**Структурное подразделение «Детский сад комбинированного вида «Аленький цветочек» МБДОУ «Детский сад «Планета детства» комбинированного вида»**

Краткосрочный проект

«Откуда к нам хлеб пришел»

(старшая группа)

**Воспитатель: Чаиркина Е.В.**

**п.Комсомольский 2020 г.**

Познавательно - исследовательский проект

**«Откуда пришел к нам хлеб».**

**Участники проекта:**воспитанники старшего дошкольного возраста, родители

**Вид проекта:** экологический, познавательно-исследовательский.

**Продолжительность проекта:**краткосрочный (с 12.10.2020 по 23.10.2020)

**Описание:** проект призван обратить внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе, и способствовать воспитанию бережного отношения к хлебу.

**Актуальность проекта:**В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь идет о хлебе.

Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка!

В старину к хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку.

С детских лет необходимо учить  бережно относится к хлебу, как к самому большому богатству, чтобы  дети знали о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно*(бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски)*.

**Цель:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба и бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

**Задачи:**

1.Проанализировать историю возникновения хлеба.

2. Узнать, почему хлеб называют хлебом**,** как хлеб выращивали раньше.

3. Формировать представление о труде взрослых в сельском хозяйстве и промышленности

4. Развивать творческие способности детей.

5.  Способствовать развитию детской любознательности, расширять кругозор детей.

6. Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба**.**

**7.** Познакомить детей с работой хлебного магазина.

**Предварительная работа:**

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

• Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видеоматериал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков

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

**Ожидаемый результат:**

• формирование у детей представления о ценности хлеба;

• получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;

• воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;

• воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

**Методы исследования:**

• сбор информации;

• беседы;

• экскурсия;

• опытно – экспериментальная деятельность;

 Игры (дидактические, сюжетно-ролевые, подвижные, пальчиковые).

**Материалы:**

Колосья пшеницы, макаронные изделия, зёрна пшеницы, ржи, мука, мельница, поделки детей своими руками из соленого теста, хлебобулочные изделия*(баранки, печенье, пряники, каравай).*

**Подготовительный этап:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Работа воспитателя:** | **Работа с родителями:** |
| 1.Работа с интернетом, энциклопедиями, с литературой по теме **«**Хлеб всему голова**».**  Подборка книг, стихов, пословиц, поговорок и загадок о хлебе**,**иллюстраций, дидактических пособий, репродукции картин для обновления развивающей среды.  2. Создание предметно-развивающей среды в группе: изготовление атрибутов к сюжетно-ролевой игре: «Магазин», «Булочная», «Золушка», «Откуда хлеб пришел», «Разложи блинчики». | Рисунки и поделки совместно с детьми на тему:*«*Хлеб**».**   Подбор интересной информации **о**хлебе из книг, интернета, энциклопедий. |

**Основной этап:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Образовательная деятельность** | **Совместная деятельность** | **Самостоятельная деятельность** | **Работа с родителями** |
| ***Социально-коммуникативное развитие*** | *Беседы:*  «Как хлеб на стол пришел»;  «О культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу» Рассматривание альбома «Как к нам хлеб пришел».**(Приложение № 1)**  *НОД***-** «Берегите хлеб**». (Приложение № 2)**  *Дидактические игры****:*** «Что из какой муки испекли**»** «А какой он хлеб?»; **(Приложение № 4)**  *Художественная литература:* «Золотые серпы» Г. Науменко, «Лисичкин хлеб» М. Пришвин, «Полюшко поле» С. Романовский, «Сдобный рожок» Ю. Крутогоров, «Запах земли» Убайд Раджаб, «Как хлеб на стол пришёл» А. И. Мусатов. | *С/Р игры* : «Магазин», «Булочная». **(Приложение  № 3)** | Выпечка изделий из муки в домашних условиях. |
| ***Познавательное развитие*** | *Экологическая беседа*: «Что за чем» (как появляется росток из зерна). **(Приложение № 1)**  Рассматривание колосков, сравнивание при помощи лупы зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса) и  проба разных видов хлеба. Рассматривание книг, альбомов о хлебе.  Экскурсия на кухню**(Приложение № 8)**  *Эксперимент:*«Зернышко – мука»**(Приложение № 8)**  *Д/и:* «Все по полочкам». **(Приложение № 4)**  *Художественная литература:*  Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», В Крупин «Отцовское поле» Ю.Ванаг «Хлеб, заработанный своими руками», А.Букалов «Как машины хлеб берегут», Дацкевич «От зерна до каравая». | *Дидактические игры:* «Откуда хлеб пришел», «Золушка», «Разложи блинчик» **(Приложение № 4)** | Рекомендовать провести с ребенком экскурсию в хлебный магазин.**(Приложение № 8)** |
| ***Речевое***  ***развитие*** | *НОД:*«Легкий хлеб» **(Приложение № 2)**  *Художественная литература:* «Как хлеб на стол приходит» В. Кожевникова, «Тёплый хлеб» К. Паустовский, «Нынешний хлеб» В. Крупин, «Песня пахаря» А. В. Кольцов, «Колосья» Н. А. Некрасов, «Отцовское поле» В. Крупин, «Кто мелит муку» Е. Пермак. Чтение загадок, пословиц и поговорок о хлебе. **(Приложение № 7)**  *Дидактические игры:* «Назови профессию»; «Четвертый лишний»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Угадай на ощупь»; «Назови ласково», «Составь рассказ по картинкам», игра со словами, «Слушай внимательно».**(Приложение № 4)** | Д/и «Что сначала, что потом»,   «Что нужно для работы хлебороба»**(Приложение № 4)** | Рекомендовать заучивание пословиц и поговорок о хлебе. |
| ***Художественно-эстетическое развитие*** | *Рассматривание иллюстраций* И.Шишкин «Рожь», И.Машкова «Снедь Московская.  *Просмотр мультфильмов:* «Золотые колосья» белорусская сказка; «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена; «Колобок» русская народная сказка «Хлеб» белорусская сказка; «Чудо – мельница!» русская народная сказка. | Лепка из пластилина хлебобулочных изделий. Раскрашивание раскрасок. | Поделки и рисунки на тему «Хлеб - всему голова». |
| ***Физическое развитие*** | *Пальчиковых игр:* «Каша в поле росла», «Мы тесто месили».**(Приложение № 5)**  *Подвижные игры* «Блинчики»**(Приложение № 6)** | *Подвижные  игры:* «Где мы были мы не скажем, а что делали, покажем», «Зернышко», «Каравай», «Едим в поле»**(Приложение № 6)** |  |

**Заключительный этап**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Самостоятельная деятельность** | **Работа с родителями** |
| **Результат** |  | Рассказ детей как хлеб пришел к нам на стол, сформировали правила обращения с хлебом и правила поведения за столом. | Выставка поделок и рисунков. |

**Результат:**Подводя итоги нашей работы по проекту, делаем вывод, что нам удалось сформировать целостное представление у детей нашей группы о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, задействованных в этом процессе. Дети узнали,  как изменился труд людей, выращивающих хлеб с другим временем и по настоящее время. Насколько этот процесс стал механизированным. Дети поняли, что хлеб нужен людям, чтобы быть сильными, здоровыми. Хлеб надо беречь, доедать до последней крошечки.

Хлеб нельзя выбрасывать, оставшиеся кусочки можно отдавать животным, птицам.

Мы считаем, что наш проект удался, оправдал наши ожидания, вызвал бурю положительных эмоций у детей, родителей и дал большой толчок в познавательном и творческом развитии детей. Работа над данным проектомсплотила группу, мы узнали, поняли, что без хлеба никто не может прожить.

**Список используемой литературы:**

1. . 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

2. Зимина Н.В Шедевры из соленого теста. М.: ООО ТД Издательство «Мир книги» 2009-192 с.:ил.

3.Карандашева Ю.В. Как хлеб на стол попадает // Воспитателям ДОУ 2009, № 4

4.Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.

5.Лосева Т.А Хлеб-всему голова// Логопед. 2008 № 5.

6. Чурина Л.С. Украшения и поделки из соленого теста.– М.: АСТ «Полиграф» изд; СПб.: Сова, 2011-32 с.:ил

7.Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.

**Защитное слово.**

Я выбрала эту тему потому, что в жизни каждого человека понятие *«****хлеб****»*входит с рождения. Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Мы хотим воспитать детей, любящих, уважающих, знающих каким способом получают муку**,**хлеб и уважающих труд хлеборобов, а также вызвать бережное отношение к хлебу.

**Беседа о труде людей, выращивающих хлеб и об орудиях, облегчающих их труд.**

В процессе беседы я познакомила детей с процессом выращивания хлеба. Рассказала о содержании труда людей, обратила внимание на их слаженность и взаимопомощь в работе, а также на механизацию труда. Совместно с детьми мы составили технологическую карту процесса выращивания хлеба «Что сначала, что потом». 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.

Во время беседы мной была проведена большая словарная работа. Дети познакомились с новыми профессиями: хлебороб, агроном, комбайнер, колхозник, пекарь, кондитер. С названиями машин, которые помогают человеку в процессе выращивания хлеба: месильная машина, дождевальная машина, комбайн, сеялка, конвейер.

Так же были проведены дидактические игры, целью которых было закрепить умение согласовывать прилагательные и существительные в роде и числе, образовывать слова суффиксальным способом (например, хлеб - хлебушек).

 Проходило чтение и обсуждение рассказов М. Пришвина «Лисичкин хлеб», русской народной сказки «Колосок». Эти произведения помогли обогатить знания дошкольников о ценности хлеба.

**Рассматривание репродукций картин**

В процессе рассматривания репродукций картин я продолжала учить детей целенаправленному рассматриванию картины (целостное восприятие, последовательное рассматривание отдельных самостоятельных эпизодов, оценка изображаемого), формировала умение составлять логичное, эмоциональное и содержательное описание.

Следующим этапом работы было заучивание пословиц и поговорок о хлебе. Что способствовало закреплению знаний о профессиях людей, принимающих участие в выращивании хлеба.

Далее, был проведен конкурс «Угадай по описанию». Дети учились разгадывать загадки, учились анализировать, формулировать суждения и аргументировать свой выбор. На этом этапе работы у детей закреплялись навыки общения друг с другом.

 Была проведена игра-занятие по лепке, на котором ребята проявили умение делать поделки из пластилина, самостоятельно придумывали форму своего изделия и украшали их. На занятии уделялось внимание тому, чтобы дети доводили начатое дело до конца. Хочется отметить, что данная работа доставила детям большое удовольствие. Они остались довольны результатами своего труда.

**Приложение № 1**

**Беседа на тему: «Культура поведения за столом, культура еды»**

**Ход занятия:**

**Воспитатель:** Нашу с вами беседу я хочу начать, посмотрев фрагмент из мультфильма: «Винни Пух в гостях у Кролика» (*просмотр м/ф, фрагмент).*

Ребята, как вы думаете, почему мы посмотрели именно этот фрагмент? О чём он? *(ответы детей).*

Что ещё Винни Пух делал не правильно? *(Ответы детей).*

О чем же мы с вами сегодня будем беседовать? (*Ответы детей)*

Тема нашей беседы: «Культура поведения за столом, культура еды».

*Культура поведения за столом* – это часть общей культуры человека. Её надо воспитывать с самого раннего возраста. Наши старшие воспитанники изучают в школе предмет: « Истории Древнего Мира», и знают из книги, что тысячу лет назад люди не знали ни вилок, ни ножей, ни ложек. Воины, возвращавшиеся из походов, кинжалами отрезали от туши куски мяса. Громко чавкая, сопя, они ели. Измазанные жиром бороды и руки они вытирали о свои кожаные камзолы. Зрелище было отвратительным. Если бы вы оказались на таком пиршестве, у вас пропал бы всякий аппетит.

**Сервировка**

*Дано:* скатерть, салфетки, тарелки (глубокие, мелкие), стаканы, вилки, ложки цветы.

*Требуется:* расположить все так, чтобы было красиво, правильно и удобно. И, конечно же, возбуждало аппетит.

*Решение:* Действие первое: на поверхность стола положить скатерть. Действие второе: если стол к обеду, на мелкую тарелку — поставь глубокую. Ножи положи справа от тарелок лезвием к ним, вилки слева острием вверх. Ложки — суповые — положи с правой стороны от тарелки, после ножа. Для воды или сока поставь бокалы справа за приборами. Салфетки — на тарелки. Цветы в вазочке украсят праздничный стол.

Красиво сервированный стол создаёт приятную обстановку, вызывает приятное чувство, повышает аппетит.

  Вы, конечно,  умеете пользоваться вилкой и салфеткой, но, между тем, вам часто взрослые делают замечания в связи с нарушениями правил поведения в столовой и за столом.

*Например какие?*

«Уберите локти со стола!», «Возьмите правильно ложку!», «Доешьте всё, что на тарелке!..»*(ответы детей)*

Вы думаете, что взрослые просто придираются к вам? Ну не всё ли равно, как человек ест? Нет, не всё равно. Существуют строгие правила поведения за столом и за едой, они возникли из уважения к тем, кто сидит вместе с вами за столом.

**Ситуации, которые могут возникнуть во время приёма пищи.**

1. Игорь сел за стол, повернулся боком, положив ногу на ногу, взял книгу и стал читать, при этом взял вилку в руки и начал есть.

*За едой не читай – это не только невежливо по отношению к окружающим, но и вредно. Не сиди боком к столу или, положив ногу на ногу – это некрасиво (показывает, как правильно сидеть за столом).*

1. Позвали вас на завтрак, и вы пошли в столовую. На столе уже стоят тарелки с манной кашей. Все берутся за ложки. – Фу! – вдруг, громко говорит Саша. – Какая противная каша. Сами ешьте эту гадость, а я не буду!

*Правила поведения и речи запрещают за общим столом плохо говорить о еде, критиковать блюдо и говорить, что оно невкусное, чтобы не портить аппетит другим. Самое главное – нельзя быть неблагодарным по отношению к тем, кто нас кормит, о нас заботится.*

1. Юра, сел за стол и начал искать в хлебнице самый лучший кусок. Взяв его, откусил большой кусок хлеба. Начал разговаривать.

*Из общего блюда, бери, крайний кусочек, не выбирая. Ведь взяв кусок получше, ты оставляешь соседу кусок похуже, а это невежливо. Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков – это некрасиво. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь (показывает, как правильно брать хлеб).*

*А у нас в столовой бывают такие ситуации?* Посмотрев со стороны, как это ни красиво, я надеюсь, вы больше так поступать не будите.

*Стихотворение:*

Аккуратно кушай хлеб –

Это кухня, а не хлев.

Не вертись юлой на стуле,

Головой не лезь в кастрюлю.

Супчик кушай аккуратно,

Не выплевывай обратно.

Пей, чаек, не проливая!

Вытирай салфеткой рот

И не капай на живот.

Ложкой ешь кисель и кашу

Суп, пюре и простоквашу.

Вилкой можно брать картошку

Мясо, рис... Не надо ложкой!

Ручкой можно брать пирог,

Глазированный сырок.

И скажи спасибо всем

У кого ты пищу ел.

**Воспитатель:**Очень хотелось, чтобы вы запомнили, как надо вести себя за столом. И когда пригласят вас в гости, пусть хозяева увидят, что за столом сидит воспитанный человек, которого хочется пригласить еще раз.

На этом наша беседа подошла к концу. Спасибо за внимание!

**История в древности «Как хлеб на стол пришел»**

Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе. Когда то очень давно первобытный человек заметил, что созревшие семена диких растений разносятся с помощью ветра или птиц, и попадают в почву, дают всходы, вырастает новое растение с множеством семян. Древний человек попробовал на вкус семена диких растений, и они ему понравились. С тех пор человек начал сам не только собирать эти семена, но и сеять их в обработанную землю. Первой мотыгой для обрабатывания земли, стала деревянная палка, потом человек догадался насадить на палку отесанный камень. С помощью таких приспособлений люди разрыхляли почву, затем сажали в нее семена. Собранные семена человек молотил с помощью камня, превращая их в муку. Затем из муки он выпекал на огне хлеб.

Шло время и люди стали использовать в земледелии прирученных животных для рыхления земли. Появился деревянный плуг, с помощью которого почва подрезалась, переворачивалась и взрыхлялась.

**В наше время на помощь земледельцам пришла техника**

 Как называются машины, которые убирают зерно, Вы знаете? (ответы детей)

– 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 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.

**Беседа «Что за чем»**

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 золочено

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.

**Приложение № 2**

**Конспект  НОД: «Легкий хлеб**»

Косил мужик траву на лугу, уморился и сел под кустом отдохнуть. Достал узелок, развязал и принялся за еду.

Выходит из лесу **голодный волк**. Видит мужик под кустом сидит и что-то ест.

Подошел к нему волк, спрашивает:

- Ты что ешь?

- **Хлеб**, - отвечает мужик.

- А вкусный он?

- Страсть, какой вкусный!

- Дай мне попробовать.

- Милости прошу!

Отломил мужик кусок **хлеба и дал волку.**

Понравился волку **хлеб.** Он и говорит:

- Хотел бы я каждый день есть **хлеб**, только где его доставать? Посоветуй!

- Ладно, говорит, мужик, научу тебя, где и как **хлеб доставать….**

Воспитатель: Вы, догадались, как называется эта сказка?

Дети: Сказка *«Легкий***хлеб»**

Воспитатель: А вы помните, о чем эта сказка? А чем она закончилась?

Дети: Мужик рассказал ему как **хлеб доставать**, а Волк хотел отведать легкого **хлеба**, и в итоге остался ни с чем.

Воспитатель: - Ребята, а так ли легко достается **хлеб на самом деле**, как хотелось волку?

Дети: Нет.

Воспитатель: - А почему?

**Итог:**

Воспитатель:- Молодцы ребята, с заданием все справились правильно. А теперь давайте разберем каждое звено.

Воспитатель: - Где растет **хлеб**?

Дети: В поле

Воспитатель: - Как называют людей, которые выращивают **хлеб**?

Дети: **Хлеборобы**

Воспитатель: - Что делают люди в поле на тракторе?

Дети: Пашут землю, чтобы она была рыхлой и мягкой.

Воспитатель: - Зачем нужны людям в поле сеялки?

Дети: Сеять зерно пшеницы, ржи, овса, ячменя в землю.

Воспитатель: - Посеял человек зерно, надеется на хороший урожай, как природа может ему помочь?

Дети: Надо, чтоб дождик вовремя поливал, чтоб солнышко землю прогревало, и тогда зернышки превратятся в колосья.

Воспитатель: - Что за машина помогает убрать **хлеб с поля?**

Дети: Комбайн.

Воспитатель: - Как называют людей, которые водят эти машины?

Дети: Комбайнеры.

Воспитатель: - Куда с полей везут зерно?

Дети: На элеватор.

Воспитатель: - Что такое элеватор? *(здание, где хранится зерно)*

Воспитатель: - Что дальше происходит с зерном?

Дети: с элеватора его везут на мукомольный завод, где из зерен получают муку.

Воспитатель: - Вот на мельнице пшеница. Здесь такое с ней творится! В оборот её берут, в порошок её сотрут! *(мука)*

Воспитатель:- А что дальше?

Дети: Затем везут на **хлебозавод**, где выпекают **хлеб**.

Воспитатель:- А кто печет **хлеб?**

Дети: Пекари.

Воспитатель:- На большом **хлебозаводе** станет тестом та мука.

Воспитатель:- Ребята, а как нужно относиться к **хлебу**?

Дети: - Нельзя разбрасывать **хлеб**, нужно относиться к нему бережно.

Воспитатель:- Сегодня мы узнали, какой трудный путь проходит **хлеб**, прежде чем оказаться у нас на столе. **Хлеб нужен людям**, чтобы быть сильными, здоровыми. **Хлеб надо беречь**. Доедать до последней крошечки. В старину люди говорили: *«В последней крошечке вся сила!»*. Его нельзя выбрасывать, оставшиеся кусочки можно отдать животным и птицам.

**Конспект ООД «Берегите хлеб»**

**Ход занятия.**

Дети сидят полукругом на стульчиках. На столе под салфеткой набор хлебобулочных изделий. В гостях у детей кукла Маша.

 Воспитателя: Жила - была девочка, которая не очень хорошо обращалась с хлебом. Утром ей мама говорит: "Доченька, скушай, пожалуйста, бутерброд". А капризная девочка отвечает: "Я ведь не ем бутерброды, не люблю хлеб!"

Она откусит кусочек от хлеба, а остальной раскрошит и выбросить. Лепила из хлеба шарики, куколок, играла хлебом в салочки. И вот однажды хлеб рассердился на девочку и ушел из дома. Просыпается она утром и хочет съесть хлеба кусочек, посмотрела в хлебницу, а там его нет. На другой день повторилось тоже самое. Подошла она к маме и спрашивает: "Мама, почему нет хлеба? Почему он ушел от меня?"

Вопрос детям:

- Ребята, как вы думаете, почему **хлеб** рассердился на девочку? *(ответы детей)*

**Чтение стихотворения «Хлеб»**

Мальчик, Ногою пинающий хлеб,

Мальчик, Голодных не знающий лет,

Помни, Что были лихие года.

Хлеб – это жизнь, а не просто еда.

Хлебом клялись,За хлеб воевали

Не для того, чтоб в футбол им играли.

В слове народная мудрость таится

Вот что в народе у нас говорится:

«Если ты хлеб ценить перестал,

Ты человеком быть перестал!»

- Чем же является хлеб для нас?  *(Хлеб – это жизнь, а не просто еда*

- Почему такое происходит? *(Не задумываемся, что  хлеб – богатство)*

- Как мы должны относиться к хлебу?  *(Ответы детей)*

- Попробуйте определить для себя **четкие правила обращения с хлебом:**

*Бери хлеба столько, сколько съешь.*

*Не играй с хлебом.*

*Остатки хлеба отдай птицам, домашним животным.*

*Чёрствый хлеб не выбрасывай, из него можно приготовить различные блюда.*

*Уважай хлеб и труд хлеборобов сам и учи этому других.*

**Приложение № 3**

**Сюжетно-ролевые игры**

**Игра***«****Магазин****»*

Цель: формирование социального опыта детей **средствами** игровой деятельности.

Задачи: приучать детей распределять роли и действовать согласно принятой на себя роли, развивать **сюжет**;

- выполнять соответствующие игровые действия, находить в окружающей обстановке предметы, необходимые для **игры**, подводить детей к самостоятельному созданию игровых замыслов;

- обогащать словарный запас *(касса, чеки, кондитерские изделия)*;

- обогащать социально - игровой опыт детей *(учить правильному взаимоотношению в игре)*.

**Ход игры:**

- Куда везут **хлеб**, когда его испекли?

- Кто работает в **магазине?**

- Кто будет продавцом?

- Что делает продавец?

- Что надо для работы продавцу?

- Подготовьте **магазин к открытию**.

**Игра «Булочная»**

Цель: познакомить детей с трудом работников **пекарни**, формировать умение объединяться для игры, действовать в соответствии с выбранной ролью, развивать мелкую моторику, уважение к труду людей.

Задачи: Помогать детям налаживать взаимодействие в совместной игре, развернуть сюжет, обогащать словарь, развивать речь детей.

**Ход игры**: Все встают в круг (это пирог или торт или ватрушка) Сейчас будем готовить пирог. Каждый придумывает, чем он будет (молоком, мукой, дрожжами, сахаром, яйцом и т.д.) Ведущий по очереди выкрикивает, что он хочет положить в кастрюлю. Узнавший себя выпрыгивает в круг, следующий, прыгнув, берет за руки предыдущего. Пока все компоненты не окажутся в кругу, игра продолжается. В результате получается вкусный пирог – просто объеденье.

**Приложение № 4**

**Дидактически игры**

**«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

**«А какой он, хлеб?»**

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

**"Золушка"**

Цели:

-развитие мелкой моторики;

-учить различать крупы;

-учить различать цвета.

Для хранения круп используем небольшие пластиковые контейнеры с крышкой. В них мы положили рис и гречу, горох желтый и зеленый, фасоль белую и красную, макароны двух цветов. Также необходимо взять два пустых контейнера, размера чуть поменьше: в них мы разбираем крупы.

**Ход игры:**Разобрать все крупы по ячейкам.

**«Откуда берется хлеб»**

Детям показывают рисунки, на которых изображены пашня; хлеборобы засевают зерном вспаханное поле; созревающие колосья, мельница, комбайн идет по полю (сбор урожая), элеватор, магазин, пекарня. Их нужно расставить в правильном порядке.

**«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.)