

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 126

ПРОЕКТ
«ОТ ЗЁРНЫШКА К ХЛЕБУ»
старшая группа



Полуда Марина Владимировна
Должность: воспитатель

Екатеринбург

Проект «От зёрнышка к хлебу»

Тип проекта: информационно-исследовательский

Вид проекта: групповой, краткосрочный

Участники проекта: дети, родители, воспитатели

Проблема:

В ходе бесед с детьми, совместными размышлениями было выявлено, что знания детей о хлебе и его происхождении носят отрывочный характер. Перед детьми была поставлена проблема «Как мы можем больше узнать о хлебе, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе».

Цель: Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи:

- расширить знания детей о значении хлеба в жизни человека;
- показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

Ожидаемые результаты:

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

Реализация проекта

1 этап подготовительный:

- сбор информации
- беседы
- наблюдения

2 этап основной:

Образовательные области	Формы работы с детьми
Познавательное развитие	ООД «Как хлеб к нам на стол пришел» просмотр презентации. Беседы: «Какой бывает хлеб»; «Берегите хлеб», «Как появился хлеб на Руси» Знакомство с профессиями: агроном, мукомол, пекарь. Просмотр «Три кота» серия про хлеб.
Речевое развитие	Театрализованная деятельность: драматизация сказки «Колосок» Заучивание стихотворений на тему «Хлеб - всему голова»: Т. Лаврова «Из чего печется хлеб?», Я. Аким «Пашут каждую весну», И. Токмакова «Что такое хлеб?» Проговаривание и заучивание скороговорок, пословиц, поговорок и примет о хлебе. Чтение художественной литературы: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо - дерево», «Булка»

Социально-коммуникативное развитие	Сюжетно-ролевые игры: «Магазин хлебобулочных изделий», «Семья», «Булочная». Д/и: «Что сначала, что потом»; «А какой он, хлеб»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Назови профессию».
Художественно-эстетическое развитие	Лепка «Хлебобулочные изделия» (соленое тесто) Аппликация «Золотой колосок» Рисование «Колосок». «Булочная»
Музыкальное развитие	Инсценировка «Праздник каравая», русские народные игры «Пирог», «Жнецы и пахари»
Физическое развитие	Подвижная игра «Найди и промолчи»

Мероприятия с родителями:

1 Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.

2 Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».

3 этап Заключительный:

Познавательная игра «От семечки до булочки».

Выставка по лепке «Хлебные изделия из соленого теста»

Итоговое мероприятие: выставка детских работ, познавательная игра «От семечки до булочки».

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА

У детей вырос интерес к тому, как появился хлеб, имеются знания и представления о хлебе. Воспитанники узнали, что труд взрослых приносит не только заработок, но и огромную пользу.

Развивающая предметно-пространственная среда пополнилась новыми дидактическими играми, атрибутами к сюжетно-ролевым играм, новыми познавательными материалами.

Конспект ООД «Как хлеб к нам на стол пришел»

Цель: дать детям представление о процессе выращивания и изготовления хлебобулочных изделий их разнообразии; формировать представление о труде хлебороба, сельскохозяйственной технике, облегчающей его труд; воспитывать уважение к труду взрослых (хлеборобов, пекарей, водителей, комбайнеров и др., бережное отношение к хлебу.

Задачи:Развивающие:

- развивать связную речь детей;
- обогащать словарь за счет слов: пшеница, комбайн, трактор, элеватор хлеборобы и т. д;

- развивать умение рассуждать, делать выводы;

Образовательные:

- систематизировать знания детей о процессе выращивания хлеба;
- учить устанавливать причинно-следственные связи;
- закреплять название профессий людей, растящих хлеб.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу;
- воспитывать уважение к людям, выращивающим хлеб.

Методы:

1. Словесные - художественные средства, чтение стихов; беседы.
2. Наглядные - образец действия взрослого, картины с изображением.
3. Практические - этюд (*движения в соответствии с текстом*); пальчиковая гимнастика; изготовление сушек и кренделей.

Оборудование: каравай с солью, зерно, полотенце, иллюстрации по теме, доски для лепки, влажные салфетки, стеки, соленое тесто, муляжи хлебобулочных изделий, сушки, хлеб формовой и круглый

Ход занятия.

Воспитатель: Вот он хлебушек душистый, 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.

- Ребята, сегодня я к вам пришла на занятие не с пустыми руками, а караваем. Караваем называется хлеб, украшенный, праздничный. По русскому обычаю, дорогих гостей встречают хлебом и солью. Сверху на каравай ставят небольшую солонку с солью. Пришедшие гости, обязательно должны отломить небольшой кусочек каравая, посолив, его съесть. Так они выражают благодарность и уважение хозяевам дома. Так что, каравай является ещё и символом гостеприимства.

Воспитатель: - Посмотрите, какой каравай.

Дети: - Мягкий, пушистый, вкусный, пышный, красивый, свежий и ароматный, круглый.

Воспитатель: А на что он похож?

Дети: На солнце, на тарелочку, на блин и т. д.

Воспитатель: - А знаете, почему он ароматный? Потому что, много людей приложили свой труд, свою любовь, чтобы хлеб пришёл на наш стол. Он самый главный в каждом доме и на каждом столе.

Воспитатель:- А как же появился на столе хлеб? Откуда он пришёл?

Дети: - Из магазина, из поля и т. д.

Воспитатель: - Ребята, сегодня мы с вами и узнаем, я вас приглашаю в путешествие. Мы вместе с хлебом пройдем весь долгий путь, который проходит хлеб, чтобы попасть на стол.

Воспитатель: - Ну что, ребята готовы, отправится в путешествие?

Дети: - Да.

Воспитатель:- Давайте мы с вами отправимся на автобусе. Поехали.

Воспитатель: - Посмотрите на картину, первая остановка. Что это?

Дети:- Это поле.

Воспитатель: - Правильно, это поле. А оно какое? Что там растёт?

Дети: - Пустое

Воспитатель: - Чтобы туда что-нибудь посадить, сначала весной нужно вспахать землю, потом её заборонить, чтобы земля была мягкой, плодородной. Просто трактор не вспашет землю, нужен плуг. Плуг прицепляют к трактору и пашут. Повторили слово плуг.

Дети: - Плуг

Воспитатель: - На тракторе кто работает?

Дети: - Тракторист.

Воспитатель: - Затем сеют зерно. Вы видели зерно?

Дети: - Нет, да

Воспитатель:- Вот оно (*показываю зерно детям*). Весной начинает всходить пшеница. А ей помогают тепло лучей солнца и дожди. Всё лето зерно растет, образуя колоски, а там внутри зреет зерно.

Воспитатель: - А теперь мы тоже превратимся в зёрнышки. Все движения повторяем за мной.

Физкультминутка

Подрастает зёрнышко (*Присели*)

Потянулось к солнышку. (*Потянулись*)

С ветерком оно играет. (*Руки вверх*)

Ветерок его качает (*Прогибаемся*)

К земле низко прижимает - вот как весело играет! (*наклоны туловища*)

Сколько в поле колосков - столько сделаем шагов (*ходьба на месте*)

Какой вырос каравай, выше руки поднимай (*Руки вверх и потянуться*)

Теперь ниже наклониться, как колышется пшеница. (*Наклоны в стороны*)

Сколько в поле тракторов, столько сделаем прыжков!

Воспитатель: - мы доехали до второй остановки. Это поле какое?

Дети: - Желтое.

Воспитатель:- Осенью начинают убирать урожай. Хлебоборобы приступают к жатве. Дети повторили жатва. Комбайны выезжают на поля. А кто у нас работает на комбайне?

Дети: - Комбайнёры.

Воспитатель: - Правильно. Комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву (*бункеру*) высыпаются в грузовые машины. А на машинах работает?

Дети: - Шофёры, водители.

Воспитатель: - Зерно везут на хранение, называется - элеватор. Ребята повторили элеватор. В элеваторе специальная техника-машина прочищает зерно от сорняков и мусора. Затем попадает в сушилку. Самые крупные зёрна оставляют на хранение, чтобы посеять на следующий год.

Воспитатель: - Дальше поехали, у нас остановка - мельница, где зёрна растирают - мелют. Получается мука.

Воспитатель: - Муку везут на хлебопекарни и хлебозаводы. Пекари добавляют в муку воду, сахар, соль, дрожжи, масло и с помощью тестомешалки замешивают тесто. Затем теста раскладывают в формы и отправляют в печи. Хлеб у нас тоже разной формы: формовой он из пшеничной муки, а круглый он из ржаной муки. В хлебопекарнях выпекают не только хлеб, но и разные хлебобулочные изделия. Какие вы знаете хлебобулочные изделия, назовите?

Дети: - Батон, булочки, сушки, баранки, крендель, пирожки, ватрушки,

Воспитатель: - Молодцы. Затем готовые хлебобулочные изделия развозят по магазинам на продажу, где мы и покупаем. Вот мы с вами прошли весь долгий путь вместе с хлебом. Чтобы, получить хлеб, нужно много потрудиться.

Воспитатель: - Но самый вкусный хлеб получается, когда хлеб пекут своими руками.

Давайте, мы тоже превратимся в маленьких пекарей и слепим хлебобулочные изделия - сушки. Но у пекаря очень опасная работа: вокруг острые ножи и горячие печи, поэтому нужно очень осторожно. Чтобы они получились, нужно нам пальчики размять. Приготовились, повторяем за мной.

Пальчиковая гимнастика

Муку в тесто замесили (*месим движениями тесто*)

А из теста мы слепили (*показываем*)

Пирожки и плюшки, Сдобные ватрушки

Булочки и калачи (*сгибаем пальцы*)

Испечём мы их в печи (*Показываем ладошки*)

Молодцы! А теперь я хочу с вами поиграть и проверить, внимательно ли вы меня слушали и что вы запомнили. Я буду вам задавать вопрос и бросать мяч. Вы отвечаете и мне возвращайте мяч.

- Назови хлеб ласково - (*хлебушек*)
- Крошки-хлеба, какие (*хлебные*)
- Прибор для замешивания теста (*тестомешалка*)
- Посуда для хлеба (*хлебница*)
- Кто выпекает хлеб (*пекарь*)
- Как называется уборка хлеба (*жатва*)
- Кто управляет комбайном (*комбайнёр*)
- Кто управляет трактором (*Тракторист*).
- Где хранят зерно? (*элеватор*).

Молодцы ребята. Вам понравилось занятие. Спасибо.

Конспект занятия по рисованию «Колосок»

Задачи:

- Расширить знания детей о колосе;
- Учить рисовать колосок гуашевой краской, передавая особенности его строения;
- Закрепить навыки рисования с помощью примакивания ворса кисточки;
- Воспитывать художественный вкус;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу и к труду людей, которые делают хлеб.

Ход организованной образовательной деятельности:

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

Ребята, посмотрите на картинку что на ней изображено (поле) Правильно это поле, на котором растут много колосьев, посмотрите какое оно красивое. А какие цвета использовал художник, чтобы нарисовать поле колосьев? (жёлтый, оранжевый, коричневый).

Физкультминутка

В землю зёрнышко попало. (Дети присаживаются на корточки, прижимают голову к коленям и закрывают её руками)

Прорасти на солнце стало. (Дети поднимаются)

Золотое солнышко, ты согрей нам зёрнышко!

Дождик, дождик, поливай! Будет хлеба урожай!

Дождик землю поливал, и росточек подрастал! (Дети вытягивают руки вперёд, встряхивают ладонями)

К свету и теплу тянулся (руки в стороны)

И красавцем обернулся (руки на пояс, повороты туловищем в право, в лево)

Золотые колоски на ветру качаются, (Дети встают на носочки, поднимают прямые

Низко наклоняются. руки вверх, кисти рук опущены вниз, качают руками).

Поспел урожай! Приезжай, убирай! (Руки в стороны)

Воспитатель: Молодцы, ребята, присаживайтесь на свои места. Посмотрите на картинку, с изображением колоска, из чего он состоит? (стебель, зёрна и усики).

Сначала мы нарисуем стебель, потом начнём рисовать семена они у нас какой формы ребята? (овальной). Правильно, потом мы прорисуем усики тоненькой кисточкой аккуратно между зёрнышек. Посмотрите, как красиво получается (воспитатель показывает, как получилось у него, а рядом мы нарисуем ещё один колосок.

(Дети выполняют задание)

Ход работы:

1 Рисуем, используя гуашь цвет охра, кончиком кисти три стебелька: прямая линия по центру и две - слева и справа.

2 Далее способом примакивания (отпечатываем всю волосяную часть кисти) рисуем первое верхнее зернышко.

3 Тем же способом рисуем остальные зернышки по обеим сторонам стебелька, стараясь соблюдать симметрию.

4 Проделываем те же действия и с другими колосками.

5 Всей шириной кисти рисуем листочки.

Лепка из солёного теста «Хлебобулочные изделия».

Задачи:

- Познакомить с различными видами хлебобулочных изделий;
- Уточнить и закрепить знания о хлебобулочных изделиях;
- Продолжать развивать у детей творческое воображение, мелкую и общую моторику рук, память, мышление, глазомер;
- Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приемы лепки;
- Воспитывать аккуратность и позитивное отношение к своей работе через внедрение инновационных технологий.

Предварительная работа: - заучивание поговорок и стихотворений о хлебобулочных изделиях; - рассматривание иллюстраций.

Словарная работа: разминание, отщипывание, раскатывание.

Материал и оборудование к занятию: тесто, доски для лепки, стеки, салфетки, скалки, образцы вылепленных хлебобулочных изделий.

Ход занятия

Воспитатель:- Ребята, к нам сегодня придут гости.

- Как вы думаете, чем можно угостить гостей.

- Напоить чаем (ответы детей)

Воспитатель:- Да, правильно, а что мы можем предложить к чаю, сделанное своими руками?

(Ответы детей) - булочки, кексы, пирожки, крендельки, бублики, корзиночки.

Воспитатель: Ребята, наверное, все эти хлебобулочные изделия растут на деревьях, и мы их сможем сорвать и подать гостям?

Дети: Нет, хлеб растёт в поле?

Воспитатель: Правильно! Я вам сейчас покажу, как хлеб попадает к нам на стол.

(Показ презентации «Хлеб всему голова»)

Воспитатель: Вы просмотрели презентацию и, наверное, сможете мне сказать: - Как называются люди, которые выращивают хлеб? (хлеборобы)

- Куда везут зерно на машине с полей? (на элеватор)

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

- Что дальше происходит с зерном?

С элеватора зерно везут на мукомольный завод, где из зёрен получают муку, затем везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.

Воспитатель: Молодцы! Я Вам предлагаю поучаствовать в процессе получения муки и отвезти зерно на мукомольный завод.

Физминутка.

Едем в поле (дети встают друг за другом и «едут» на машине)

На кочку наехали (подпрыгивают)

В яму заехали (приседают)

Горки объехали (делают повороты вправо, влево)

И завод приехали!

Воспитатель: Вот мы и отвезли зерно на мукомольный завод, а пока наша мука будет готовиться, я предлагаю вам пройти на свои места.

Воспитатель: обращает внимание на коробку, стоящую на столе. Предлагает отгадать загадки и при каждой отгадке достаёт из коробки картинку или муляж хлебобулочного изделия.

Вот на мельнице пшеница, здесь такое с ней творится!

В оборот её берут, в порошок её сотрут! (Мука)

Он бывает с рисом, с мясом, с вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают, а как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят по кусочку все съедят. (Пирог)

Я пузырюсь и пыхчу, жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня, посадите в печь меня. (Тесто)

Что на сковородку наливают да вчетверо сгибают? (Блины)

Маленькое, сдобное колесо съедобное. (Бублик)

Сидит на ложке свесив ножки? (Лапша)

Воспитатель: Ребята, а кто печёт хлеб? (пекари)

Вот сегодня я предлагаю вам побыть еще и пекарями, будем изготавливать хлебобулочные изделия своими руками.

Воспитатель:- А сейчас давайте сядем ровно, выпрямим спину, разомнем наши пальчики и вылепим хлебобулочные изделия из теста, для того что бы нам угостить гостей.

Пальчиковая гимнастика «В гости»

В гости к пальчику большому

Приходили прямо к дому

Указательный и средний,

Безымянный и последний,

Сам мизинчик-мальшок

Постучался на порог.

Вместе пальчики-друзья,

Друг без друга им нельзя!

Воспитатель: Ребята, а что можно испечь из теста? Правильно, пироги, булки, каравай, хлеб, плюшки, бублики, круассан, крендель, плетёнку. Давайте немного пофантазируем и окажемся в мини-пекарне. В любой пекарне должны соблюдаться санитарно-гигиенические условия: должно быть чисто и у каждого пекаря или кондитера есть свое рабочее место, которое он должен содержать в чистоте. Сегодня мы будем с вами печь разные хлебобулочные изделия.

- У вас на столе уже лежит кусочек готового теста, из него мы вылепим угощения.

Воспитатель: Так как вы еще начинающие пекари, я научу вас лепить аппетитные хлебобулочные изделия.

Круассан - раскатываем кусочек теста круговыми движениями рук, расплющиваем его, стеклой вырезаем треугольник. Начиная с тупого конца, закатываем его.

Плетёнка - раскатываем три колбаски одинаковой длины. Разложив их через равные промежутки, заплетаем косичку. И посыпаем маком.

Плюшка - скатываем тесто длинным жгутом. Начиная с одного конца, сворачиваем его плюшкой.

Крендель - скатываем тесто жгутом - толстым посередине и более узким к концам. По длине жгута стеклой делаем 4-5 поперечных надрезов и сворачиваем жгут кренделем.

Завитушка - скатываем длинный жгут. Сворачиваем его так, чтобы получилось что-то типа узла. И подворачиваем концы полученной завитушки вниз.

Булка - из небольшого куса теста лепим маленькую вытянутую булку. Стекой делаем три продольные ложбинки. Если ложбинки нанести наискось, то получится батон.

Дети приступают к выполнению задания.

Самостоятельная работа детей. Напоминаю, как нужно правильно сидеть за столом.

Провожу индивидуальную работу:

- напоминаю приемы лепки;
- при необходимости, использую повторный показ, словесные поощрения, похвалу;
- помощь в украшении работы мелкими деталями.

За пять минут предупреждаю об окончании работы.

В конце занятия, вылепленные работы складываем на стол.

Из пекарни мчат машины.

Чьи сегодня именины?

Стол скорее накрывай

Испекли мы каравай.

Испекли мы булки, плюшки,

Круассаны и ватрушки.

Вот такой ширины!

Вот такой вышины!

Воспитатель: Мы вспомнили с вами ребята, откуда приходит хлеб на наш стол и к нему нужно относиться с уважением: его нужно обязательно доедать (старые люди говорят, что, оставляя кусочек хлеба, ты оставляешь свое здоровье). Хлеб нельзя бросать на землю, на пол. Раньше, если хлеб случайно роняли на пол, его поднимали и просили за это прощения.

И играя, и танцуя,

Помни истину такую,

Никогда не забывай:

Береги наш каравай,

Он трудом добыт,

Чтобы ты был сыт!!!

Провожу анализ детских работ. К анализу привлекаю самих детей: предлагаю найти самую оригинальную работу. Спрашиваю, чем понравилась работа? Украшена ли работа мелкими деталями? Что интересного необычного в работе?

Подвожу итог занятия: - Сегодня на занятии мы с вами вспомнили, как люди вырабатывают хлеб, попробовали сами лепить из теста.

Конспект ООД по аппликации «Золотой колосок»

Цель: Расширение знаний детей о произрастании зерновых культур.

Задачи: познакомить детей с особенностями строения колоска; закрепить приемы аккуратного наклеивания. Развивать внимание, мелкую моторику, усидчивость, умение доводить начатое дело до конца. Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлебороба.

Оборудование и материалы: изображения, посвящённые хлебу; гербарий из колосков ржи и пшеницы; листы бумаги голубого цвета; полосы жёлтой бумаги различной длины и ширины; клей; салфетки; клеёнка.

Предварительная работа: разговор с детьми о том, как хлеб попадает на стол; чтение сказки «Колосок» в пересказе С. А. Могилевской, а также рассматривание картинок, посвящённых хлебобулочным изделиям.

Методы и приемы: объяснение, обсуждение, показ иллюстраций, физкультминутка, индивидуальная работа детей, чтение художественных произведений.

Ход занятия:

1. Вводная часть.

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

Доброе утро. Скорей проснись, солнцу шире улыбнись.

- Подарите друг другу улыбку.

Присаживайтесь на свои места.

Чтение стихотворения Е. Кравченко «Чудесный колосок»

Расскажу тебе, дружок, про чудесный колосок.

Тот, что зреет на полях - попадет на стол в хлебах.

Сушки, плюшки и батон - хлеб приходит в каждый дом.

- О чем это стихотворение? (О колоске)

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

- Скажите, какие они? (*желтые, колючие, усаые, маленькие*)

- Что есть в колосках? (*зерна*)

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

Игра «Что за чем?»

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

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

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

Физкультминутка «В поле вырос колосок»:

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

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

По тропинке хлеборобы

Шли домой из далека. (*ходьба на месте*)

Говорят: «Такого хлеба, не видали мы пока». *(поднять плечи, покрутить головой из стороны в сторону)*

2. Основная часть.

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

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

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

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

Пальчиковая игра «Обмолоти колосок»:

Молотить мы стали

(указательный палец правой руки стучит по левой ладони)

Зерна все достали.

(поочередно соединяем большой палец на обеих руках с остальными)

1, 2, 3, - ты на зерна посмотри.

(три хлопка в ладони, руки вперед)

- Пальчики мы к работе подготовили. Посмотрите на тарелочки, которые стоят перед вами на столе. Как вы думаете, что на них? (зернышки). Правильно, это детали колоска: длинная узкая полосочка - что это? (стебель, 9 маленьких полосок - что это (зернышки).

- Начинаем собирать нашу композицию:

* Длинную тонкую полоску приклеить посередине - стебель.

* 9 маленьких полосок склеить краями, чтобы получились «петельки» - это зёрна.

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

*Между зёрен вклеиваем тонкие полоски бумаги - колосковые чешуйки. Внизу стебля приклеиваем полоски со скошенным краем - листья. Листья сгибаем и приклеиваем так, чтобы согнутая часть свободно свисала.

- Можете приступить к работе.

3. Завершающий этап.

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

- Что мы сегодня делали? Что больше вам понравилось?

-А теперь полюбуемся нашим пшеничным полем. Какая красота!

Всем на прощание мое напоминание:

«Хлеб берегите! Хлебом не сорите!

Хлеб уважайте! С хлебом не играйте!

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, друзья!»

Конспект ООД по рисованию «Хлебная корзина»

Цель: воспитывать бережное отношение к хлебу.

Задачи:

Обучающие: Учить передавать в рисунке форму, цвет и размер предметов; Учить гармонично располагать изображение на листе бумаги, подбирать соответствующую цветовую гамму. Воспитывать бережное отношение к хлебу, умение им дорожить, умение аккуратно работать красками.

Предварительная работа: Просмотр презентации «Откуда хлеб пришёл?»
Рассматривание и рисование по точкам колоса, зерна, снопа из колосьев.

Материалы: Репродукции картин с изображением пшеничных полей, пшеничных колосьев. Альбомные листы формата А4, гуашь, кисти, подставки для кистей, банки с водой, салфетки.

Ход занятия:

Входит воспитатель с караваем, кланяется детям:

- Здравствуйте, ребятки!

- 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! (С. Погореловский)

Как же получается хлеб, тот самый, что мы покупаем в магазине? *(ответы детей)*

Воспитатель предлагает посмотреть презентацию «Откуда хлеб пришел»

По ходу презентации дети рассказывают какой путь проходит зернышко, чтоб из него получился хлеб. Воспитатель задает вопросы *(Зачем землю вспахивают, какие бывают колоски)* (Если дети затрудняются с ответом, воспитатель помогает подобрать нужные слова.)

- Воспитатель. Сегодня в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать хлеб. Ведь хлеб прошёл долгий путь, прежде чем появиться на полке в магазине. А вы знаете, дети, кто же занимается выращиванием зерна на полях? *(Хлеборобы.)*

ХЛЕБ.

Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют. *(Я. Аким.)*

- На бескрайних полях хлеборобы выращивают много зерна, с помощью которого можно накормить хлебом всю страну. Каждый день в детском саду, школах, магазинах пахнет душистым свежим хлебом.

- Ребята, давайте вспомним, люди каких профессий трудятся над созданием хлеба.

- Агроном, тракторист, комбайнёр, шофёр, грузчик, мукомол, пекарь и т. д.

- Каждую осень хлеборобы заботятся о будущем урожае. Под зиму трактористы пахут землю, чтобы она была мягкая, рыхлая под снегом зимой, а весной, когда снег растает, земля наберёт сполна талой воды. Рано весной землю рыхлят, вносят удобрения и засевают зерном.

Воспитатель: - Мы немного засиделись, давайте разомнемся.

Физкультминутка:

Сколько в поле колосков -

Столько сделаем шагов. (*ходьба на месте*)

Какой вырос каравай?

Выше руки поднимай! (*руки вверх и потянуться*)

Теперь ниже наклониться,

Как колышется пшеница? (*наклоны в стороны*)

Сколько в поле тракторов,

Столько сделаем прыжков! (*прыжки*)

Воспитатель: - Ребятки, я сейчас загадаю загадку, а вы отгадайте и узнайте, что сегодня мы с вами будем рисовать.

Загадка:

Всему головой его называют,

На пол никогда не бросают.

В печи подрос и окреп,

Это наш любимый (хлеб)

- Правильно. Мы будем рисовать сегодня хлеб. (*Беседа с детьми*). Давайте рассмотрим, потрогаем наши хлебобулочные изделия (*рассматривание*). Обратите внимание на форму, размер, цвет. А хлебушек наш будет лежать в специальной хлебной корзине.

Рисование.

Предложить детям положить перед собой листы бумаги, взять простые карандаши, уточнить, что рисунок будет располагаться по всему листу бумаги.

- Ребятки, скажите, как мы будем рисовать простым карандашом?

(*Ответы*). Правильно. Для начала мы нарисуем контур, на карандашик нажимать нужно легко.

Когда основные детали рисунка, будут нарисованы, предложить детям взять гуашь и раскрасить.

Воспитатель: Вы такие молодцы! Очень красивые хлебные корзины у вас получились! Оформляем выставку детских работ.

- Я надеюсь, что и вы, ребята, тоже будете хорошо, бережно относиться к хлебу, беречь его, ценить, ведь недаром в народе хлеб звали уважительно и ласково «батюшка», «кормилец», ведь **Хлеб – всему голова!**

Русская народная игра «Пирог»

Цель: Воспитание дружеских взаимоотношений между детьми, учить соблюдать правила безопасного поведения.

Игровая задача: перетянуть в свою команду как можно больше «пирогов».

Ход: 1 Выбираем пирог с помощью считалки (или пирогом в первый раз может играть скоморох);

2 Делимся на две команды, становимся лицом друг к другу.

3 Пирог становится в середине, упирается руками в бока, надувает щеки.

4 Команды произносят слова: «Вот он, какой высоконький, вот он какой мякошенький, вот он какой широконький, Режь его, да ешь!»

5 После этих слов играющие по одному от каждой команды бегут к пирогу и стараются его перетянуть на свою сторону. Кто перетянет, забирает пирог в свою команду.

6 Новый «пирог» выбирается из проигравшей команды.

7 Выигрывает та команда, которая заберет больше «пирогов».

8 Игра заканчивается, когда в одной из команд не останется ни одного человека.

Дети играют в подвижную игру, воспитатель, при необходимости, вносит коррективы в действия детей.

Русская народная игра «Жнецы и пахари»

Она будет уместна на фольклорных праздниках, особенно связанных с урожаем и плодородием. При этом в каждой группе - и среди «жнецов», и среди «пахарей» должны быть два-три человека, знающие текст попева. Тогда к концу игры большинство детей смогут его запомнить. Если же таких игроков-знатоков нет, то помочь ребятам произносить и запоминать текст может взрослый водящий.

Правила игры:

Для игры дети разбиваются на две равные команды. Одна команда «жнецов», другая «пахарей». Для того, чтобы разделиться на команды, можно воспользоваться народными считалками-жеребьевками. Так же для игры нужен ведущий. Он, практически, выполняет функции арбитра, поэтому на эту роль лучше всего подходит взрослый. На площадке чертится линия, а на расстоянии около 2-3 метров от линии два больших круга - один из них «пашня», другой «нива». Команда «пахарей» встает на ту половину игрового поля, где «пашня». А команда «жнецов», соответственно, где «нива». Водящий стоит чуть в стороне. Команды вступают в «диалог», дразня друг друга:

Пахари: А мы пашенку пахали, плугом борозды махали! Борозды широкие, полосы глубокие! А вы - жнецы худые, серпы у вас тупые!

Жнецы: Мы жнецы молодые, у нас серпы златые! Мы жито жали, во снопы вязали. На ток возили, цепом молотили, зерно выбивали, стали с пирогами! После этих слов водящий подбрасывает брусок - жребий. С одной стороны такой брусок должен быть обструган, а с другой сохранять кору. Обструганная сторона - «нива», сторона с корой – «пашня». В качестве жребия может выступать любой предмет. Например, спичечный коробок, одна сторона которого заклеена желтой («нива»), а другая черной («пашня») бумагой. Если жребий упадет стороной, обозначающей «ниву», то водящий кричит: «Раз-два-три! На ниву беги!». После чего, все «жнецы» стараются забежать на ниву. Игрок, оказавшейся внутри круга, находится в безопасности - его нельзя ловить.

«Пахари», перебегают на половину «жнецов» и стараются их поймать до того, как те успеют забежать на «ниву». Пойманные «жнецы» переходят в команду «пахарей». Все возвращаются на исходную позицию. Игру повторяют. Если жребий упадет вверх стороной «пашня», то водящий говорит: «Раз-два, три! На пашню беги!».

В этом случае убегают «пахари», а «жнецы» их ловят. Игра заканчивается, когда все игроки окажутся в одной команде.

Подвижная игра «Найди и промолчи»

Цель: учить ориентироваться в пространстве. Воспитывать выдержку, смекалку.

Описание игры: Детям воспитатель показывает предмет (колосок), и после того, как они закрыли глаза, он прячет его. Потом предлагает поискать, но только не брать, а сказать на ушко, где он спрятан. Кто нашёл первый тот и ведущий в следующей игре.