

РЕЦЕНЗИЯ

на методическую разработку «От зёрнышка к хлебу»
к образовательной программе дошкольного образования для детей
от 3 до 7 лет, разработанную воспитателем
МБДОУ № 17 «Колокольчик» пос. Малороссийского
Мельник Светланой Владимировной

Методическая разработка «От зёрнышка к хлебу» разработанная воспитателем МБДОУ № 17 «Колокольчик» пос. Малороссийского Мельник Светланой Владимировной с целью создания условий для повышения мотивации и познавательного интереса дошкольников к окружающему миру, трудовой и продуктивным видам деятельности детей посредством игровой деятельности.

Количество страниц в представленном материале – 51.

Методическая разработка воспитателя Мельник Светланы Владимировны представлена циклом самостоятельно разработанных занятий по формированию и присвоению норм, правил поведения и морально-нравственных ценностей, принятых в российском обществе с использованием усовершенствованных дидактических игр, игровых упражнений, системы открытых вопросов.

Автор акцентирует внимание, что методическая разработка «От зёрнышка к хлебу» позволяет решить следующие задачи:

- Создание условий для развития двигательной и познавательной активности;
- Создание условий для развития связной речи, обогащение словарного запаса;
- Создание условий для поддержки детской инициативы и самостоятельности;
- Создание условий для развития психических процессов;
- Создание условий для усвоения и присвоения норм, правил поведения и морально-нравственных ценностей, принятых в российском обществе.

Актуальность представленного сборника в том, что его можно использовать во всех видах деятельности, легко интегрировать с двигательной активностью.

Данная методическая разработка имеет практический интерес и может быть рекомендована педагогам дошкольных образовательных организаций, родителям.

Методическая разработка построена с учетом современных требований педагогики, обеспечивает единство воспитания и обучения, соответствует требованиям ФГОС ДО, рекомендована для использования в работе воспитателями и педагогами ДОУ, а также родителями в воспитательно-образовательной и коррекционно-развивающей работе.

28.08.2024.

Методист МКУ «Центр развития образования»



Т.В. Майер

Подпись Т.В. Майер удостоверяю:

Директор МКУ «Центр развития образования»



Н.С. Полякова

Пояснительная записка
к методической разработке «От зёрнышка к хлебу»
к образовательной программе дошкольного образования для детей
от 3 до 7 лет, разработанная воспитателем
МБДОУ № 17 «Колокольчик» пос. Малороссийского
Мельник Светланой Владимировной

Методическая разработка «От зёрнышка к хлебу» разработана воспитателем МБДОУ № 17 «Колокольчик» пос. Малороссийского Мельник Светланой Владимировной, с целью создания условий для повышения познавательного интереса дошкольников к окружающему миру, продуктивным видам деятельности детей с помощью игры.

Главная особенность данной разработки в том, что она вариативна.

Цель данной разработки:

Систематизировать, обобщить и расширить представления детей о процессе выращивания и изготовления хлеба. Создать и обеспечить условия для развития познавательно – исследовательских способностей детей.

Методическая разработка позволяет решать задачи из разных образовательных областей: «Речевое развитие», «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное развитие», «Художественно – эстетическое развитие», «Физическое развитие».

Задачи:

- создание условий для развития двигательной и познавательной активности;
- создание условий для развития связной речи, обогащение словарного запаса;
- создание условий для поддержки детской инициативы и самостоятельности;
- создание условий для развития психических процессов;
- создание условий для усвоения и присвоения норм, правил поведения и морально-нравственных ценностей, принятых в российском обществе.

К методической разработке для организации образовательной деятельности по лексической теме «От зёрнышка к хлебу» прилагаются авторские игры и самостоятельно разработанные игровые упражнения.

Предлагаемая методическая разработка поможет педагогическим работникам, в реализации образовательных задач по пяти образовательным областям, создать условия для осознания детьми значения хлеба в жизни человека, научить ценить и уважать труд взрослых. Поможет познакомить с такими ценностями как Родина, природа, труд, познание, культура и красота.

В раздел «Познавательное развитие» вошли самостоятельно разработанные конспекты образовательной деятельности на тему: «Беседа от зёрнышка к хлебу», конспект развлечения в разновозрастной группе «Хлеб всему голова!», конспект занятия по познавательному и речевому развитию «Откуда пришёл хлеб». В данном разделе представлены эксперименты по «Проращиванию пшеницы».

В разделе «Речевое развитие» предложены карточки с примерами метод развития речи «Синквейн». Этот метод был усовершенствован под лексическую тему «От зёрнышка к хлебу». Чтобы составить синквейн, нужно

находить в тексте, в материале главные элементы, делать выводы и заключения, высказывать своё мнение, анализировать, обобщать, вычленять, объединять и кратко излагать. Подобраны загадки, пословицы и поговорки по данной теме. Они знакомят детей с морально – этическими нормами, формируют навыки поведения, в доступной форме учат быть трудолюбивыми, честными, добрыми, а также способствуют развитию речи, помогают овладеть богатством родного языка. Загадки учат думать, обогащают словарный запас, расширяют знания о хлебе, прививают любовь к родному языку.

В разделе «Социально-коммуникативное развитие» представлены самостоятельно разработанные игры: сюжетно – ролевая игра «Пекарня», «Булочная»; дидактические игры: «Родственные слова», «Узнай профессию». В ходе представленных игр дети знакомятся с процессом производства хлеба, развивают поисковую деятельность, разговорную речь, учат профессии людей, занимающихся выращиванием хлеба.

В разделе «Художественно – эстетическое развитие» представлены рецепты солёного теста, для творчества детей и самостоятельно разработанные конспекты образовательной деятельности с этим материалом такие как «Колосок», «Розы из солёного теста». Работа с тестом является, средством решения многих педагогических задач, в том числе и развитие мелкой моторики.

В раздел «Физическое развитие», вошли усовершенствованные физминутки и подвижные игры такие как: «Пирог», «Каравай», «Разливайся блинок», «Пахари и жнецы», «Что мы делали – не скажем, а как делали – покажем», Эстафета «Что - сначала, что – потом?», «Печём блины». В том числе Кубанские «Колоски», «Каши».

Методическая разработка «От зёрнышка к хлебу» рекомендована для использования в работе воспитателями и педагогами ДООУ в воспитательно-образовательной работе с дошкольниками.

Старший воспитатель МБДОУ №17
«Колокольчик» пос. Малороссийского



Е.В. Хвостикова

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированной направленности № 17 «Колокольчик» поселка Малороссийского
муниципального образования Тихорецкий район

Методическая разработка
к образовательной программе дошкольного образования
для детей от 3 до 7 лет
«От зёрнышка к Хлебу»



Составила и разработала:
воспитатель
МБДОУ № 17 «Колокольчик»
пос. Малороссийского
Мельник Светлана Владимировна

Содержание

Предисловие.....	3
Введение	5
Основная часть	7
Заключение	14
Библиографический список	16
Приложение.....	17-50

Предисловие

Методическая разработка к образовательной программе дошкольного образования для детей от 3 до 7 лет «От зёрнышка к хлебу» предназначена для педагогов дошкольных образовательных учреждений и направлена на развитие детей старшего дошкольного возраста. Организация образовательной деятельности по этой теме направлена то, чтобы помочь дошкольникам осознать значение хлеба в жизни человека, формировать навыки рационального природопользования, а так же на расширение их кругозора, развитие познавательного интереса к труду взрослых, воспитание у дошкольников экологической культуры.

Работа с детьми, разного возраста показала, что дети не всегда берегут труд окружающих, не понимают почему надо беречь хлеб. В связи с этой проблемой возникла необходимость подобрать необходимые методы, приёмы, технологии и средства чтобы воспитать детей любознательных, патриотичных, умеющими думать, беречь и охранять труд людей, особенно тех, которые выращивают хлеб.

На основании проведенной предварительной работы с педагогами, детьми и их родителями, были сделаны выводы, поставлены цели и задачи, подобран лексический материал для работы с детьми старшего дошкольного возраста «От зёрнышка к хлебу» по образовательным областям («Социально – коммуникативное развитие», «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Физическое развитие», «Художественно – эстетическое развитие»).

Методическая разработка поможет педагогическим работникам ДОУ создать условия для осознания детьми значения хлеба в жизни человека, поможет сформировать у дошкольников такие ценности как Родина, природа, труд, познание, культура и красота.

Главная особенность данной методической разработки – это вариативность. Представленные материалы можно использовать в организованной образовательной деятельности, во время совместной деятельности, организовав работу по группам, парами, индивидуально и в самостоятельной деятельности. Это хороший способ для повторения пройденного материала и изучения нового.

Представленный материал понятный и интересный детям с использованием современных приемов в работе с детьми. Материалы могут быть использованы как начинающими педагогами, так и педагогами, имеющими опыт работы с детьми.



Введение

*Золотое солнышко,
Ты согрей нам зернышко!
Солнышко пригреет,
Колосок наш зреет.
Вот и созрел наш колосок.*

Часто взрослые говорят, детям, не играйся хлебом, хлеб надо беречь.

- Почему? Ведь в магазине ещё много хлеба, говорят нам дети, в ответ. Как объяснить, моим «Почемучкам», как ответить на все их вопросы? «Много ли хлеба ежедневно доставляют в детский сад, много ли его поступает в магазин, сколько хлеба надо выпечь, чтобы накормить людей нашего посёлка, как его изготавливают? И самый главный вопрос: почему хлеб нужно беречь?»

Значимость хлеба в жизни людей, в особенности русских, трудно преувеличить. С его помощью людям удавалось выживать и во времена средних веков и в период Великой Отечественной войны. Хлеб – это символ достатка и благополучия, этот продукт мы каждый день видим у себя на столе. Но мало кто задумывался, какой, же долгий и тернистый путь он проходит, прежде чем попасть к нам в дом. Современные дети вообще не задумываются об этом и думают, что все это не важно. Они не знают, какое раньше было отношение к хлебу. Как же научить уважать хлеб, ценить труд людей, которые с ним работают. Вот именно это пособие поможет научить наших детей беречь хлеб и уважать чужой труд.

Цель создания данной методической разработки: систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол, создать и обеспечить условия для развития познавательно – исследовательских способностей детей.

В процессе воспитательно-образовательной работы по пяти образовательным областям реализуются образовательные задачи такие как формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий; создаются условия для развития детской любознательности, развития эстетического отношения к окружающей действительности; обогащается словарный запас детей; совершенствуются навыки связного высказывания; были развиты умения

применять полученные знания в продуктивных видах деятельности. Дошкольники стали активно организовывать совместную деятельность со взрослыми и сверстниками.

Методическая разработка для организации образовательной деятельности по лексической теме «От зёрнышка к хлебу» содержит материал по пяти образовательным областям: «Социально-коммуникативное развитие», «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Художественно – эстетическое развитие», «Физическое развитие».



Основная часть

Одной из важных и первых ступеней в формировании базовых знаний о профессиях, является дошкольное учреждения. Здесь дошкольники знакомятся с многообразием и широким выбором профессий, именно здесь закладываются основы уважения к родной земле, к традициям и людям нашей страны, нашего Кубанского края. У детей проявляются способности и определенные потребности в той или иной деятельности. Расширяя выбор ребёнка, он получает больше информации и знаний в какой-либо конкретной области, например, в области сельскохозяйственной направленности.

В работе мы используем различные методы и приемы для ознакомления с сельскохозяйственным трудом. Особое внимание уделяем знакомству с сельскохозяйственными профессиями.

С воспитанниками проводятся беседы, чтение художественной литературы, обсуждение пословиц и поговорок, рассматривание картин и иллюстраций и, наконец, практическая деятельность. Чтобы заинтересовать детей, мы обыгрываем труд сельскохозяйственных работников в сюжетных и дидактических играх. На участке нашего детского сада есть огород, который помогает решать множество воспитательно-образовательных задач. Пробуждает у дошкольников желание узнавать новое о растениях. Большой интерес у детей вызвал вопрос о появлении хлеба на столе.

Чтобы помочь педагогам дошкольных учреждений донести до сознания детей, что хлеб — это итог большой работы многих людей, я собрала дидактические материалы по лексической теме «От зёрнышка к хлебу» в методическую разработку, которую можно использовать, как для индивидуальной, так и для подгрупповой работы с детьми. Это пособие помогает усвоить знания о зерновых культурах, профессиях агронома, комбайнера, тракториста, о последовательности посева и ухода за злаковыми растениями в игровой форме. Пособие отвечает требованиям ФГОС дошкольного образования в подборе игрового оборудования к развивающей предметно – пространственной среде.

Цель данной методической разработки:

Систематизировать, обобщить и расширить представления детей о хлебе, о сельскохозяйственных профессиях.

Задачи:

- создать и обеспечить условия для развития познавательно – исследовательских способностей детей;
- создать условия для формирования знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий;
- создать условия для формирования представлений о долгом пути хлеба от поля к столу;
- создать условия для развития детской любознательности, эстетического восприятия и бережного отношения к окружающей действительности;
- обогащать словарный запас детей, совершенствовать навыки связного высказывания;
- создать условия для формирования умения применять полученные знания в продуктивных видах деятельности, побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и сверстниками.
- воспитывать бережное отношение к хлебу и труду взрослых.

Образовательная область «Социально-коммуникативное развитие».

Задачи образовательной области «Социально-коммуникативное развитие»

- усвоение и присвоение норм, правил поведения и морально-нравственных ценностей, принятых в российском обществе;
- развитие общения ребёнка со взрослыми и сверстниками, формирование готовности к совместной деятельности и сотрудничеству;
- формирование у ребёнка основ гражданственности и патриотизма, уважительного отношения и чувства принадлежности к своей семье, сообществу детей и взрослых в Организации, региону проживания и стране в целом;
- развитие эмоциональной отзывчивости и сопереживания, социального и эмоционального интеллекта, воспитание гуманных чувств и отношений;
- развитие самостоятельности и инициативности, планирования и регуляции ребёнком собственных действий;

- формирование позитивных установок к различным видам труда и творчества решались в игре.

Игра органически присуща детскому возрасту и при умелом руководстве способна творить чудеса. Словно волшебная палочка, она может изменить отношения детей ко всему, поможет включить в активную деятельность замкнутых и застенчивых детей, воспитать сознательную дисциплину. Я организовывала игры такие как: сюжетно – ролевая игра «Пекарня», «Булочная» и дидактические игры: «Родственные слова», «Узнай профессию». В ходе игры дети познакомились с процессом производства хлеба, участвовали в поисковой деятельности. В процессе этих игр совершенствовалась разговорная речь, детей. Старшие дошкольники научились говорить, составляя предложения о профессиях людей, выращивающих хлеб.

Образовательная область «Познавательное развитие»

Федеральная образовательная программа в образовательной области «Познавательное развитие» направляет на:

- развитие любознательности, интереса и мотивации к познавательной деятельности;
- освоение сенсорных эталонов и перцептивных (обследовательских) действий, развитие поисковых исследовательских умений, мыслительных операций, воображения и способности к творческому преобразованию объектов познания, становление сознания;
- формирование целостной картины мира, представлений об объектах окружающего мира, их свойствах и отношениях;
- формирование основ экологической культуры, знаний об особенностях и многообразии природы Родного края и различных континентов, о взаимосвязях внутри природных сообществ и роли человека в природе, правилах поведения в природной среде, воспитание гуманного отношения к природе;
- формирование представлений о себе и ближайшем социальном окружении, культурно-исторических событиях, традициях и социокультурных ценностях малой родины и Отечества, многообразии стран и народов мира и т.д.

Реализуя задачи данного направления с детьми проводились «Беседа от зёрнышка к хлебу», развлечение в разновозрастной группе «Хлеб всему голова!», занятия по познавательному и речевому развитию «Откуда пришёл хлеб».

Детское экспериментирование – это особая форма поисковой деятельности дошкольников, в которой проявляется собственная активность детей, направленная на получение новых сведений и новых знаний. Чтобы поближе познакомиться с зёрнами пшеницы мы с ребятами сделали проект «Травянчик». Дети сами изготовили из пшеницы травянчики, затем поливали их, ждали ростков. Проводили эксперименты «Проращивание пшеницы», эксперименты, с солёным тестом, мукой.

В процессе данных мероприятий мы отметили, что у дошкольников сформировалось бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и производстве.

Образовательная область «Речевое развитие»

Работая над задачами ФОО образовательной области «Речевое развитие», которое включает:

- владение речью как средством коммуникации, познания и самовыражения;
- развитие звуковой и интонационной культуры речи;
- развитие фонематического слуха; обогащение активного и пассивного словарного запаса;
- развитие грамматически правильной и связной речи (диалогической и монологической);
- ознакомление с литературными произведениями различных жанров (фольклор, художественная и познавательная литература), формирование их осмысленного восприятия;
- развитие речевого творчества;
- формирование предпосылок к обучению грамоте.

Мы использовали сказки, загадки, пословицы – поговорки, которые позволяли развивать связную речь, формировать умение отвечать на вопросы полным предложением, пополнять словарный запас. Так же использовали «Синквейн» –

новую технологию в развитии речи дошкольников, которая помогает ребёнку помогает составлять предложения.

Использование технологии «Синквейн»

Правила составления синквейна:

Первая строка синквейна – заголовок, тема, состоящие из одного слова (обычно существительное, означающее предмет или действие, о котором идёт речь).

Вторая строка – два слова. Прилагательные. Это описание признаков предмета или его свойства, раскрывающие тему синквейна.

Третья строка обычно состоит из трёх глаголов или деепричастий, описывающих действия предмета.

Четвёртая строка – это словосочетание или предложение, состоящее из нескольких слов, которые отражают личное отношение автора синквейна к тому, о чем говорится в тексте.

Пятая строка – последняя. Одно слово – существительное для выражения своих чувств, ассоциаций, связанных с предметом, о котором говорится в синквейне, то есть это личное выражение автора к теме или повторение сути, синоним.

Предполагается, что с детьми дошкольного возраста строгое соблюдение правил составления синквейна не обязательно. Возможно, что в четвёртой строке предложение может состоять от 3 до 5 слов, а в пятой строке, вместо одного слова, может быть и два слова. Другие части речи применять тоже разрешается.

Образовательная область «Художественно – эстетическое развитие»

Художественно – эстетическое развитие предполагает:

- становление эстетического и эмоционально-нравственного отношения к окружающему миру, воспитание эстетического вкуса;
- формирование художественных умений и навыков в разных видах деятельности (рисовании, лепке, аппликации, художественном конструировании, пении, игре на детских музыкальных инструментах, музыкально-ритмических движениях);
- освоение разнообразных средств художественной выразительности в различных видах искусства; реализацию художественно-творческих способностей ребенка в повседневной жизни и различных видах досуговой деятельности;

- развитие и поддержку самостоятельной творческой деятельности детей (изобразительной, конструктивной)

Лепка из соленого теста — слегка подзабытый, но такой увлекательный и простой вид творчества. В этом процессе с огромным энтузиазмом участвовали как дети, так и их родители. Сам материал очень пластичен — из него без особого труда можно создавать всевозможные формы — и к тому же абсолютно безопасен для детей. Такая работа с тестом является, средством решения многих педагогических задач. Чтобы вылепить что-нибудь из соленого теста, не нужно заканчивать специальные курсы, становиться художником или опытным мастером. Только однажды попробовав этот замечательный вид рукоделия вы с удовольствием погрузитесь в это увлекательное занятие. Настоящую радость принесет вам не только сам процесс, но и его результат.

Совершенствование и координированные движения пальцев и кистей рук на занятиях аппликацией, так же влияет на общее интеллектуальное развитие ребёнка, благоприятно воздействует на развитие внимания и формирование памяти, развивает тактильную чувствительность. Дошкольники с удовольствием делали аппликацию «Колосок», используя нетрадиционные методы.

Образовательная область «Физическое развитие»

«Физическое развитие» предусматривает:

- приобретение ребенком двигательного опыта в различных видах деятельности, развитие психофизических качеств (быстрота, сила, ловкость, выносливость, гибкость), координационных способностей, крупных групп мышц и мелкой моторики;
- формирование опорно-двигательного аппарата, развитие равновесия, глазомера, ориентировки в пространстве;
- овладение основными движениями (метание, ползание, лазанье, ходьба, бег, прыжки);
- обучение общеразвивающим упражнениям, музыкально-ритмическим движениям, подвижным играм, спортивным упражнениям;
- воспитание нравственно-волевых качеств;

- воспитание интереса к различным видам спорта;
- приобщение к здоровому образу жизни и активному отдыху, формирование представлений о здоровье, способах его сохранения и укрепления, правилах безопасного поведения в разных видах двигательной деятельности, воспитание бережного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих.

При подборе игр и упражнений по физическому развитию по лексической теме «От зёрнышка к хлебу» мы использовали физические минутки и подвижные игры такие как: «Пирог», «Каравай», «Разливайся блинок», «Пахари и жнецы», «Что мы делали – не скажем, а как делали – покажем», Эстафета «Что - сначала, что – потом?», «Печём блины». В том числе Кубанские «Колоски», «Каши». Подвижная игра выступила средством пополнения у дошкольников знаний, и представлений об окружающем мире, развитие мышления и ценных морально – волевых качеств. В подвижных играх совершенствовалось эстетическое восприятие мира. Дети познавали красоту, образность движения, развитие чувства ритма.

При проведении этапа детской рефлексии по итогам различных видов деятельности, организованных в рамках лексической темы «От зёрнышка к хлебу», дети поделились своими впечатлениями и выводами.

Цели и задачи организованной совместной деятельности были достигнуты. Дети могут рассказать о процессе приготовления хлебо-булочных изделий, знают и называют сельскохозяйственные профессии, стараются бережно относиться к труду взрослых, могут объяснить смысл пословицы «Хлеб всему голова».



Заключение

Таким образом, подводя итог, мы можем сделать вывод, что с помощью методической разработки для организации образовательной деятельности по лексической теме «От зёрнышка к хлебу» педагоги дошкольных образовательных учреждений могут добиваться результатов, решая задачи, которые ставит перед дошкольным образованием федеральная образовательная программа:

- усвоение и присвоение норм, правил поведения и морально-нравственных ценностей, принятых в российском обществе;
- развитие общения ребёнка со взрослыми и сверстниками, формирование готовности к совместной деятельности и сотрудничеству;
- формирование у ребенка основ гражданственности и патриотизма, уважительного отношения и чувства принадлежности к своей семье, сообществу детей и взрослых в Организации, региону проживания и стране в целом;
- развитие эмоциональной отзывчивости и сопереживания, социального и эмоционального интеллекта, воспитание гуманных чувств и отношений;
- развитие самостоятельности и инициативности, планирования и регуляции ребенком собственных действий;
- формирование позитивных установок к различным видам труда и творчества.

Ребенок познает мир как активный исследователь; в ходе такого исследования идет становление мыслительных структур. Обучение – это создание условий для исследования детьми окружающего мира. Задача педагога – создавать ситуации, в которых ребенок сможет совершить открытие самостоятельно. Считаю очень важным обучать детей умению вести диалог со сверстниками или взрослыми, уметь задавать вопросы, внимательно слушать собеседников, высказывать и отстаивать свое мнение, приводить аргументы, а также выработать совместно с ребятами правила ведения диалога.

Подобранный лексический материал, поможет педагогам в доступной и интересной форме рассказать детям дошкольного возраста о значимости хлеба в жизни русских людей. О том, как с его помощью людям удавалось выживать и во

времена средних веков, и в период Великой Отечественной войны. Благодаря использованию материалов для организации образовательной деятельности по лексической теме «От зёрнышка к хлебу», мы сможем вырастить своих воспитанников патриотами, любящими свою малую родину, сформировать у детей представления о ценности хлеба, о труде взрослых, воспитать уважение к сельскохозяйственным профессиям.



Список литературы

1. Емельянова Э.Л. – Рассказы детям о хлебе, Карточки для занятий в детском саду и дома 3-7 лет
2. Князева О. Л., Маханева М.Д. Приобщение детей к истокам русской народной культуры СПб, 1997
3. Соломенникова О. А. Экологическое воспитание в детском саду. Программа и методические рекомендации – Мозайка – Синтез, 2006
4. Шорыгина Т. А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации – м: ТЦ Сфера. 2012
5. Заикина К. Все профессии важны, все профессии нужны: к выбору своей будущей профессии ребёнка нужно готовить, начиная уже с дошкольного возраста/ К.Заикина, Т. Шаменева//Беспризорник. – 2021. — №2 – с.14-18
6. Князева О.Л., Маханева Л.Д. Приобщение детей к истокам русской народной культуры. – изд. Детство – Пресс, 2020 г.
7. Мельникова М.А. Организация и проведение профориентационной работы/ М.А. Мельникова, А.А. Васильев// Средние проф. образование – 2021. — № 12 – с. 37-39
8. Шорыгина Т.А., Беседы о хлебе. Методические рекомендации – изд. Сфера 2020
9. В.А. Хоменко Солёное тесто шаг за шагом.
10. Хананова И.Н. Солёное тесто АСТ – Пресс 2012

Приложение

Конспекты игровой образовательной деятельности по социально-коммуникативному развитию

Сюжетно-ролевая игра «Пекарня»

Цель:

Расширять знания и представления детей о профессиях. Познакомить с работой пекаря.

Задачи:

Познакомить детей с трудом работников пекарни; формировать умение объединяться для игры; действовать в соответствии с выбранной ролью. Развивать мелкую моторику; воображение; диалогическую речь. Воспитывать уважение и доброжелательное отношение к труду людей; расширять область самостоятельных действий в выборе роли, в осуществлении замысла, использовании атрибутов; развивать умение считаться с интересами товарищей.

Предварительная работа: Беседа по теме «Хлеб – всему голова», «Откуда хлеб на стол пришел?» «От зёрнышка к хлебу. Рассказ в картинках – «Как выращивают хлеб».

Рассматривание тематических картинок по теме: «Хлебобулочные изделия», «Кондитерские изделия», «Хлебозавод», «Пекарный цех».

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

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

Ход занятия.

Воспитатель: - Почтальон принес письмо
Очень ценное оно,
Вы, послушайте, ребята,
В гости к нам спешат зверята.

«Здравствуйте, детишки,
Девчонки и мальчишки!
Мы узнали, что у вас
Есть игрушки высший класс.
Мы хотели подружиться,
В танце вместе покружиться.
Ждите нас, мы скоро будем
И подарки не забудем.

Воспитатель: - Дети, из письма мы узнали, что к нам скоро придут гости, а угостить их не чем, давайте что-нибудь испечем. Что можно испечь для дорогих гостей?

Дети: - Булочки, пряники, калачи, крендели, батон, хлеб-каравай, рогалики.

Воспитатель: - Кто изготавливает все эти хлебобулочные изделия?

Дети: - Пекарь.

Воспитатель: - Тогда открываем нашу пекарню:
надевайте фартуки и колпаки, засучите рукава, будем что-то выпекать.

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

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

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

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

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

Воспитатель: - Закипела вдруг работа в нашей маленькой пекарне:

Шофёр привез муки мешок, что грузчик приподнять не смог
Решил тележку притащить – машину надо разгрузить.
Тут бригадир открыл мешок, муку проверил на глазок,
Подписал листок путевой и шофёра отправил домой.
А в этот момент контролёр на весах, муку рассыпал у всех на глазах,
Несет тестомесу, чтоб тесто месить и тот начинает мешать и крутить,
А пекарь умело скалку берет, по тесту проводит назад и вперёд.
Формовщик печатает пряники быстро и их украшает художник кистью.
Изделия разложат на духовочный лист, а должен он быть вымыт и чист.
Техперсонал всё вокруг приберёт, а пекарь в духовку все отнесёт,
Готовые пряники, сушки остудим, в пакеты и ящики всё расфасуем.
И снова приедет шофёр на машине, а грузчик загрузит, потом - в магазины.
(Дети распределяют между собой роли и выполняют действия в соответствии с ней.
Воспитатель помогает определиться с выбором «профессии», подсказывая алгоритм
выполняемых действий той или иной специальности).
Воспитатель: - Ну а мы с вами, ребята, пока пекутся наши булочки и пряники, накроем стол
для наших гостей.

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

Конспект сюжетно – ролевой игры «Булочная» в подготовительной группе

Цель: учить детей играть в сюжетно – ролевую игру, развивать диалогическую и
монологическую речь.

Задачи:

Расширять и углублять представления детей о профессиях: пекаря, кондитера, упаковщика,
грузчика, водителя, товароведа, менеджера по залу, кассира, продавца, охранника, директора;
расширять представления о мастерстве кондитеров и пекарей, о значимости их труда. Развивать
диалогическую и монологическую речь; умение самостоятельно готовить игровой материал для
игры; обучать детей реализовывать и развивать сюжет игры, опираясь на ранее полученные
знания; развивать воображение. Воспитывать сознательное отношение к соблюдению правил
ролевого взаимодействия, качественному исполнению ролей; обучать детей реализовывать и
развивать сюжет игры, опираясь на ранее полученные знания; воспитывать самостоятельность в
разрешении конфликтных ситуаций, возникающих в ходе игры; формировать умение
согласовывать свои действия с действиями партнеров.

Предварительная работа:

- разучивание стихотворения И. Лопухиной «Булочная»;
- НОД «Откуда хлеб на стол пришел?»;
- рассказы в картинках «Как выращивают хлеб»;
- знакомство с профессиями «агроном», «тракторист», «комбайнер»;
- рассматривание иллюстраций, картинок по теме: «Хлебобулочные изделия»; «Кондитерские
изделия», «Булочная», «Хлебозавод», «Пекарный цех», «Кондитерский цех»;
- знакомство с профессиями «пекарь», «кондитер»;
- чтение литературных произведений: М. Глинская «Хлеб», литовской сказки «Как волк
вздумал хлеб печь»; загадки о хлебе.
- просмотр видеоролика «Откуда хлеб к нам на стол пришел?», «Как растет пшеница?»;
- сюжетно-ролевые игры «Магазин», «Супермаркет»; знакомство с профессиями «товаровед»,
«менеджер зала», «упаковщик»;
- подготовка игрового пространства.

Оборудование:

- шапочки, фартуки (для кондитеров и пекарей)
- фартуки и шапочки (для продавца, кассира)
- скатерти
- пластилин для моделирования, формочки, коробочки для упаковки, наклейки
- соленое тесто, подносы
- ящики, рули, костюмы (для грузчиков и водителей)
- витрины
- готовый игровой материал
- кассовый аппарат
- корзины для покупателей
- сумочки
- кошельки
- деньги (из бумаги)
- чеки
- ценники
- товары по отделам
- таблички с названиями отделов
- отличительные элементы для сотрудников (бейджи)

Ход игры:

Воспитатель:

Сегодня, ребята, мы будем играть с игру «Булочная». Что продается в булочной?

Дети: Хлеб, печенье, торты, конфеты и т.д.

Воспитатель: Сейчас мы с вами прочитаем стихотворение «Булочная».

(Игра – инсценировка стихотворения И. Лопухиной «Булочная»)

В булочной у нас баранки,
 Булки, бублики, буханки,
 Пирожки, батоны, плюшки,
 И плетёнки, и пампушки,
 Курабье, бисквит, печенье,
 Бутерброды, чай с вареньем,
 Много пряников, конфет,
 Пастила есть и щербет,
 И пирог с начинкой сладкой,
 И полено, и помадка...
 Называйте, не стесняйтесь,
 Выбирайте, угощайтесь!

(Дети в руках держат подносы с хлебобулочными и кондитерскими изделиями).

Воспитатель:

Сегодня мы с вами будем играть в игру «Булочная». Но, сначала, мы с вами отправимся на хлебозавод.

Кто работает на хлебозаводе?

Дети: «Пекари», «кондитеры».

Воспитатель: Какие изделия выпекают пекари? Что изготавливают кондитеры?

Дети: хлеб, пирожки, булки, бублики, баранки, плюшки, плетёнки, и т.д. Печенье, конфеты, торты, пироги, сладости и т.д.

Игра «Хлебозавод»

(Дети делятся на 2 группы – «пекари», «кондитеры».)

Дети подходят к столам. На одном столе табличка «Пекарный цех», на другом столе - «Кондитерский цех».)

Воспитатель: Итак, приступаем к работе. Нам необходимо изготовить разные изделия для нашей булочной.

(Самостоятельная деятельность детей. Дети лепят и упаковывают свои изделия в коробочки. Затем складывают их в ящики).

А теперь наши изделия необходимо отправить в булочную. На чем мы отвезем наши изделия?
Дети: На машине.

Воспитатель: Необходимо выбрать грузчиков и водителей. Грузчики погрузят наши изделия на машины, а водители повезут в булочную.

(Грузчики грузят товар в машины).

Игра «Булочная»

(Грузчики и водители везут товар в магазин. Товаровед принимает товар, подписывает накладную. Менеджеры зала расставляют товар. Дети в это время снимают шапки и фартуки).

Воспитатель: В нашей булочной будет 2 отдела: «хлебобулочные изделия» и «кондитерский отдел». Ребята, а кто работает в магазине?

Дети: Продавец, кассир, товаровед, менеджер зала, охранник, директор магазина.

Воспитатель: Правильно, продавцы будут говорить вам, сколько стоит товар, подавать его; кассир пробивает чеки, дает сдачу; менеджер зала раскладывает товар на полки, охранник охраняет магазин; директор контролирует работу всех работников магазина. Теперь надо распределить роли (одновременно раздаются бейджики). Директором магазина буду я. Ребята, не забываем про вежливые слова. Это одно из условий нашей игры: без слов «будьте добры», «пожалуйста», «здравствуйте», «спасибо», «до свидания», товар отпускаться не будет. Ну, а теперь пора открывать нашу «Булочную». Все работники магазина занимают свои места. (Самостоятельная игровая деятельность. Дети берут корзинки, сумки и отправляются в булочную).

Дети: Здравствуйте, а хлеб у вас свежий?

- Да, свежий.
- Сколько стоит батон хлеба?
- Батон хлеба стоит 20 рублей.
- Дайте, пожалуйста, один батон.
- Спасибо.

Подведение итога

Воспитатель: Скажите, ребята, вам понравилась игра? Какие профессии участвовали сегодня в игре?

Дети: Пекари, кондитеры, грузчики, водители, товаровед, менеджеры зала, продавцы, кассиры, охранник, директор магазина.

Воспитатель: В следующий раз мы продолжим нашу игру. Пекари, кондитеры, грузчики, водители, товаровед, менеджеры зала, продавцы, кассиры, охранник, директор магазина.

Дидактические игры

Дигра «Родственные слова»

Цель: упражнять в подборе однокоренных слов.

Назовите... ХЛЕБ ласково. (Хлебушек.)

Назовите ...крошки ХЛЕБА. (Хлебные крошки.)

Назовите...посуду для ХЛЕБА. (Хлебница.)

Назовите ...человека, который выращивает ХЛЕБ. (Хлебороб.)

Назовите ... прибор для резки ХЛЕБА. (Хлеборезка.)

Назовитезавод, где выпекают ХЛЕБ. (Хлебозавод.)

Дигра «Узнай профессию»

Цель: упражнять в назывании сельскохозяйственных профессий, работать над словообразованием.

Человек работает на тракторе – ТРАКТОРИСТ.

Человек работает на комбайне – КОМБАЙНЕР.

Человек пашет землю – ПАХАРЬ, ЗЕМЛЕПАШЕЦ.

Человек разводит овощи – ОВОЩЕВОД.

Человек выращивает хлеб – ХЛЕБОРОБ.



Конспекты игровой образовательной деятельности по познавательному развитию

«Беседа «От зёрнышка к хлебу»

Цель: формировать представления детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

Задачи: учить беречь хлеб, уважать труд людей, который его выращивают; развивать знания детей о том, что хлеб – это одно из самых главных богатств в России, его очень трудно вырастить; познакомить детей с трудом хлеборобов. Пополнять активный словарь детей такими словами: комбайн, бункер, элеватор, хлеборобы. Воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба.

Демонстрационный материал:

картины с изображением - поля и различных работ в поле, комбайна; хлеб чёрный и белый, колоски, пшеничная и ржаная мука, печенье, сушки на подносе.

Ход занятия.

Воспитатель:

Здравствуйтесь ребята. Послушайте пословицу

Без хлеба сыт не будешь; про то, чего не было, песню не споешь.

Как вы считаете, много ли хлеба ежедневно привозят в наш детский сад, много ли его поступает в магазины, сколько хлеба надо выпечь, чтобы накормить людей нашего Тихорецкого района, почему много надо хлеба? (ответы детей)

Воспитатель: как же получается хлеб? Может он растёт на дереве?

Дети: его пекут.

Воспитатель: да хлеб выпекают в хлебопекарнях, на хлебозаводах. А кто знает, из чего пекут хлеб?

Дети: из муки.

Воспитатель: всё правильно пекут из муки, добавляя в неё дрожжи, сахар, соль и другие продукты. Но самый главный продукт — мука.

Воспитатель: ребята, а вы бывали в хлебном магазине, какой хлеб бывает.

Дети: хлеб бывает чёрный и белый.

Воспитатель: как получается такой разный по виду и вкусу хлеб?

Дети: хлеб выпекают из разной муки.

Воспитатель: правильно, белый хлеб из пшеничной, чёрный — из ржаной.

Откуда же берутся пшеничная и ржаная мука? (Ответы детей.)

Воспитатель: Муку получают из зёрен пшеницы и ржи.

Воспитатель показывает детям иллюстрации ржи и пшеницы.

Воспитатель: Взгляните, это пшеничные зёрна, а вот пшеничная мука. Есть между ними разница? (предположения детей.)

Воспитатель: значит, чтобы получить муку, нужно добыть их из колючих колосков (обмолотить колоски) зёрна, затем надо размолоть. Только после этого получится мука.

Воспитатель: посмотрите на эту картину: вот идут по хлебному полю комбайны, ими управляют комбайнёры. Они скашивают рожь или пшеницу и одновременно молотят зерно. Зерно поступает

в бункер. Когда бункер наполнится зерном, подъезжают грузовые машины, и зерно с помощью специального устройства пересылают в кузов.

Комбайн продолжает работать, а машины с зерном идут на приёмные пункты. Там зерно взвешивают, определяют его качество, решают, куда это зерно дальше отправить. А отправить его можно на мельницу или на элеватор. Элеваторы — это специальные сооружения для длительного хранения зерна. На элеваторах зерно может храниться несколько лет, до тех пор, пока оно не потребуется, пока не придёт время заменить его зерном нового урожая.

Воспитатель: А сейчас давайте немного подвигаемся

Физкультминутка «Дуйте, ветры».

Тара-тара-тара-ра!

Из колхозного двора выезжают трактора. (Дети идут произвольным шагом)

Будем землю пахать,

Будем хлеб засеивать,

Будем рожь молотить,

Малых детушек кормить (Отмечают более сильным притоном правой ноги ударение на словах «землю», «хлеб», «рожь», «детушек», затем встают врассыпную по залу)

Дуйте, дуйте, ветры в поле (Пружиня ногами, делают махи руками вперед – назад)

Чтобы мельницы мололи (Выполняют круговые движения руками «Мельница»)

Чтоб на завтра из муки

Испекли мы пироги! («Лепят» пироги).

Воспитатель: ребята, что такое элеватор? Не забыли, куда везут машины хлеб с полей?

Дети: (ответы детей)

Воспитатель: из зерна, поступившего на мельницу, перемалывают муку. Её отправляют в хлебопекарни и в магазины. В хлебопекарнях пекут хлеб для продажи населению. В магазине муку покупают все, кто захочет, кто собирается печь пирожки, оладьи, блины, булочки и другие вкусные изделия.

«Хочешь есть калачи — не сиди на печи», - гласит русская народная пословица.

Воспитатель: Вы догадались, что это значит?

Дети: значит нужно трудиться

Воспитатель: правильно, хочешь калачей — трудись.

Воспитатель: а теперь проследим путь хлеба к нашему столу с самого начала.

Осенью, вспахав поля хлеборобы — запомните, ребята, это слово — засеивают их пшеницей или рожью.

Из зернышка вырастают колосья, в них созревают новые зёрна. И тогда выходят на поле мощные комбайны. Комбайны скашивают и молотят пшеницу, загружают её в кузова машин, а машины отправляются на приёмные пункты. С приёмных пунктов зерно поступает на мельницы и элеваторы. С мельниц оно идёт в хлебопекарни. Там выпекают душистые булочки и буханки пшеничного и ржаного хлеба.

Вот лежит каравай

У меня на столе.

Чёрный хлеб на столе -

Нет вкусней на земле.

(Я. Дягутите. «Каравай»)

Воспитатель: ребята, сегодня вы узнали, легка ли дорога хлеба к нашему столу. Как вы думаете, легка?

Дети: (ответы детей)

Воспитатель: чтобы на нашем столе всегда был свежий душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся люди, много людей. Хлеборобы засеивают зерном поля, выращивают хлеб и молотят его. Шофёры доставляют зерно с полей на элеваторы и мельницы, мукомолы мелют его, пекари выпекают хлеб.

Мы с вами живём в Краснодарском крае — самом урожайном и богатом крае нашей сильной страны. Ваша семья может купить столько хлеба, сколько потребуется. Однако хлеб

надо беречь, не оставлять недоеденные куски, не выбрасывать их. Старые люди говорят, что, оставляя кусочек хлеба, ты оставляешь своё здоровье. Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку ржаного хлеба, в каждый каравай пшеничного.

А сейчас угощайтесь, берите сушки и печенье и поблагодарите тех, кто их сделал.

Конспект развлечения в разновозрастной группе

«Хлеб всему голова!»

Цель: Познакомить детей с процессом выращивания хлеба, дать представление о том, как хлеб к ним пришел на стол.

Задачи: учить беречь хлеб, уважать труд людей, который его выращивают; развивать знания детей о том, что хлеб – это одно из самых главных богатств в Краснодарском крае. Формировать знания народного фольклора. Приобщить детей к истокам культуры русского народа, его быта и традициям гостеприимства. Привить интерес к народному творчеству, его красоте и гармонии. Воспитывать бережное отношение к хлебу.

Ход:

Звучит музыка, стук в дверь группы. Заходят дети старшей группы их встречают ребята подготовительной группы в народных костюмах:

1 Ребенок:

Кто стучится в терем к нам?

Очень рады мы гостям!

2 Ребенок:

Не устали Вы в дороге?

Да не стойте у порога!

3 Ребенок:

Заходите поскорее

Всех накормим, обогреем!

4 Ребенок:

На Руси гостей встречают

Пышным круглым караваем

Он на блюде расписном

С белоснежным рушником!

5 Ребенок:

С караваем соль подносим,

Поклонясь отведать просим.

Гости наши, добрый друг,

Принимайте хлеб соль из рук.

(Дети подходят к выставке хлебобулочных изделий).

6 Ребенок:

Просим в горницу пиры пировать, столы накрывать!

Хозяйка с поклоном передает хлеб и соль гостям.

Отведав хлеб, гости садятся за лавку. Воспитатель включает презентацию «Как Хлеб попал на стол»

Стихотворение С. Погореловского «Хлеб».

1. Ребенок:

Вот он, хлебушко душистый

С хрусткой корочкой витой

Вот он теплый, золотистый

Словно солнцем налитой.

2. Ребенок:

В нем - здоровье наше, сила,
В нем - чудесное тепло,
В нем земли родимой соки,
Солнца свет весенний в нем...

Все дети: Уплетай за обе щеки! Вырастай богатырем!

3. Ребенок:

Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло.
Ведь не сразу стали зерна,
Хлебом тем, что на столе.

Дети: Люди долго и упорно потрудились на земле!

Воспитатель: А теперь послушайте, как приходит к нам на стол хлеб.

4. Ребенок:

За лесами, за лугами
Раздается в поле гром,
Это тракторы тугими
Пашут легкий чернозем.

5. Ребенок:

На широкие долины
Вышли новые машины.
Глянь в раскрытое окно-
Сеют сеялки зерно.

6. Ребенок:

Сколько в это зернышко
Вложено труда
Знает только солнышко
Ветер да вода.

7. Ребенок:

Посеяли хлеб хлеборобы весной.
Согрел он и встал
Золотистой стеною.
И слышит страна за уборку пора.
Для хлеба комбайны нужны, трактора.

Воспитатель: Чтобы хороший был урожай, читали заклички.

1 Ребенок:

Мочи, мочи, дождь,
На нашу рожь,
На бабушкину пшеницу,
На дедушкин ячмень,
Поливай весь день.

2 Ребенок:

Дождик пуще!
Дам тебе гущи,
Хлеба каравай
Хоть весь день поливай!

3 Ребенок:

Солнце, солнце,
Выблесни в оконце
Дай овсу рост,
Чтобы до небес дорос.
Матушку рожь,
Чтобы встала стеной плошь.

Воспитатель: После того как люди собирали урожай, устраивали праздники и пели частушки.

Частушки:

Кто сказал частушки вроде,
В наши дни уже не в моде?
Да и дело разве в моде
Если любят их в народе?!

Ой, раз, что ли,
Подмигну я Коле!
А потом Сереже!
И Всей молодежи!

Ты играй повеселее,
Балалайка три струны!
Подпевайте, кто умеет
Не стесняйтесь плясуны!

Не глядите на меня
Глазенки сломаете
Я не с вашего села
Вы меня не знаете

1 Ребенок:

Милости просим на чашечку чая.

Вот так мы живем

Пряники ждем, чаем запиваем,

Всех в гости приглашаем.

2 Ребенок:

Вкусный и горячий чай!

Разгонит скуку и печаль!

С чаем русский человек

Богатырь из века в век.

(Во время чаепития воспитатель подводит итоги, задаёт вопросы детям, что нового они узнали?)

**Конспект занятия по познавательному и речевому развитию
«Откуда пришёл хлеб».**

Цель: Уточнить и закрепить представления детей о выращивании хлеба.

Задачи: учить детей отгадывать загадки, составлять связанный рассказ по серии сюжетных картинок, учить понимать литературные выражения, народные пословицы; активизировать в речи детей прилагательные, учить образовывать однокоренные слова, обогащать словарь детей; воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и производстве. Развивать связную речь детей. Закреплять умение произносить фразы с разной силой голоса и в разном темпе.

Материал: Иллюстрации с изображением сельскохозяйственных работ, зерна, колосья, хлебобулочные изделия, мука, хлеб на подносе, тесто.

Предварительная работа: Беседа об уборке хлеба, труде хлебороба, рассматривание картин, знакомство с пословицами о хлебе, чтение сказки «Колосок».

Ход:

Воспитатель:

Отгадай легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный он и белый,

А бывает подгорелый.
Что это?
А вот ещё одна загадка:

Рос сперва он на воле в поле,
Летом цвел и колосился,
А когда обмолотили
Он в зерно вдруг превратился,
Из зерна -в муку и тесто,
И его сперва месили, испекли
И в магазине мы себе его купили.
На столе он занял место.
Что это? (хлеб).

Воспитатель: правильно ребята это Хлеб. На Руси была русская народная пословица «Хлеб всему голова», постарайтесь объяснить её значение, что это значит?

(Дети пытаются объяснить)

Воспитатель читает стихотворение:

Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке!
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют

Воспитатель: Где можно купить хлеб?

Дети: В магазине

Воспитатель: Как называется специализированный магазин, в котором продают хлеб, хлебобулочные изделия?

Дети: Булочная.

Воспитатель: Какой хлеб можно купить в булочной? Из чего пекут хлеб?

Дети: Из теста, которое делают из муки.

Воспитатель: Откуда берется мука?

Дети: Перемалывают зерно, которое выращивали люди на полях.

(Показ иллюстраций «Откуда берется хлеб»)

Воспитатель: Что происходит весной на поле? Какие машины пахут землю? Кто управляет трактором? Как называется машина которая сеет зерно? (рож, пшеницу, овес.)

(Ответы детей)

Физкультминутка «Колоски»

Колоски золоченные (Дети поднимают руки вверх
на ветру качаются, и качают из стороны в сторону.)

На ветру качаются низко наклоняются.

Воспитатель: Колосок из зернышка пшеницы какой?

Дети: Пшеничный.

Воспитатель: Колосок из зернышка ржи какой?

Дети: Ржаной.

Воспитатель: Колосок из зернышка овса какой?

Дети: Овсяный.

Воспитатель: Что необходимо для роста и созревания зернышка колоска?

Дети: Солнце, дождь и руки человека.

Как помочь зернышку, чтобы оно скорее взошло?

Дети: Нужно его полить – то есть дождик.

Воспитатель. А, что нужно, чтобы колосок созрел?

Дети: Солнышко.

Воспитатель.

Золотое солнышко,
Ты согрей нам зернышко!
Солнышко пригреет,
Колосок наш созреет.
Вот и созрел наш колосок.
(Показать колосок)

Воспитатель. Ребята, а как можно еще назвать колосок.

Дети: Колосок – колосочек – колосья – колосище – колоситься – колосистый.

Воспитатель предлагает детям произнести чистоговорку.

Не жалело солнце жара
Для хорошего загара,
И пшеница с рожью
Загорели тоже.

Чистоговорку произносим с разной силой голоса и в разном темпе.

Воспитатель: Что значит «Пшеница с рожью загорели тоже?»

Дети: Созрели.

Воспитатель: Какие машины убирают хлеб? Кто управляет комбайном? Куда везут обмолоченное зерно? Где из муки пекут хлеб? Люди каких профессий участвуют в производстве хлеба?

(Ответы детей).

Составление связанного рассказа по серии иллюстраций.

Заслушиваются 2-3 рассказа. Затем рассказ анализируется, что можно добавить к рассказу, что не рассказали.

Воспитатель произносит пословицу «Без труда не вытащишь рыбку из пруда». Почему мы так говорим?

(Ответы детей).

Воспитатель: Много своего труда и сил вложили люди разных профессий что бы хлеб оказался у нас на столе. А без труда не было бы хлеба. Что еще можно испечь из хлеба.

Воспитатель загадывает загадку:

Он бывает с толокном,
С рисом, мясом и пшеном,
С вишней, с яблоком бывает.
В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят,
По кусочку все съедят.
Что это?

Дидактическая игра «С чем пекут пироги?»

Пирог с капустой какой? (Капустный?) Пирог с вишней - (Вишневый.)

С рисом- (Рисовый.)

С мясом- (Мясной.)

С клубникой- (Клубничный.)

С творогом- (Твороженный.)

Воспитатель: Ребята, перед вами кусочки теста, давайте вылепим из него ваши любимые хлебобулочные изделия. Потом мы их испечем и покормим птичек. (Лепим из теста).

Воспитатель. На этом занятие заканчивается и вот вам подарки изделия из хлеба.

Подведение итогов занятия

Проект «Травянчик»

Вид проекта: исследовательский проект для детей 3 – 7 лет.

Продолжительность проекта: 1 месяц.

Участники проекта: дети, родители воспитанников, воспитатели.

Актуальность

Главная задача экологического воспитания – это воспитание в детях доброты бережного обращения к природе, к людям, к самому себе, видения прекрасного, воспитание чувства ответственности, в первую очередь, за собственное поведение и поступки. На современном этапе вопросы традиционного взаимодействия природы с человеком выросли в глобальную экологическую проблему. Если люди в ближайшем будущем не научатся бережно относиться к природе, заботиться о ней, то они, погубят себя и всё вокруг. Чтобы этого не произошло, следует воспитывать в детях экологическую культуру. И начинать воспитывать экологическую культуру и ответственность следует в дошкольном возрасте.

Цель: Изготовление травянчика своими руками, воспитание экологической культуры у детей 3 – 7 лет.

Задачи:

- вовлечь детей в практическую деятельность по выращиванию декоративных растений;
- учить детей ставить цель, получать необходимую информацию, планировать свою деятельность, определять средства реализации;
- развивать познавательную активность, интерес к выращиванию декоративных растений;
- формировать положительные взаимоотношения ребёнка со взрослым и сверстниками.

Предполагаемый результат:

- дети умеют ставить цель, получать необходимую информацию, планировать свою деятельность, определять средства реализации;
- дети активно участвуют в практической деятельности, изготавливают травянчика и осуществляют уход за ними;
- дети умеют налаживать дружеские взаимоотношения со сверстниками.

Предварительная работа:

- уход за комнатными растениями;
- проведение опытов «Выращивание лука». «Что нужно растениям для роста?»

Работа с родителями:

Консультация «Экологическое воспитание детей в семье»

Этапы:

1. Обозначение проблемы, отвечающей потребностям детей и взрослых.
2. Определение цели проекта, прогнозирование и конкретизация будущего результата.
3. Активизация способов получения информации.
4. Получение необходимой информации.
5. Обобщение полученной информации.
6. Планирование деятельности, определение средств реализации проекта.
7. Реализация проекта.
8. Обсуждение результата, хода работы.
9. Итог результатов.

Действия взрослых и детей на каждом этапе проектной деятельности

1 этап

Содержание деятельности

Рассматривании картинок покупных травянчиков из магазина. Обсуждение какие они, нравятся?

Мотивация: Хотите ли Вы, чтобы у нас в группе были такие травянчики?

Возникла проблема: Как самим вырастить травяничка?

Деятельность педагога

Мотивирует детей на совместную деятельность.

Формулирует проблему, подводит детей к необходимости задуматься над проблемной ситуацией

Деятельность детей

Учатся видеть проблему, формулировать важные вопросы

Выражают собственные мысли.



2 этап

Содержание деятельности

Цель: мы изготовим травяничка своими руками.

Что будем делать?

Деятельность педагога

Ставит цель с опорой на интересы и потребности детей

Деятельность детей

Обозначают цель деятельности (становятся активными исследователями окружающего мира)



3 этап

Содержание деятельности

Что такое травяничек? Травяничек – это такое декоративное растение в виде зверька или фантазийного, сказочного персонажа, которую нужно поливать и из нее растет травка, «прическа», которую можно подстригать.

Деятельность педагога

Рассказывает о травяничках.

Деятельность детей

Слушают, воспринимают наглядную информацию.

Высказывают собственные мысли, предположения.

4 этап

Содержание деятельности

Получение необходимой информации.

Как Вы думаете из чего можно сделать прическу? (посадить зерно –овес, рожь, траву, посмотреть в интернете, спросить у родителей, в магазине)

Где взять? (купить в магазине, взять дома у кого есть животные домашние)

Во что можно посадить травяничка?

Деятельность педагога

Задаёт стимулирующие мышление вопросы.

Помогает детям в получении информации

Деятельность детей

Узнают в разных источниках необходимую информацию.

5 этап

Содержание деятельности

Обобщение полученной информации.

Деятельность педагога

Выслушивает детей, помогает обобщить

Деятельность детей

Делятся полученной информацией

6 этап

Содержание деятельности

Что нужно сделать сначала?

Кого будешь делать?

Как оформить?

Как ухаживать?

Деятельность педагога

Определяет основные этапы работы с детьми.

Деятельность детей

Участвуют в определении последовательности операций

7 этап

Содержание деятельности

Изготовление травяничков

Оформление.

Дать им имена.

Уход за ними.

Деятельность педагога

Дифференцированная помощь взрослого

Деятельность детей

Выполнение детьми проекта; достижение договоренности; взаимообучение, помощь друг другу

8 этап

Содержание деятельности

Обсуждение

Что получилось? Вы довольны своей работой?

Деятельность педагога и детей

Обсуждение результата: хода работы, действий каждого, выяснение причин успехов и неудач



9 этап

Содержание деятельности

Кому хотели бы показать и рассказать о травяничках? (взрослым, детям других групп)

Деятельность педагога

Активизирует обсуждение.

Деятельность детей

Обсуждают. Готовят выступление.

Вот таких травяничков вырастили.

Эксперименты «Проращивание пшеницы»

Детское экспериментирование – это особая форма поисковой деятельности дошкольников, в которой проявляется собственная активность детей, направленная на получение новых сведений и новых знаний.

Эксперимент №1.

Взять три образца с пшеницей. Первый образец поместить в воду, то есть полностью исключили воздух. Спустя 4 дня зерна набухают, будет видно, что они готовятся к проращиванию. Но на 6 день становится ясно, что семена погибли, так как появляется неприятный запах и семена испортились.

Вывод: проращивание семян невозможно без присутствия воздуха. Необходимость воздуха объясняется тем, что семена дышат, то есть они поглощают кислород и выделяют углекислый газ.

Эксперимент № 2.

Необходимо взять зёрна пшеницы, поместили их в ёмкость с влажной средой для набухания. Следить, чтобы ватка всегда была влажной. В течение четырёх дней наблюдать, что происходит с семенами. Зёрна впитывают воду, набухают, меняют свою форму и сильно увеличиваются в размерах. Зёрна прорастают. Появляются корешки.

Вывод: проращивание семян невозможно без воды.

Эксперимент №3.

Нужно в контейнер насыпать землю, полить и поставили на окно и часто увлажнять. Уже на 2 день появляются корни, через 3 дня появляются ростки. Проращивание идёт быстрыми темпами, цвет листьев был сочно-зеленым, стебли крепкими.

Вывод: для нормального роста растений необходимо - земля, вода, свет и благоприятная температура.

Эксперимент №4.

В процессе исследования мы делали муку, взяли зёрна пшеницы насыпать в кофемолку и перемалывали, а в старину люди мололи вручную без помощи бытовых приборов, затем просеивали. Так я узнала, как получается мука.



Конспекты игровой образовательной деятельности по речевому развитию

Структура синквейна

Синквейн состоит из 5 строк

Его форма напоминает ёлочку

1 слово
2 слова
3 слова
4 слова
1 слово



1 строка – Название предмета
(существительное или местоимение).
2 строка – Слова-признаки
(прилагательные)
3 строка – Слова-действия
(глаголы)
4 строка – Предложение из
четырёх слов
(фраза, в которой выражается личное
мнение к предмету разговора)
5 строка – Обобщающее слово

(ассоциация - существительное)



Хлеб

Свежий, ароматный, хрустящий,
пшеничный, ржаной, вкусный, тёплый.

Хранится, печется, нарезается, съедается, радует, согревает, насыщает.

Хлеб всему голова

Каравай



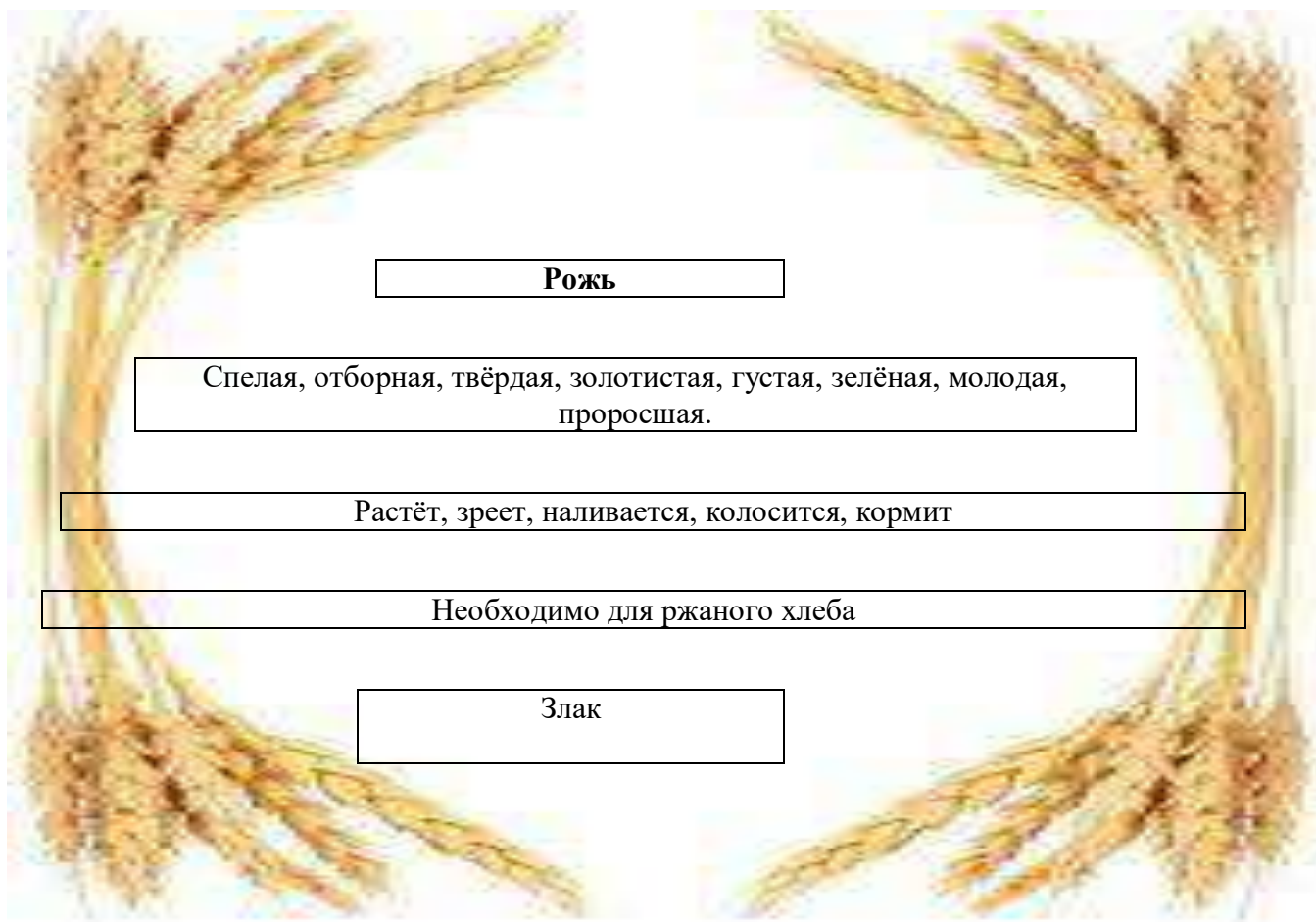
Пшеница

Спелая, отборная, твёрдая, золотистая, густая, зелёная, молодая, проросшая,
озимая, дроблёная.

Растёт, зреет, наливается, колосится, кормит

Самый распространённый злак на планете Земля

Злак



Рожь

Спелая, отборная, твёрдая, золотистая, густая, зелёная, молодая, проросшая.

Растёт, зреет, наливается, колосится, кормит

Необходимо для ржаного хлеба

Злак

Пословицы и поговорки о хлебе

Пословицы и поговорки недаром называют жемчужинами устного народного творчества. В их краткой форме отражается жизненный опыт народа, мудрость, способная раскрыть сущность многих вещей. Они знакомят детей с морально – этическими нормами, формируют навыки поведения, в доступной форме учат быть трудолюбивыми, честными, добрыми, смелыми, воспитывают любовь к родине. Пословицы способствуют развитию речи, помогают овладеть богатством родного языка.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> *Большому куску рот радуется. *Был бы хлеб, а у хлеба люди будут. *Калач приестся, а хлеб — никогда. *Без денег проживу, а без хлеба не проживу. *Хлеб да вода — здоровая еда. *Помяни соль, чтобы дали хлеба. *Лиха беда — хлеба нажить, а с хлебом — кому хочешь можно жить. *Слову — вера, хлебу — мера, деньгам — счет. *Хлеб везде хорош — и у нас и за морем. *Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь. *Из одной муки хлеба не испечешь. *Ешь пироги, а хлеб вперед береги. *Хлеб да капуста лихости не напустят. *Родился бы человек, а краюшка хлеба готова. | <ul style="list-style-type: none"> *Хлеб да соль! — Ем, да свой. — Хлеба есть! -Да негде сесть. *Хлеб за брюхом не ходит, а брюхо — за хлебом. *Хлеб с солью не бранится. *Хлеб сердце человеку укрепит. *Хлеб-соль вместе, а рыбка — в дель. *Хлеб-соль ешь, а правду говори. *Хлеб-соль — заемное дело. *Хлеб-соль и во сне хорошо. *Хлеб-соль — конец обеду. *Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай. *Хлеб-соль кушал, а нас не послушал. *Хлеб-соль не бранит. *Хлеб-соль — платное дело. *Хлеб хлебу брат. |
|---|--|

<p>*Хлебушко — калачу дедушка. *Ешь хлеб, коли пирога нет. *У хлеба не без крох. *Покуда есть хлеб да вода, все не беда. *Нам хлебушка подай, а разжует мы сами. *Хлеб да живот, так и без денег живет. *Без хлеба нет обеда. *Щи с мясом, а нет, так и хлеб с квасом. *Баловством хлеба не добудешь. *Горек обед без хлеба. *Хлеб на стол — и стоп престол, а хлеба ни куска — и стол доска. *Был бы хлеб, а зубы сыщутся. *Без хлеба живот никогда не живет. *Без соли не вкусно, без хлеба — не сытно. *Хлеба ни куска, так и в горле тоска. *Плох обед, коли хлеба нет. *Без хлеба и у воды худо жить. *У меня хлеб чистый, квас кислый, нож острый, черен пестрый, отрежу гладко, так, что глядеть сладко. *Без ума проколотишься, а без хлеба не проживешь. *Чужой хлеб в горле петухом поет. *Чужой хлеб приедчив. *Хлеб поспеваает — колхозник не гуляет. *Хлеб в пути не тягость. *Хлеб — всему голова. *Хлеб да вода — крестьянская еда. *Хлеб да крупы на здоровье лупи. *Хлеб да пирог и во сне добро. *Хлеб да капуста лихого не попустит. *Хлеб дорогой, да не дороже нас с тобой. *Хлеб наш насущный — хоть черный, да вкусный. *Хлеб ногами топтать — народу голодать. *Хлеб с водою, да пирог с лихвою. *Хлеба нет, так и друзей не бывало. *Хлебом люди не шутят. *Пот по спине — так и хлеб на столе. *Хлеб — наше богатство. *Будет хлеб — будет и песня. *Доплясались, что без хлеба остались. (Детям сложно понять переносный смысл слова «доплясались», поэтому здесь лучше использовать прямой смысл — если плясать и не работать, то хлеба не вырастишь). *Хлеб — дар божий, отец, кормилец.</p>	<p>*Как хлеба край, так и под елью рай, а хлеба ни куска, так везде тоска. *Хлеба нет — и друзей не бывало. *Хлеба нет — и корочки в честь. *Хлеба ни куска — и в горнице тоска. *Хлеба с душу, денег с нужу, а платья с ношу. *Хлебу — мера, деньгам — счет. *Чужой ломоть лаком. *Чужой хлеб вкусен. *Чужой хлеб петухом в горле запоет. *Чужой хлеб слаще калача. *Хлеб ешь зубами, а дело делай руками. *Хлеб за брюхом не гоняется, а брюхо за хлебом. *Хлеб на хлеб сеять — ни молотить, ни веять. *Без хлеба — половина обеда. *Без хлеба — смерть, без соли — смех. *Без хлеба все приестся. *Без хлеба да без каши — ни во что и труды наши. *Без хлеба и медом сыт не будешь. *Без хлеба и с меду тошнит. *Без хлеба на воде ноги жидки. *Без хлеба не жить, да и не от хлеба (не о хлебе) жить. *Без хлеба не обед. *Без хлеба сыт не будешь; про то, чего не было, песню не споешь. *Без хлебного корму лошадь на кнуте едет. *Беседа без хлеба не пригожа. *Хлеб — батюшко, вода — матушка. *Хлеб — кормилец. *Хлеб бросать — труд не уважать. *Хлеб в человеке — воин. *Хлеб вскормит, вода вспоит. *Хлеб да вода — молодецкая еда. *Хлеб да вода — то наша дворянская еда. *Хлеб-соль дружбу водит, а ссору выводит. *Хлеб-соль есть, да не про вашу честь. *Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска. *Будет хлеб, будет и обед. *Без хлеба — половина обеда. *Не будет хлеба, будешь без обеда. *Не трудиться, так и хлеба не добиться. *Рожь поспела — берись за дело. *Много снега — много хлеба.</p>
---	---

Загадки про хлеб

Разгадывание загадок, чтение сказок развивает способность к анализу, обобщению, формирует умение самостоятельно делать выводы, умозаключения. Загадки учат думать,

обогащают словарный запас, расширяют знания о хлебе, прививают любовь к родному языку. Они прекрасно развивают мышление, память, внимание, усидчивость. Разгадывать загадки можно в игровой форме и непринужденно. Загадка – это краткое описание предмета или явления.



*Отгадать легко и быстро:

мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
а бывает подгорелый.

(Хлеб)

*Всем нужен, а не всякий сделает

(Хлеб)

*Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.

(Хлеб)

*Комковато, ноздревато,

И губато, и горбато, и твердо,

И мягко, и кругло, и ломко,

И черно, и бело, и всем мило.

(Хлеб)

*Всем нужен, а не всякий сделает

(Хлеб)

*Бьют меня палками, жмут меня камнями,

Держат меня в огненной пещере,

Режут меня ножами.

За что меня так губят?

За то, что любят.

(Хлеб)



*Круглобок и маслянистый он,

В меру крут, посолен, -

Пахнет солнечным теплом,

Пахнет знойным полем.

(Хлеб)

*Мнут и катают,

В печи закаляют,

Потом за столом

Режут ножом.

(Хлеб)

*Вот он –

Тёплый, золотистый.

В каждый дом,

На каждый стол –

Он пожаловал – пришёл. В нём–

Здоровье, наша сила,

В нём – чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло! (Хлеб)

*Кольцо не простое,

Кольцо золотое,

Блестящее, хрустящее,

Всем на загляденье...

	<p>Ну и объеденье! (Баранка или бублик.)</p>
	<p>*Вырос в поле дом. Полон дом зерном. Стены позолочены. Ставни заколочены. *Ходит дом ходуном на столбе золотом (Зерно) *На соломинке - дом сто ребяток в нем. (Зерно) *Ты не клуй меня, дружок, голосистый петушок. В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду. В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)</p>
	<p>*Корабль-великан не по морю плывет. Корабль-великан по земле идет. Поле пройдет – урожай соберет. (Комбайн)</p>
	<p>*Ходит полем из края в край, режет черный каравай. (Плуг) *Овсом не кормят, кнутом не гонят, а как пашет, семь плугов тащит. (Трактор)</p>
	<p>* Месяц – новец днем на поле блестел, к ночи на небо слетел. (Серп) * Ясный月牙чок ночью в небушке висит, Днем во полюшке блестит. (Серп)</p>

	<p>*Птица Юрица на ветер глядит, крыльями машет, сама ни с места. (Ветряная мельница)</p>
<p>*Что на сковородку наливают Да вчетверо сгибают? (Блины.)</p>	<p>*В печь сперва его сажают, А как выйдет он оттуда, То кладут его на блюдо. Ну, теперь зови ребят! По кусочку все съедят. (Пирог.)</p>
	<p>* Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок. В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду. В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно) *Вырос в поле дом. Полон дом зерном. Стены позолочены. Ставни заколочены. Ходит дом ходуном На столбе золотом (Зерно)</p>

Художественные произведения

Литовская сказка «Как волк вздумал хлеб печь»

Однажды встретил волк в лесу человека и просит:

— Дай мне хлеба!

Человек дал. Волк съел и облизнулся — вкусный был хлеб. Говорит волк человеку:

— Что мне делать, чтобы и у меня всегда был свой хлеб? Научи меня!

— Ладно, — согласился человек и начал учить волка. — Сперва надо вспахать землю...

— А когда вспашешь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо рожь посеять.

— А когда посеешь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо подождать, пока она вырастет.

— А когда вырастет, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо её убрать.

— А когда уберёшь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо её смолотить.

— А когда смолотишь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо испечь хлеб.

— А когда испечёшь, можно есть?

— Можно.

Подумал волк, подумал и говорит:

— Лучше уж не буду я печь хлеб, коли так долго ждать. Как до сих пор обходился без хлеба, так, видно, и обойдусь.

М. Глинская «Хлеб»

Мама дала Грише большой кусок хлеба и отправила его на улицу.

Гриша ел хлеб. Хлеб был вкусный и душистый, с блестящей корочкой. Скоро мальчик наелся, а хлеба еще оставалось много. Тут ребята позвали Гришу в мячик играть. Что делать с хлебом?

Гриша подумал и бросил хлеб на землю.

Проходил мимо дядя Матвей, остановился и спросил: «Кто хлеб бросил?»

- Он, он! — закричали ребята и показали на Гришу. Гриша сказал: «Я уже сыт, а хлеб оставался. У нас хлеба много, не жалко».

Дядя Матвей снял с груди золотую звездочку и сказал: - «Я звезду Героя за то, что хлеб вырастил, получил. А ты хлеб в грязи топчешь».

Гриша заплакал: «Я не знал, что с хлебом делать. Досыта наелся, а он оставался...»

- Ладно, — согласился дядя Матвей. Если не знал — это другой разговор.

Поднял хлеб, положил на ладонь.

— В этом кусочке моя работа, работа твоей матери, всей деревни работа. Хлеб любить и беречь надо.

Отдал его Грише и ушел. Гриша утер слезы и сказал ребятам: «Я тот хлеб сейчас съем».

- Нельзя, — возразил Саня, — хлеб запачкан, заболеть можно.

— Куда же теперь хлеб девать?

В это время проезжала по дороге телега, а за телегой бежал жеребенок Лыска.

— Отдадим хлеб Лыске, — предложила Нюра. Гриша протянул жеребенку хлеб. Лыска схватил ломоть, мигом съел и не уходит. Тянется мордой к ребятам: Давай еще! Ах! Ах, как вкусно».

Джани Родари «Чем пахнут ремёсла?»

У каждого дела
Запах особый:
В булочной пахнет
Тестом и сдобой.

Мимо столярной
Идёшь мастерской -
Стружкой пахнет
И свежей доской.

Пахнет маляр
Скипидаром и краской.
Пахнет стекольщик
Оконной замазкой.

Куртка шофёра
Пахнет бензином.
Блуза рабочего -
Маслом машинным.

Пахнет кондитер
Орехом мускатным.
Доктор в халате -
Лекарством приятным.

Рыхлой землёю,
Поле и лугом
Пахнет крестьянин,
Идущий за плугом.

Рыбой и морем
Пахнет рыбац.
Только безделье
Не пахнет никак.

Сколько ни душится
Лодырь богатый,
Очень неважно
Он пахнет ребята!

Михаил Пришвин «Лисичкин хлеб».

Однажды я проходил в лесу целый день и под вечер вернулся домой с богатой добычей. Снял с плеч тяжёлую сумку и стал своё добро выкладывать на стол.

— Это что за птица? — спросила Зиночка.

— Терентий, — ответил я.

И рассказал ей про тетерева: как он живёт в лесу, как бормочет весной, как берёзовые почки клюёт, ягоды осенью в болотах собирает, зимой греется от ветра под снегом. Рассказал ей тоже про рябчика, показал ей — что серенький, с хохолком, и посвистел в дудочку по — рябчиному и ей дал посвистеть. Ещё я высыпал на стол много белых грибов, и красных, и чёрных. Ещё у меня была в кармане кровавая ягода костяника, и голубая черника, и красная брусника. Ещё я принёс с собой ароматный комочек сосновой смолы, дал понюхать девочке и сказал, что этой смолкой деревья лечатся.

— Кто же их там лечит? — спросила Зиночка.

— Сами лечатся, — ответил я. — Придёт, бывает, охотник, захочется ему отдохнуть, он и воткнёт топор в дерево и на топор сумку повесит, а сам ляжет под деревом. Поспит, отдохнёт. Вынет из дерева топор, сумку наденет, уйдёт. А из ранки от топора из дерева побежит эта ароматная смолка и ранку эту затянет.

Тоже, нарочно для Зиночки, принёс я разных чудесных трав по листику, по корешку, по цветочку: кукушкины слёзки, валерьянка, петров крест, заячья капуста.

И как раз под заячьей капустой лежал у меня кусок чёрного хлеба: со мной это постоянно бывает, что, когда не возьму хлеба в лес — голодно, а возьму — забуду съесть и назад принесу. А Зиночка, когда увидела у меня под заячьей капустой чёрный хлеб, так и обомлела:

— Откуда же это в лесу взялся хлеб?

— Что же тут удивительного? Ведь есть же там капуста!

— Заячья...

— А хлеб — лисичкин. Отведай.

Осторожно попробовала, и начала есть:

— Хороший лисичкин хлеб!

И съела весь мой чёрный хлеб дочиста. Так и пошло у нас: Зиночка, копуля такая, часто и белый-то хлеб не берёт, а как я из лесу лисичкин хлеб принесу, съест всегда его весь и похвалит:

— Лисичкин хлеб куда лучше нашего!



Конспекты игровой образовательной деятельности по художественно-эстетическому развитию

Лепка из соленого теста

Рецепт соленого теста первый

Нам понадобится:

1 стакан пшеничной или ржаной муки; 1 стакан соли (желательно мелкой); 0,5 стакана ледяной воды.



Прежде чем мы приступим к изготовлению теста — несколько важных замечаний:

- готовая мука для приготовления блинов для наших целей не годится — из нее не получится подходящая консистенция;
- чтобы готовая фигурка не раскрошилась, соль лучше сперва растворить в воде, а потом этот соляной раствор смешивать с мукой;
- если использовать ледяную воду, то эластичность материала будет выше.

Итак, соединяем все ингредиенты в удобной емкости и тщательно вымешиваем тесто. Чем лучше вы смешаете массу, тем пластичнее будет ваш материал для лепки. Тесто готово? Тогда приступаем к созданию игрушек, украшений, аксессуаров, интерьерных вещей — всего, на что у нас хватит фантазии!

Рецепт соленого теста второй

Нам понадобится:

1 стакан муки, 1 стакан соли, 0,5 стакана ледяной воды, 2 ст. л. подсолнечного (рапсового, горчичного) масла.



Соедините все ингредиенты в удобной емкости, хорошенько вымесите тесто руками и приступайте к процессу лепки. За счет масел тесто получится более пластичным и не станет крошиться при высыхании.

Рецепт соленого теста третий

Если вам предстоит работа с маленькими элементами, то стоит обратить особое внимание на третий рецепт.

Нам понадобится:

1,5 стакана муки, 1 стакан соли, 0,5 стакана холодной воды, 2–3 ст. л. клея (это может быть ПВА или любой водорастворимый клей).



Используя такой рецепт, а также поднабравшись опыта, вы сможете выполнить по-настоящему тонкие изделия из соленого теста, которые будут выглядеть не хуже фарфоровых.

Процесс лепки из соленого теста

Выбрав один из приведенных нами способов, замесите соленое тесто для лепки. Когда этот этап будет завершен, настанет время подготовить инструменты для предстоящей работы. Не переживайте, они достаточно обычны и найдутся в любом хозяйстве.

Инструменты понадобятся следующие:

- скалка, чтобы при необходимости раскатать тесто (если скалки под рукой не оказалось, ее можно легко заменить простой стеклянной бутылкой);
- доска для раскатки теста и дальнейшей работы с ним;
- нож, чтобы разрезать тесто (если в процессе лепки участвуют дети — попросите их принести пластмассовый ножичек из набора цветного пластилина);
- любые водорастворимые краски (акварель или гуашь) вместе с кисточками — чтобы раскрасить изделие;
- емкость с водой для кисточек с краской;
- различные лаки для укрепления готового изделия (не обязательно).

Кроме того, для создания вашего шедевра пригодятся любые подручные материалы: пуговицы, нитки, бумага, фольга, даже части живых растений. Не лишними могут оказаться и формы для печенья.



Советуем выдать вашему маленькому напарнику специальную одежду — так вам не придется переживать, что кто-то очень сильно испачкается. Пригодятся и влажные салфетки — чтобы удобнее было очищать руки при работе с тестом. Ими также будет удобно промакивать кисточки с краской.

Что можно сделать из соленого теста?

Перечень того, что вы можете сотворить из соленого теста, просто бесконечный. Елочные игрушки, чудаковатые панно, декоративный сервиз с оттиском из еловых веток, основа для часового механизма, разнообразные фигурки и статуэтки, картины, брелоки — словом, всё, на что способно ваше воображение!

Сушка изделий из теста

Когда ваше уникальное изделие вылеплено, наступает время следующего важного этапа — сушки. Ее можно выполнить по-разному.

Способ 1. Поставить изделие в разогретую духовку, разместив его на бумаге для выпечки. Температура при этом должна быть невысокой — 50–80 °С. Тут вам стоит оценить размеры изделия — крупное лучше сушить в более жаркой атмосфере. Выпекаться ваш предмет будет примерно час. Важно! Вынимать изделие не стоит до полного остывания духовки.

Способ 2. Изделие помещается в еще не нагретую духовку, подогревается до нужной температуры и выпекается до готовности.

Способ 3. Самый простой, но и самый продолжительный. Изделие из соленого теста сушится на открытом воздухе. Такой способ сушки лучше всего подходит для мелких предметов.

Не сушите свои изделия с помощью электроприборов или на батарее. Если предмет просох только с одной стороны, то его надо перевернуть и высушить вторую сторону.

Покраска изделий из соленого теста

Когда ваша фигурка или предмет высохнет и затвердеет, можно приступать к его покраске. Тут вам следует довериться своему вкусу и фантазии!

Что касается лакирования изделий из соленого теста, то это совсем не обязательный этап. Сделать это стоит лишь в том случае, если вещь будет часто контактировать с руками. Лак придает предметам глянцевый блеск и более искусственный вид.

Если вы всё же решите использовать лак, то обработку стоит производить на открытом воздухе.

Некоторые правила работы с соленым тестом

Если в готовых изделиях из теста появились трещины, то причины кроются в неправильном составе, плохой сушке или раскраске вещи при неполном высыхании. Иногда такую ситуацию еще реально спасти. Для этого необходимо сначала полностью высушить вещицу, а затем протереть трещины наждачной бумагой. Если после этого трещины сохранились, то, как и треснувшую стену в доме, их можно заделать тем же материалом — соленым тестом. Не исключено, что эту процедуру придется повторить, если трещины глубоки.

Случается, что во время высыхания изделие теряет свои части — они отпадают. Чтобы починить предмет, можно прибегнуть к простому способу — приклеить отвалившуюся часть клеем ПВА. Но если вещь еще сырая, можно обойтись без клея: просто смочите место скрепления водой, присоедините отпавший элемент и подержите некоторое время. Таким же образом старую часть можно при желании заменить на новую.

Соленое тесто как материал для творчества

Как было сказано ранее, самым большим плюсом теста является простота его изготовления. Кроме того, оно легко отмывается с рук и любых поверхностей, не оставляя следов. Тесто безопасно для работы с детьми. Ребенок вряд ли захочет его съесть из-за чрезмерной солености. Но если это все-таки произойдет — никаких страшных последствий не будет.

При соблюдении всех пропорций и правил тесто не липнет к рукам, отчего с ним очень приятно и удобно работать. Сушить его можно как на свежем воздухе, так и в духовке — если приготовить изделие необходимо в кратчайшие сроки. Для росписи по этому материалу не обязательно приобретать специальные краски — подойдет обычная школьная гуашь.

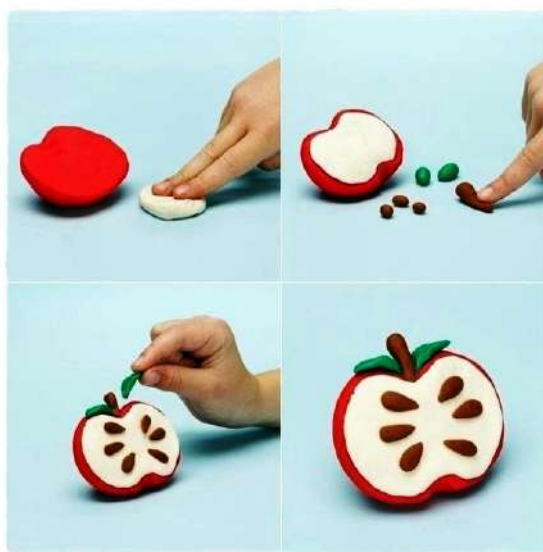
И самое главное — из соленого теста при желании можно вылепить все, что угодно. Для детей данный вид деятельности станет не только увлекательным занятием, но и полезным упражнением для развития мелкой моторики. Такое рукоделие повышает усидчивость и концентрацию, помогает развить логическое и творческое мышление.

Окрашивание солёного теста для творчества



Есть два самых распространённых способа окраски солёного теста. Первый способ: готовую поделку после сушки раскрашивают акриловыми красками либо гуашью, используя кисточку. Второй способ: пищевые красители разводят в воде, затем добавляют во время приготовления теста. Когда поделка полностью окрашена и просушена, её обязательно следует покрыть прозрачным маникюрным либо мебельным лаком в 2-3 слоя. Каждый слой перед нанесением следующего должен просохнуть. Таким способом поделка сохранится долгое время.

Яблоко для пирогов из солёного теста



Вам понадобится: окрашенное солёное тесто, клей пва, прозрачный маникюрный лак.
Мастер-класс

1. Слепите половинку яблока внутреннюю часть сделайте плоской, придавив к ровной поверхности.
2. Слепите тонкую плоскую серединку и приклейте к основной части.
3. Скатайте 6 семечек и палочку, затем приклейте к яблоку.
4. Слепите листики, затем приклейте их.
5. Высушите поделку.
6. Покройте лаком и дождитесь полного высыхания.

Яблоко из солёного теста готово!

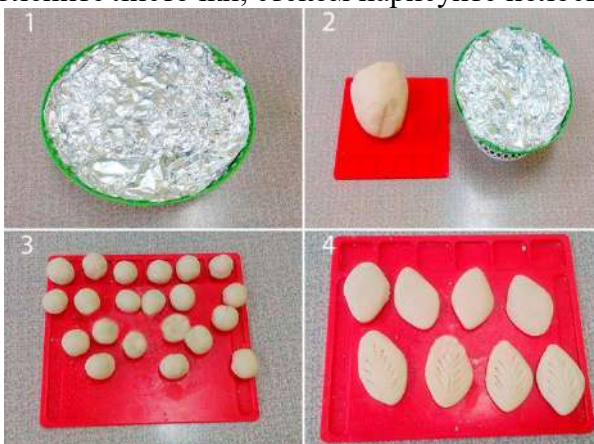
Розы для порога из солёного теста



Вам понадобится: солёное тесто, фольга, ваза для конфет либо похожая пластиковая ёмкость, гуашь, кисточка, прозрачный маникюрный лак, дощечка для лепки, ножик либо стек.

Мастер-класс

1. Заполните фольгой вазу.
2. Скатайте шарики. Для одной розы понадобится 5 шариков, для листочка – 1 шарик.
3. Слепите листочки, стеклом нарисуйте полосы.



4. Сделайте из шариков лепёшки и сформируйте розу. Одну лепёшку скрутите в трубочку, затем прикрепляйте по разным сторонам лепёшки, формируя лепестки.
5. Прикрепите к фольге розочки и листочки.



6. Высушите поделку.
7. Раскрасьте поделку и дождитесь полного высыхания.
8. Покройте поделку лаком и дождитесь полного высыхания.

Розы из солёного теста готовы!

Конспект НОД

По аппликации «Колосок» в старшей группе

Цель: формировать умение использования, нетрадиционной техники в аппликации

Задачи: Учить нетрадиционным методам аппликации. Продолжать формировать умение детей отвечать на вопросы полным предложением; развивать связную диалогическую речь; привлекать детей к активному участию в коллективных играх. Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлебороба.

Ход:

Воспитатель: (Чтение стихотворения Е. Кравченко «Чудесный колосок»)

Расскажу тебе, дружок,

Про чудесный колосок.

Тот, что зреет на полях –

Попадёт на стол в хлебах.

Сушки, плюшки и батон –

Хлеб приходит в каждый дом.

Ребята расскажи из чего получается хлеб.

Дети: Из зёрнышка

Воспитатель: Верно, а домик где все зёрнышки живут, называют колосок.

Игра «Что за чем?»

Воспитатель раскладывает на столе картинки с изображением разных этапов появления на столе хлеба (зернышко, трактор пашет землю, колосья, комбайн убирает урожай, пекарь печет хлеб.). Ребенок выбирает карточку и дает объяснение, что изображено и почему именно эту карточку он взял первой, второй и т. д. (Зерна сеют в землю, из них вырастают колосья. Колосья собирают, обмолачивают и получают зерна. Из зерен на мельницах делают муку, а уже из муки пекут хлеб)

Дидактическая игра «Назови ласково».

Воспитатель называет слово и бросает мяч ребенку, ребенок называет это же слово, только ласково.

Колос - колосок

Хлеб - хлебушек

Зерно - зернышко

Пряник - пряничек

Баранка - бараночка

Блин - блинчик.

Физминутка «В поле вырос колосок»

В поле вырос колосок

Дети машут руками перед собой вправо влево

Он не низок не высок

Сесть, встать, руки вверх

По тропинке хлеборобы

Шли домой из далека

Ходьба на месте

Говорят: «Такого хлеба, не видали мы пока»

Поднять плечи, покрутить головой из стороны в сторону.

Творческое задание аппликация «Чудесный колосок».

Воспитатель: Ребята, давайте сделаем колоски из макарон и вермишели.

Чтение стихотворения Н. Тихонова «Берегите хлеб»

Зёрна наших дней, светитесь

Позолотою резной!

Говорим мы: «Берегите,

Берегите, Хлеб родной.

Не мечтали мы о чуде.

К нам с полей живая речь:

«Берегите хлеб, вы – люди!

Научитесь хлеб беречь».

Подведение итогов.

Обсуждение работ, воспитатель выясняет, в чем были трудности.

Выставка детских работ



Конспекты игровой образовательной деятельности по физическому развитию

Подвижные игры

1. «Пирог».

Цель: формировать умение играть в команде, выполнять правила игры.

Играющие делятся на две команды. Команды становятся друг против друга. Между ними садится «пирог» (на него надета шапочка). Все дружно начинают расхваливать «пирог»:

Вот он какой высоконький,

Вот он какой мяконький,

Вот он какой широконький!

Режь его да ешь!

После этих слов играющие по одному из команды бегут к «пирогу». Кто быстрее добежит до цели и дотронется до «пирога», тот и уводит его с собой. На место «пирога» садится ребенок из проигравшей команды. Так происходит до тех пор, пока не проиграют все в одной из команд.

2. «Каравай».

Цель: формировать умение ходить в круге, приходить друг другу на выручку.

Составив круг, играющие поют:

Шел павлин горою,

Все люди за мною.

Одного нет у нас (имя одного из играющих).

У его маменьки печка истопленная,

Блины испеченные, каравай состряпанный,

Этакий высокий, этакий широкий,

Этакий низенький.

Играющие поднимают руки кверху, разводят в стороны, опускают к полу, сжимают круг, показывая вышину, ширину и т.д.

3. «Пахари и жнецы».

Цель: развивать ориентировку в пространстве, быстроту движений, ловкость, образность мышления, умение быстро действовать по сигналу воспитателя.

Играющие выстраиваются в две шеренги (друг против друга). Одни – «пахари», другие – «жнецы». Первыми начинают «пахари». Они идут шеренгой навстречу жнецам и говорят:

А мы пашенку пахали,

Глубоко борозды пахали.

Борозды глубокие,

Полосы широкие.

А вы, жнецы, худые.

У Вас серпы тупые.

Им отвечают жнецы:

А у вас – пахарь Сысой,

У него плуг тупой.

Он пашню не пахал,

На меже пролежал

Да ворон считал.

По окончании этих слов один из пахарей выбирает себе пару. «Пахари» берутся за руки.

«Жнецы» по очереди стараются их разъединить. Когда им это удается, игра повторяется, но начинают её уже «жнецы»

4. «Что мы делали – не скажем, а как делали – покажем».

Цель: формировать умение играть в команде.

Из взрослых выбирается один ведущий – Царь. Команда детей, предварительно договорившись между собой, подходит к Царю. Между ними происходит следующий диалог:

- Здравствуй, Царь.

-Здравствуйте, дети. Где вы были?

- На мельнице (поле, пекарне, хлебном магазине и т.д.)

- Что вы делали?

- Что мы делали - не скажем, а как делали – покажем.

Дети показывают задуманные действия. Царь должен угадать их. Если угадал - дети убегают, а Царь их ловит. Пойманные – отдыхают. Оставшиеся задумывают, новое действие и игра продолжается. Если Царь назвал задуманное новое действие неправильно, дети остаются на своих местах и дают ему возможность еще 2 – 3 раза отгадать задуманное.

5. Эстафета «Что - сначала, что – потом?».

Цель: Формировать ловкость, быстроту.

Дети делятся на две команды. Им дается одинаковый набор карточек (поле, трактор, комбайн, колос, зерно, мука, хлеб, печенье, сухарь, крошки, бутерброд и т.д.). Дети по очереди на скорость должны разложить их в последовательности, согласно естественному ходу превращений. Если изделия соответствуют примерно одной стадии превращения, их кладут друг за другом.

6. «Печем блины»

Цель: формировать ловкость, быстроту, увёртливость.

В руках у ребенка детская сковорода, на ней блинчики,

(блинчики можно вырезать из тонкого поролон, добегают до стола. Выкладывают блин на блюдо, у каждого участника свое, возвращаются. передают сковороду следующему члену команды, чья команда "напечет" больше блинов.

7. Игра «Блины»

Цель: содействовать овладению жизненно необходимыми двигательными навыками и умениями.

(Все участники стоят в кругу лицом к центру. Ведущий дает команду, участники её выполняют:

* «Блин комом» - все подпрыгивают.

* «Блин с маслом» - все приседают.

* «Блин с мясом» - все встают, руки на пояс.

* «Блин со сметаной» - кричат мальчики.

* «Блин со сгущенкой» - кричат девочки)

8. «Разливайся блинок»

Цель: Формировать двигательные навыки, учить ходить в круге.

Дети становятся в 2 круга, берутся за руки и повторяют слова:

Месим, месим, месим тесто (топающим шагом идут в центр)

Разливайся блинок (расходятся)

Разливайся большой.

Оставайся такой

Да не подгорай! П-ш-ш-ш (Приседают на корточки)

Ой, подгорел! (2 раза)

9. «Колоски»

Цель: развитие внимания.

Описание. Игроки – колоски стоят в несколько рядов. Один – земледелец, он стоит в стороне и запоминает, кто, где находится. По команде «Солнце!» земледелец уходит, колоски меняются местами. Потом звучит считалка, к ее окончанию земледелец должен показать, кто как стоял.

Считает ведущий:

Солнце светит, дождь идет,

Семечко растет, растет.

К солнцу тянется росток,

Тонкий, тонкий стебелек.

Небосвод весь обегая,

Солнце светит, не моргая.

Земледелец, не зевай,

Перемены отгадай!

10. «Каши»

Цель игры: развитие ловкости, силовой выносливости.

Описание. На площадке дети становятся в кружок и один из них, бросая мяч о землю, говорит: «Дети, каши!» Мяч подскакивает, а играющие, стараются его поймать. Следующим бросает мяч, тот, кто его поймал. Выигрывает самый ловкий.

11. Физкультминутка «Дуйте, ветры». Тара – тара – тара – ра!

Из колхозного двора выезжают трактора. (Дети идут произвольным шагом)

Будем землю пахать,

Будем хлеб засеивать,

Будем рожь молотить,

Малых детушек кормить (отмечают более сильным притопом правой ноги ударение на словах «землю», «хлеб», «рожь», «детушек», затем встают враспынную по залу)

Дуйте, дуйте, ветры в поле (пружиня ногами, делают махи руками вперед – назад)

Чтобы мельницы мололи (выполняют круговые движения руками «Мельница»)

Чтоб назавтра из муки

Испекли мы пироги! (имитируют движения лепки пирогов).

12. Физкультминутка «Печем пироги».

Мы месили тесто так легко (кулачками обеих рук поочередно «месят» тесто)

Поднималось тесто высоко (выполняют пружинку.)

Пирожки лепили: раз – два – три!

Много получилось – посмотри! (ладошками лепят пироги, протягивают ладонями вверх.)

В гости всех друзей скорей зови! (машут руками, приглашая детей.)

13. Физкультминутка «Колоски».

По весне поле вспахали (трут ладошки друг о друга),

Зерном поле засевали (складывают ладошки в шепотки).

Солнце припекает (перекрещивают руки, раздвигают пальцы)

Землю согревает (поднимают руки вверх.)

Высоко поднялись колоски

К солнышку тянутся они (сгибают руки в локтях, разворачивают ладони друг к другу и медленно поднимают руки).

Ветер налетает, колосок качает (качают руками над головой),

И вправо пригнулись, и влево качнулись (наклоны туловища в стороны),

А как дождик идет, рожь водицу пьет (наклоны туловища вперед).

Вот какая нива!

До чего ж красива!

