цель проекта** | Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу, людям, вырастившим его. |
| **Задачи проекта**  | • сформировать систему знаний детей о производстве хлеба• развивать у детей нетрадиционное решение• дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом• совершенствовать трудовые навыки детей• закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку• систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба)• показать значимость сельскохозяйственной техники• воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда• формировать реалистические представления о природе• совершенствовать системы обследовательских действий• развивать основные психические процессы – память, внимание, образное и логическое мышление• поддерживать естественный интерес и любознательность детей.• научить доводить порученное дело до конца.• воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.• учить сотрудничать, уважать чужой труд.• обогатить кругозор детей. |
| **Итоговое мероприятие проекта**  | Презентация проекта на педагогическом совете |
| **Продукт проекта**  | Лэпбук |
| **Ожидаемые результаты по проекту** | * 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.
 |
| **Ресурсное обеспечение** | 1. Арушанова А. Г. Речь и речевое общение детей: Книга для воспитателей детского сада. – М. 1999 г.2. Князева О. Л., Маханева М. Д. Приобщение детей к истокам русской народной культуры. – СПб., 1997.3. Придумай слово: речевые игры и упражнения для дошкольников (О. С. Ушакова, А. Г. Арушанова, Е. М. Струнина и др. – М., 1996.4.<https://kopilkaurokov.ru/doshkolnoeObrazovanie/prochee/proiekt_dlia_doshkol_nikov_khlieb_vsiemu_gholova>5.https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2013/11/27/tvorcheskiy-proekt-khleb-vsemu-golova |

**Конспект НОД в подготовительной группе «Хлеб — всему голова»**

**Цель:** формирование знания у детей о значении **хлеба в жизни человека**.

**Задачи:**

Образовательные:

- Дать представление о том, как **хлеб** пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;

- Закрепить знания детей о том, что **хлеб** - это один из самых главных продуктов питания в России.

Развивающие:

- развивать общительность и коммуникабельность.

Воспитательные:

- воспитание любви и уважения к людям труда, бережного отношения к **хлебу** как результату труда многих людей

- воспитывать доброжелательное отношение друг к другу.

**Виды детской деятельности**: игровая, продуктивная, двигательная.

**Интеграция образовательных областей**: социально-коммуникативное развитие, познавательное развитие, речевое развитие, художественно-эстетическое развитие, физическое развитие

**Предварительная работа:**

Беседы *«Бережное отношение к хлебу», «Откуда хлеб пришел», «Хлеб бывает разный», «Профессии людей, выращивающие хлеб».*

**Словарная работа:** паляница, галеты, багет, лепешка, лаваш

**Материалы и оборудование**: Муляж **хлеба**, слайды на тему: *«Откуда****хлеб пришел****?»*, готовое песочное тесто, формочки для печенья, картинки для игры в командах, книжки-малышки.

**Ход организованной деятельности:**

1. Приветствие *(организационный момент)*:

Дети вместе с воспитателем стоят в кругу

-Придумано кем-то просто и мудро:

При встрече здороваться:

- Доброе утро!

-Доброе утро - солнцу и птицам

-Доброе утро - улыбчивым лицам!

И каждый становится добрым, доверчивым,

Пусть доброе утро длится до вечера!

2. Воспитатель читает 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:**

- Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. **Хлеб**, **хлебушек**, **хлебушко**. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.

Дидактическая игра *«А какой он,****хлеб****?»*

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу муляж **хлеба** и называют определения, например, **хлеб румяный**, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный).

**Воспитатель:** - Дети, а как вы думаете – **хлеб сразу стал хлебом**? *(нет)*

Нет, не сразу стали зерна

**Хлебом**, тем, что на столе.

Люди долго и упорно потрудились на земле

**Воспитатель**: Я предлагаю совершить вам виртуальное путешествие *«От зерна до каравая»*.

1 слайд – Вспаханное поле, трактор

Выехал в поле тракторист на тракторе, вспахал землю, приготовил постель для зерна

2 слайд – появившиеся всходы

Попало в землю зерно и начало расти.

3 слайд - Созревшее пшеничное поле

Выехал в поле комбайнер на комбайне и принялся молотить зерно.

4 слайд – Зерно ссыпается в кузов грузовика

Ссыпается зерно в кузов грузовика. Спешат грузовики на элеватор

5 слайд – Элеватор с зерном

На элеваторе зерно сушат, лелеют, оберегают от грызунов

6 слайд – Мельница, мука

Пришло время смолоть зерно, а из зерна вмиг получилась мука

7 слайд – Муковозы

Муковозы везут муку на **хлебозавод**

8 слайд – Тестомешалки

На **хлебозаводе** огромные машины превращают муку в тесто

9 слайд – Пекари пекут **хлеб и изделия из теста**

А из теста пекари творят чудеса: пекут **хлеб**, батоны, вкусную сдобу

10 слайд – **Хлебовозки**

**Хлебовозки спешат доставить хлеб в магазины**, где его с нетерпением ждут покупатели.

Ребенок читает стихотворение.

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 **хлебом**.

Физкультминутка *«В землю зёрнышко попало»*

В землю зёрнышко попало, *(приседают)*

Прорастать на солнце стало *(руки над****головой****)*

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал *(медленно встают)*

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся. *(2 раза)*

Игра *«От зерна до каравая»* - последовательно соединить цепочку

Мастер – класс от повара *«Вкусное печенье»*

Воспитатель: Лера, принеси, пожалуйста, листик с цифрой 6.

Прежде чем приступить к работе, давайте приготовим наши ручки (влажные салфетки, наденем фартуки и **головные уборы**.

Пальчиковая гимнастика.

Муку в тесто замесили *(сжимают и разжимают пальцы)*

А из теста мы слепили *(прихлопывают ладошками)*

Пирожки и плюшки.

Сдобные ватрушки.

Булочки и калачи,

Все мы испечем в печи *(поочередно загибают пальцы на обеих руках, затем разворачивают ладошки)*

Очень вкусно! *(гладят по животу)*

Практическая часть. Итог.

**Конспект НОД в подготовительной группе «Как наши предки выращивали хлеб»**

**Задачи:**

Расширить представления дошкольников о выращивании хлеба в старину, когда не было машин;

Познакомить с орудиями труда, которыми пользовались наши предки, способами получения муки, выпечкой хлеба, сравнить их с современными техническими средствами;

Воспитывать уважение к хлеборобам и хлебу.

**Материалы к занятию:**

**Демонстрационный:**

1) презентация «Как наши предки выращивали хлеб»

2) снопики злаковых культур, крупы, серп, сито

**Ход занятия:**

**1. Введение в ситуацию**

Воспитатель собирает детей около себя.

-Вы любите с мамами ходить по магазинам?

- А какой магазин вам нравится больше всего?

- Почему нравится?

- А я вам тоже сегодня хочу предложить отправиться в магазин.

- Хотите?

- Сможете?

**2. Актуализация знаний**

Предлагаю всем вместе отправиться в путешествие в хлебный край. Вместе с нами отправится наш друг Незнайка. Он тоже любит ходить по магазинам. (Дети садятся в воображаемый поезд и едут)

**Физкультминутка (А. Железнова)**

-Мы едем-едем-едем

В далёкий хлебный край.

И чтоб путь был короче,

Ты песню запевай.

Тра-та-та, тра-та-та

Пусть дорога не проста,

Но мы всё сумеем,

Всё преодолеем,

Всё мы делаем, играя,

Вот история какая!

На экране появляется витрина хлебного магазина.

Ребята, вот мы приехали к магазину. Перед вами витрина магазина.

- Какие продукты вы видите на витрине. (Дети перечисляют)

- Как называется этот магазин?

- Почему вы думаете, что это хлебный магазин? (Потому, что в нем находятся изделия из муки)

- Верно.

- А из чего изготавливуют муку (Из зерен пшеницы)

- А где взять зерна пшеницы? (Их нужно вырастить)

- Ребята, Незнайка не знает как можно вырастить пшеницу.

-Давайте вспомним, расскажем ему, что происходит с зернышком, преже чем оно станет хлебом на столе.

**3. Затруднение в ситуации**

Воспитатель собирает детей вокруг стола, на котором в хаотичном порядке лежат карточки с изображениями орудий труда.

- Хотите помочь Незнайке?

- Сможете?

Детям предоставляется самостоятельность. Дети пытаются разложить карточки по порядку. Возникает затруднение, т. к. они не совсем знают последовательность выращивания пшеницы в давние времена. В случае, если дети уверены, что правильно выполнили задание, воспитатель может сказать:

- Незнайка сомневается, ему кажется, что вы не правильно разложили картинки.

- Смогли мы помочь Незнайке разложить картинки по порядку?

- Почему не смогли? (Потому что пока не знаем, как выращивали хлеб в старину).

- Значит, что нам надо узнать? (Как выращивали хлеб в старину. Когда не было машин)

**4. Открытие нового знания**

- Как это можно узнать? (Дети предлагают разные варианты, например, спросить у того, кто знает, прочитать в книге, посмотреть в интернете, узнать об этом в музее и пр.).

- Мне понравилось предложение отправиться в музей хлеба. Хотите?

- Но сначала назовите правила поведения в музее. (Тихо, спокойно, экспонаты без разрешения не трогать)

- Как называется человек, который рассказывает об экспонатах? (Экскурсовод.)

- Разрешите мне быть экскурсоводом, вы будете посетителями музея. Итак, добро пожаловать музей!

Дети располагаются на полу (можно сидя на ковре) у экрана.

- Как вы думаете, всегда ли были трактора, машины?

- Откуда появились на Земле умные машины? (Их придумал и создал человек.)

- Правильно, значит, машины относятся к рукотворному миру. Но для того, чтобы создать помощницу машину человечеству пришлось пройти очень долгий путь.

Я, хочу рассказать вам одну историю.

В старину хлеб не покупали в магазине, а пекли хозяйки в русской печи. Говорили:

- Когда ешь хлеб, думай, как он на столе очутился. Так как же он на нашем столе очутился? Послушайте мой сказ:

- Жил – был в одной деревне мужик. Захотел мужик есть, глянул, - а хлеба то нет. Решил он хлеб вырастить. -С чего бы начать? – думает.

- А вы как думаете?

Пошёл мужик в поле, да и рассуждает сам с собой.

- Посею-ка я рожь, пшеницу. Приготовился мужик зёрна-то в землю бросать, а земелюшка-матушка ему и говорит:

-Погоди, мужик, зёрна в землю бросать, сначала меня приготовить надо.

Почесал мужик затылок – как землю к севу приготовить, как вы думаете?

А земелюшка ему и подсказывает: - Сначала надо землю вспахать, потом боронить, потом удобрять, потом сеять.

- А знаете ли вы, ребята, чем землю обрабатывали? Посмотрите на картину художника А. Н Комарова «На пашне». Как пахали земельку? Слушайте:

- запрягали коня, подцепляли деревянную соху, шёл крестьянин за сохой, вдавливал её в землю – помогал коню соху тащить.

Боронили также на коне, деревянными боронами. Сеяли вручную, подцепив на плечи сито с зерном (показать зерно) – вот такое зерно и сеяли. Сеяли да приговаривали:

Сею, вею, посеваю,

Хлебом землю засеваю. (Повторите)

ХЛЕБ РАСТЕТ

Земля озимь кормит, небо дождем поит, солнышко теплом греет, а лето – знай, хлеб растит». Солнышко светит, согревает землю и дает зернышку тепло. В тепле зернышко начинает прорастать.

Долго ли, коротко ли, созрели и у мужика рожь и пшеница.

Загадка: отгадайте загадку:

Золотист он и усат

В ста карманах сто ребят. (колос)

-Посмотрите, какие колоски у нас в музее. (Показываю сноп настоящих колосков и колоски из бумаги сделанные способом оригами/

ЖАТВА – пора ответственная. Крестьянам надо было точно определить время, когда ее начинать, – чтоб и в срок, и в хорошую погоду. И тут уж земледельцы наблюдали за всем и вся: за небом, звездами, растениями, животными и насекомыми. -Подошло время урожай собирать, позвал мужик помощников, взяли они серпы острые (демонстрация серпа, серпами машут, колосья срезают, в снопы вяжут

Сноп пшенички мы собрали и цепями отбивали.

Мельник, забирай зерно. Пусть мукой станет оно.

ОБМОЛОТ ЗЕРНА

Крестьяне скрупулезно рассчитывали сроки жатвы, и если погода не позволяла дождаться, пока зерно поспеет, то его убирали недозрелым. Зеленые колосья срезали и в северных регионах, где они просто не успевали созревать.

НА МЕЛЬНИЦЕ

Первыми инструментами для измельчения зерна были каменная ступка и пестик. Затем зерно стали не толочь, а перетирать. Процесс перемола зерна постоянно совершенствовался.

Отгадайте, что это?

Стоит баба на юру, руками машет, а что ест, тем и люди сыты. (мельница)

Давайте и мы с вами поиграем в**игру «Мельница»** Играющие становятся в круг и поют, сопровождая песню движениями.

Мели, мели, мельница (круговые движения вверх-вниз)

Жерновочки вертятся (круговые движения перед грудью)

Мели-мели, засыпай (те же движения)

И в мешочки набивай (движение «Сито»)

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

В давние времена хозяйки пекли хлеб практически ежедневно. Обычно тесто начинали замешивать еще на рассвете. Надевали чистую одежду, молились и приступали к работе.

ХЛЕБ НА СТОЛЕ

В деревнях крестьяне сами пекли хлеб. В городах строили пекарни, которые назывались хлебными избами. С XVI века пекари на Руси подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников, ситников.

-Ну,. что Незнайка, ты теперь знаешь как выращивали хлеб раньше.

- Да узнал.

А на память ребята дарят тебе сноп который они сделали сами. (Дарят колоски из бумаги, сделанные способом оригами)

- Наша экскурсия в музей хлеба подошла к концу. Давайте поблагодарим экскурсовода за интересную экскурсию.

**5. Включение нового знания в систему знаний детей.**

- Сможем мы теперь разложить карточки по порядку?

Дети возвращаются к столу с «карточками» и коллективно раскладывают их по порядку.

- Незнайка очень рад и благодарит нас за помощь.

**6. Осмысление**

Дидактические задачи: рефлексия деятельности на занятии, создание ситуации успеха.

- Ребята, где мы сегодня побывали (Мы были в хлебном магазине)

- Кому и чем нам удалось помочь? (Помогали Незнайке разложить по порядку карточки «Как выращивали хлеб в старину»)

- Какие новые знания нам помогли в этом? (Мы узнали как в старину выращивали хлеб пока не было машин – помощниц).

**Конспект НОД в подготовительной группе «Профессия хлебороб»**

**Цель:** Расширить представление **детей о труде взрослых**. Показывать результаты труда и его общественную значимость, учить бережно относиться к тому, что сделано руками человека.

**Задачи.**

1. Уточнить и закрепить представление **детей о выращивании хлеба**.

2. Объяснить, что для облегчения труда используется разнообразная техника.

3. Ввести в активный словарь **детей слова**: сеялка, комбайн, жатва и агроном.

4. Совершенствовать диалогическую речь: учить участвовать в беседе, отвечать на вопросы.

5. Воспитывать настойчивость в достижении цели, чувство коллективизма и взаимопомощи.

6. Воспитывать уважение к людям труда, бережное отношение к **хлебу**.

**Оборудование и материалы.**

1. Иллюстрации с изображениями сельскохозяйственных работ, комбайна, трактора, сеялки.

2. Поднос с круглым **хлебом**.

3. Мольберт.

4. Карточки со словами: агроном, жатва.

**Ход занятия:**

Вводная часть.

**Воспитатель:** Ребята, сегодня на занятие я вам принесла очень дорогой подарок. Интересно, что это? Тогда отгадайте **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!»

Что это?

**Дети:** **Хлеб**.

**Воспитатель:** Молодцы! Вы правильно отгадали. Это действительно **хлеб**. Вот он какой: душистый, мягкий, хрустящий.

Основная часть.

**Воспитатель:** Давайте поговорим сегодня о тех людях, кто не жалея сил, трудился, чтобы этот каравай был у нас на столе. Люди многих **профессий на селе трудятся**, чтобы вырастить хороший урожай. Какие **профессии вы знаете**?

**Дети:** **Хлеборобы**, трактористы, комбайнеры.

**Воспитатель:** Молодцы! Давайте посмотрим, какой же путь проходит маленькое зернышко, чтобы стать **хлебом**:

Прежде, чем засеять поле, землю должен проверить агроном. Давайте все вместе повторим: агроном, и положим это слово в нашу копилочку. Чем же занимается агроном? Агроном, как и все, кто работает на поле, отвечает за хороший урожай. Он проверяет, достаточно ли в земле влаги для семян, прогрело ли ее солнышко. Агроном проверяет семена на всхожесть, они быстро прорастут, если земля будет влажной и теплой.

Ребята, а кто мне расскажет, люди какой **профессии** первыми выходят в поле? *(выставляю иллюстрацию)*.

**Дети:** Трактористы. Весной поле вспахивают тракторы.

**Воспитатель:** Молодцы! После того, как землю вспашут, на поля выходят особые машины. Кто знает, как они называются? Называются они сеялки *(показ сеялки)*. Быстро прорастают семена. Прослушайте стихотворение Н. Некрасова *«Нива»*:

«Дорого-любо, кормилица нива,

Видеть, как ты колосишься красиво.

Как ты янтарным зерном налита,

Гордо стоишь – высока и густа.»

(Иллюстрация *«Рожь»*)

Что изображено на картинке?

Дети: На этой картине видно, что рожь уже созрела. И можно **хлеборобом убирать урожай**.

**Психогимнастика.**

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

Возвращаемся на свои места.

Когда поспевает рожь и пшеница, у **хлеборобов начинается жатва**. Это слово мы тоже положим в нашу копилочку. Жатва – от слова жать, резать, косить – т. е. уборка урожая. Какие машины помогают **хлеборобам** убирать урожай вы узнаете, если отгадаете загадку:

*«Он идет, волну сечет. Из трубы зерно течет»* Что это?

Дети: Комбайн.

**Воспитатель**: Кто работает на комбайне?

**Дети:** Комбайнеры.

**Воспитатель**: С утра до ночи работают **хлеборобы** в горячую пору уборки урожая. Ребята, что вы можете рассказать о труде **хлеборобов**?

**Дети:** Они помогают друг другу. Труд их нелегкий, но очень нужный всем людям. Они трудолюбивые, смелые и добрые, заботливые.

**Воспитатель**: Да, дети, молодцы! **Хлеборобов** можно назвать еще и мужественными. Труд их нелегкий, но они любят его, гордятся им.

Куда же везут собранное зерно. Кто знает?

**Дети:** На элеватор.

**Воспитатель**: Что такое элеватор?

**Дети:** Здание, в котором хранится зерно.

**Воспитатель**: «Хоть и собрано зерно,

Но еще не **хлеб оно**».

Куда зерно везут с элеватора?

**Дети:** На мельницу. Там из него делают муку.

**Воспитатель**: А что потом?

**Дети:** Муку везут на **хлебозавод**, где из нее выпекают **хлеб**.

**Воспитатель:** Видите, как много людей трудятся, чтобы вырастить **хлеб**, который мы едим каждый день. Сколько рук к нему прикоснулось, прежде чем он стал **хлебом**. Чьи это руки?

**Дети:** Тракториста, агронома, комбайнера, мельника, пекаря.

**Ребенок:** «**Хлеб ржаной**, батоны, булки

Не добудешь на прогулке

Люди **хлеб в полях мелют**,

Сил для **хлеба не жалеют**».

**Воспитатель**: Вот поэтому народ всегда относился к **хлебу с уважением**. **Хлеб**всегда на стол первым ставят. **Хлебом** – солью гостей встречают. Есть такая пословица: *«Кто****хлебушком не дорожит****, тот мимо жизни пробежит»* *(т. е. кто не дорожит трудом других людей, тот сам трудиться не умеет)*.

Вспомните, какие пословицы вы знаете о **хлебе**.

**Дети:** **Хлеб – всему голова**.

Нет **хлеба**, так нет обеда.

И обед – не обед, коли **хлеба нет**.

**Хлеб** бросать - силу терять.

Заключительная часть.

**Воспитатель:** О чем мы сегодня говорили на занятии?

Как нужно относиться к **хлебу**?

Люди каких **профессий трудились**, чтобы вырастить **хлеб**?

Молодцы, ребята! А сейчас мы с вами угостимся душистым караваем.

**Беседа с детьми подготовительной группы «Береги хлеб!»**

**Программное содержание:**

- закрепить знания детей о том, что хлеб- это один из самых главных продуктов питания, и его трудно вырастить;

- познакомить детей с трудом хлеборобов осенью;

- воспитывать в детях чувство уважения к труду людей и бережное отношение к хлебу.

**Задачи:**

- уточнить знания детей о том кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку;

- развивать коммуникативные навыки: монологическую и диалогическую речь;

- обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями.

**Активизация словаря:**

- крестьяне хлеборобы;

- тракторист;

- комбайнер;

- нива.

**Предварительная работа:**

- беседа о том чем отличается город от деревни

- чтение стихотворений о хлебе (В. Орлова «Пшеница», В. Воронько «О хлебе»)

**Материал:**

- демонстрационные картины с изображением различных работ в поле;

- картинки с изображением колосков пшеницы и ржи;

- репродукция картины И. Шишкина «Рожь»;

- черный и белый хлеб.

**Ход занятия:**

**Воспитатель:** -Сегодня мы с вами поговорим о основной работе крестьян. **Крестьяне** — люди, которые работают в поле. Повторите это слово, крестьяне *(Хором и индивидуально)*.

-Все мы каждый день едим белый и черный хлеб, различные сдобы. А кто знает из чего это делают? (Из муки). А что такое мука, из чего ее получают? (Предположения детей).

-Муку получают вот из таких зерен, которые лежат у вас на подносах. Рассмотрите их внимательно. *(Дети рассматривают зерна, трогают их руками)*

-Посмотрите, все зерна одинаковые? *(Ответы детей)*. Зерна пшеницы круглые, а ржи длинные. Рожь и пшеница — хлебные растения, они растут в поле, из их зерен делают муку, а из муки выпекают хлеб.

- А как выглядят эти растения? Кто-нибудь видел? *(Ответы детей)* Давайте их рассмотрим.

*(Выставлены иллюстрации с изображением колосьев пшеницы и ржи);*

- Колосок ржи длинный, тонкий, у него не очень длинные усики.

- А колосок пшеницы короче и толще, усики у него длиннее и зернышки круглые. Запомнили?

- Чтобы получить из зерен муку нужно затратить много труда: сначала посеять, вырастить, собрать урожай. Этим и занимаются **крестьяне**, или **хлеборобы**.

- Послушайте, какое интересное слово. В нем соединились два слова: хлеб и работник.

- Что нужно, чтобы растения выросло? *(Рассуждения детей)*. Правильно нужно посадить, но зерна пшеницы и ржи сеют. Чтобы получить много зерна засевают огромные площади земли, поля. А помогает человеку эти поля вскопать и рыхлить техника. Ведь мы знаем, чтобы растения росли нужна мягкая земля, вода, воздух и солнечный свет. *(Воспитатель выставляет картинки с изображением полевых работ весной и осенью).*

- Что это за техника такая? Правильно **трактор**. А кто работает на тракторе? *(Ответы детей).*

**Тракторист.**Давайте повтори это слово хором.

-На распаханное поле выходят другие машины — сеялки. Крестьяне работают допоздна. А почему? *(Предположения детей).* Потому что растения нужно посадить в определенный срок и если посеять их раньше или позже положенного срока, то они могут не вырасти. Вот люди и торопятся посеять зерна в срок. Все лето зерна созревают в колосках. Поле в это время очень красивое. Художники изображают его на картинах, о нем поэты сочиняют стихи.

Посмотрите на картину М. Шишкина «Рожь». C чем можно сравнить поле? *(Предположения детей)*. Многие сравнивают его с морем. Почему? *(Предположения детей).* Как и моря у поля не видно другого края, когда дует сильный ветер как-бы проходит волна. Хлебное поле иногда называют словом **нива**. Повторите новое слово.

- Послушайте как Ю. Ждановская написала о поле, смотрите на картину М. Шишкина и слушайте стихотворение:

Нива, моя нива, нива золотая

Зреешь ты на солнце колос наливая:

По тебе, по ветру, словно в синем море,

Волны так и ходят, ходят на просторе …

- Ну вот зерна созрели. И на поле выходят другие машины — **комбайны**. Посмотрите на картину *(Воспитатель выставляет картину с изображением комбайна)* «Он идет волну сечет, из трубы зерно течет» - есть такая загадка про комбайн. Кто работает на комбайне? *(Ответы детей).* **Комбайнер**, давайте повторим это слово несколько раз.

-Что же делает комбайнер? *(Предположения детей)*. Он срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному рукаву (бункеру) высыпаются в машину. *(Воспитатель показывает иллюстрации).* Потом зерна везут на мельницу, там их растирают, мелют, получается мука. Куда везут муку? *(Ответы детей)*. На хлебозаводы, магазины. В магазинах мамы и бабушки покупают муку и пекут вам пирожки, ватрушку, блинчики и т. д.

Но не все зерна отвезли на мельницу. Часть зерен — самые лучшие, самые крупные оставили, чтобы посеять их и в следующем году собрать богатый урожай.

-Вот видите ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда бережно относился к хлебу.

-Теперь вы знаете откуда приходит хлеб на наш стол и я думаю, вы тоже будете с уважением относиться к хлебу:

- Его нужно обязательно доедать. Старые люди говорят, что оставляя кусок хлеба, ты оставляешь свое здоровье;

- Хлеб нельзя бросать на землю;

-В России есть обычай встречать дорогих гостей хлебом и солью.

**Рефлексия**

Ребята мы сегодня узнали много интересного. Вы были внимательны? А сейчас проверю.

**1. Вопрос:** О чем мы с вами сегодня говорили? *(Кто выращивает хлеб? Как нужно относиться к хлебу? Из чего его выпекают)*

**2. Вопрос:**Пословицы о хлебе. Помощники крестьян в выращивании хлеба. *(Тракторы, комбайны, сеялки, т. е техника)*

**Беседа «Как хлеб на стол пришел?».**

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

Рассказать детям, как на наших столах появляется хлеб, какой длинный путь он проходит, прежде чем мы его съедим. 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 золоченной

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 взошли 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 стараются 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 засорялись и на поле не оставались незасеянные участки. Если же случалось, 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 посевы 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 комбаину  подьезжает 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 прорастать, погибнет, заплисневеть, згнить.

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.

Из разных зерновых культур делают разную муку: из пшеницы – пшеничную муку и пшеничный хлеб – это белый, булочки….

Изо ржи – ржаная мука и ржаной хлеб – черный. Еще из зерна делают крупы: манка из твердых сортов пшеницы.

Ячневая из ячменя. Геркулес из овса.

**Беседа о тех, кто выращивает хлеб.**

**Программное содержание:**

Уточнить знания детей о профессиях хлеборобов:\_ трактористах, шоферах, комбайнёрах. Познакомить с профессией: агроном. Рассказать, как важна роль агронома в выращивании хлеба. Развивать речь детей, любознательность. Воспитывать уважение к человеческому труду.

**Воспитатель:** Дети, послушайте и отгадайте загадку:

Отгадай легко и быстро

Мягкий, пышный и душистый.

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Что это?

*Высказывания детей.*

**Воспитатель:** А давайте с вами вспомним профессии тех людей, кто выращивает хлеб.

Дети: Тракторист. Он на тракторе вспахивает землю, боронует, готовит поле к посеву. ( показ картинки - тракторист), потом сеют семена в землю.

**Воспитатель:** Кто же ещё выращивает хлеб.

Дети: Шофёр. При посеве, он подвозит на грузовике семена: пшеницу, рожь, овёс и всыпает в сеялку. А осенью, когда поспевает урожай, машины едут за комбайном, из комбайна в кузов машины засыпается зерно. На машине урожай зерна водитель увозит на ток (склад). (картинка-шафер).

**Воспитатель:** А осенью без какой профессии никак не обойтись? Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнер. Он работает на комбайне, когда поспевает в поле хлеб, комбайнер выводит в поле комбайн: скашивает колосья, обмолачивает зерна и ссыпает их в грузовик.

**Воспитатель:** Молодцы! Вы хорошо рассказали о профессиях тракториста, шофёра и комбайнёра.

А я хочу вам рассказать о самой важной профессии в выращивании хлеба: агрономе (картинка). Этот человек руководит процессом вспашки, определяет можно ли тракторам пахать, он измеряет I\* почвы, определяет её готовность.

Если земля будет холодная - семена могут не взойти, если сырая -трактора при пахоте испортят землю, она не будет рассыпаться, образуются комья, глыбы. В такую землю семена тоже нельзя сеять.

В зимнее время агроном следит за состоянием семян - чтобы правильно хранились.

Летом агроном определяет, когда и как ухаживать за хлебами: порыхлить почву, подкормить посевы. Во время вызревания хлеба, также агроном определяет спелость зерна и даёт указания, когда можно начать уборку хлеба.

Без профессии агронома никак не обойтись. Давайте посмотрим, без какой профессии можно обойтись при выращивании хлеба.

Без агронома можно?

*Высказывания детей.*

**Воспитатель**: без тракториста

*Высказывания детей.*

**Воспитатель**: без водителя

*Высказывания детей.*

**Воспитатель:** без комбайнёра

*Высказывания детей.*

**Воспитатель:** Все профессии важны и друг без друга, хлеб никто из них не вырастит. Труд хлебороба очень тяжёлый, его надо уважать.

**Анкета для родителей «Как Вы относитесь к хлебу?»**

1. **Любит ли ваш ребёнок хлеб?**

А) Да

Б) Нет

В) Не очень

1. **Какой хлеб он больше любит: черный или белый?**

А) Черный

Б) Белый

1. **Как часто ваша семья покупает хлеб?**

А) Каждый день

Б) Через день

В) Один-два раза в неделю

1. **Сколько хлеба вы покупаете?**

 ---------------------------------------------

1. **Что вы делаете с оставшимся хлебом?**

А) Весь доедаем

Б) Делаем сухарики, блюда из чёрствого хлеба

В) Убираем до следующего раза

      Г) Собираем крошки, остатки  и кормим птиц, домашних животных

      Д) Выкидываем

1. **Какая выпечка нравится вашему ребёнку?**

**----------------------------------------------------------**

1. **Ваше любимое семейное блюдо из муки или чёрствого хлеба**

**(пожалуйста напишите название и рецепт)**

**Дидактические игры по теме «Хлеб – всему голова»**

**1. «Что сделано из муки?»**

**Задачи:** развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание.

**Ход игры:** дети отмечают фишками только те продукты питания, в состав которых входит мука.

**2. «Что из какой муки испекли»**

**Задачи:** закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делают; развивать зрительные функции; способствовать накоплению зрительных образов.

**Ход игры:** дети соединяют линиями изображения колосков пшеницы и ржи с хлебобулочными изделиями из ржаной и пшеничной муки.

**3. Игра с мячом «Скажи, какой» или «Подбери признак»** (Хлеб какой? Мука какая?)

**Задачи:** обогащать словарный запас детей, развивать речь.

**Ход игры:** дети встают в круг, передают друг другу мяч и подбирают слова-признаки к заданным словам.

**4.  «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.)

**5.  «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.

**6.  «Разложи блинчики»**

**Задачи:** развивать восприятие формы, величины, упражнять детей в умении визуально определять размеры в порядке возрастания (убывания), развивать глазомер, зрительное восприятие.

**Ход игры:** дети пронумеровывают изображенные на карточке блины по порядку (от 1 до 10) от самого маленького до самого большого и наоборот.

**7.  «Разрезные картинки»**

**Задачи:** учить составлять целое из частей, развивать восприятие цвета, формы, величины, пространственного расположения предметов и их деталей, логическое мышление, самоконтроль, умение концентрировать внимание.

**Ход игры:** дети складывают картинки из частей.

**8. «Что нужно для работы хлебороба»**

**Задачи:** закреплять знания детей о сельскохозяйственной технике, орудиях труда хлебороба, развивать зрительное восприятие, внимание, память.

**Ход игры:** дети отбирают картинки с изображением сельскохозяйственной техники, орудий труда хлебороба.

**9. «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.

**Речевые игры**

**Игра 1. Грамматическая игра: «Отгадай, что это?»**

***Задача игры*** – учимся согласовывать прилагательное и существительное в роде, числе, развиваем у ребенка языковое чутье.

***Ход игры***

Попросите ребенка отгадать: «Я загадала одно слово, а ты попробуй отгадать, что это. Ржаная – это лепешка или хлеб?».  Если ребенок ошибся, например, сказал: «ржаная – это хлеб», то надо его спросить, выделяя интонационно окончание слова: «А мы так говорим «ржанАЯ хлеб»? Как мы говорим? Хлеб какой? РжанОЙ. Значит, ржанАЯ – это что? Лепешка».

Постепенно в подобных играх малыш приучается вслушиваться в слова и их окончания и начнет отвечать точнее, поймет алгоритм выполнения задания.

***Примерные загадки — вопросы для игры с дошкольниками:***

Ржаное  — это поле или хлеб?

Пшеничный – это колосок или поле?

Пшеничная – это мука или пирожок?

Пшеничное – это мука или тесто?

Ржаные – это колоски или колосок?

Пшеничные —  это пироги  или мука?

Хлебные – это крошки или посуда?

Хлебный – это квас или крошки?

**Игра 2. Грамматическая речевая игра «Придумай слово». Развиваем словотворчество.**

***Варианты заданий для детей дошкольного возраста:***

*Задание 1.*Посуда для сахара – сахарница, для конфет – конфетница, а для хлеба? Как называется посуда для хлеба? (Образование слова ребенком по аналогии – хлебница).

*Задание 2.* Прибор, который режет овощи, называется «овощерезка», а как называется прибор, который режет хлеб? (Образование слова по аналогии – «хлеборезка»).

*Задание 3.* Завод, где делают  хлеб называется – как ты думаешь, как? (Могут быть разные варианты ответа ребенка, пусть малыш придумает свои – «хлебник», «хлебный завод», «хлебофабрика» и другие любые варианты)

После этого  подскажите малышу: «Завод, где выпускают продукты из рыбы, называется «рыбозавод». Как же может называть завод, где делают хлеб? Попробуй догадаться».

Если ребенок не догадался, то скажите: «Да, такие слова, которые ты придумал, действительно могли бы быть в русском языке. Ты придумал замечательные слова! Но люди договорились называть такой завод по-другому: «хлебозавод». Поэтому мы говорим так: «Хлеб выпекают на… ? (хлебозаводе)»; «В магазин привезли хлеб, сделанный на…? (хлебозаводе)».

Где еще могут выпекать хлеб? Расскажите, что пекари выпекают хлеб в пекарне. Хлебозавод большой, там работает много людей. А пекарня маленькая. В ней работает несколько пекарей.

*Задание 4.* Человека, который выращивает хлеб, работает на поле, называют «хлебороб». А как можно назвать человека, который печет  хлеб? Правильный ответ: хлебопек.

*Задание 5.* Отгадай профессию.

На тракторе работает – кто? (тракторист),

На комбайне работает – кто? (комбайнер)

Землю пашет – кто? (землепашец).

Разводит овощи – кто? (овощевод).

Разводит свеклу – кто? (свекловод).

За семенами следит – кто? (семеновод).

На поле работает – кто? (полевод).

Выращивает лён кто? (льновод).

Сады выращивает – кто? (садовод).

**Игра 3. Подбери слова**

***Задача игры.***Это лексическая игра, в которой мы обогащаем и активизируем словарный запас ребенка. И выполняем одновременно еще одну задачу – учим малышей вслушиваться  в речь, обращать внимание на выразительные слова.

***Ход игры***

Я обычно такие игры с детьми до 6 лет провожу в форме игры — паззла.  Игровая форма упражнения заинтересовывает и увлекает малышей, ведь у многих современных детей интерес к речи сильно снижен, а речевые упражнения даются им с большим трудом.

Если Вы занимаетесь с детьми увлеченно, творчески, играя, то к 6 годам дети  настолько влюблены в игры в слова, что никакая игровая «внешная» опора становится не нужна. С этого возраста дети готовы делать речевые упражнения и  без игры, просто в словесной форме. Они начинают играть в речевые игры не ради игрового результата, а ради того, чтобы узнать, научиться.  Тогда наша «внешняя опора» — паззл – становится просто не нужна.

Но на первых этапах без игры не обойтись. Ребенку – дошкольнику  очень нужно видеть, что он подбирает слова не просто так (по принципу «мне сказали, и я делаю»). Малышу нужно видеть, что  у его действий есть результат, которые можно пощупать и увидеть. Как же этого добиться? Нам поможет придуманный мной прием «наглядной игровой оценки речи детей». Поэтому предлагаю провести это упражнение как игру. Начинаем играть :). Присоединяйтесь!

**Шаг 1.** Готовим материал для игры.

А) Распечатайте картинку хлеба (ниже в статье Вы найдете ссылку на скачивание картинок для занятий и игр) и разрежьте ее на несколько квадратиков. Количество квадратиков зависит от возраста ребенка. Для маленьких детей 3-4 лет достаточно 5-10 частей, для детей 5 лет и старше – 10 и более частей.

Б) Приготовьте дополнительные маленькие картиночки или другие сюрпризики – это «бонус», вдруг Ваш малыш подберет больше слов, чем мы ожидали!

Мне встречались дети, которые могли подобрать до 25 — 30 (!!!) слов в этой игре. В дальнейшем они очень легко усваивали языки в школе. Для игры с такими детишками  нужно разрезать картинку на большее количество кусочков в соответствии с их высоким уровнем развития речи.

**Шаг 2.** Задача игры – «испечь хлеб», т.е. собрать все кусочки картинки. Каждое слово дает возможность получить одну часть картинки. Нужно подобрать  как можно больше слов и получить в игре все кусочки картинки.

Можно не говорить малышу. что получится в результате игры. Пусть это будет для него сюрпризом — загадкой!

***Задания для речевой игры: подбери слова***

Хлеб какой: вкусный, аппетитный, лакомый, сладкий, соленый, кислый, пахучий, ароматный, душистый, ржаной, пшеничный, сытный, черный, белый, теплый, холодный, свежий, старый, твердый, мягкий, черствый, добрый, небывалый, отличный, нужный, чужой, свой, хороший, плохой, великолепный, вкуснейший, сырой, подгорелый, столичный, бородинский (и другие названия).

Пироги какие: вкусные, жареные, печеные, подгоревшие, румяные, пшеничные, брусничные, горячие, теплые, черствые, свежие, маленькие, большие, мягкие, слоеные, и т.д.