

Отдел образования администрации Красненского района Белгородской области
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОТОВСКОЙ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
«КОЛОКОЛЬЧИК»
КРАСНЕНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРОЕКТ

«ОТ ЗЁРНЫШКА К ХЛЕБУШКУ»



*Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовёт
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
«Хлеб всему голова!»
В поле, в доме, в державе!*

Актуальность проекта:

По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб. Мы выбрали эту тему потому, что чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Быть с хлебом - это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Каждый по-своему воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. В жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческого хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрестанный труд.

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Вопросы:

Основополагающий:

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Что во главе стола стоит?

Вопросы проблемные:

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Что необходимо чтобы испечь хлеб?

Проблемы (темы) самостоятельного исследования:

-как хлеб к нам на стол пришёл?

Участники проекта

Дети старшей группы, воспитатель, повар, музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре, родители.

Цель проекта: формировать знания последовательности выращивания хлебных злаков, процессе изготовления хлеба.

Задачи:

1. закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку
2. воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда
3. учить сотрудничать, уважать чужой труд.

Сроки реализации проекта: сентябрь 2017 – ноябрь 2017

Предполагаемый результат:

- ❖ повышение познавательной активности дошкольников
- ❖ усвоение детьми необходимых знаний по теме «Хлеб – всему голова»
- ❖ приобретение детьми опыта продуктивного взаимодействия друг с другом, умение слушать товарища
- ❖ понимание детьми ценности хлеба, важности труда хлебороба
- ❖ представления детей о технологии приготовления хлеба

Этапы работы над проектом

- ❖ целеполагание
- ❖ разработка проекта

- ❖ выполнение проекта (практический)
- ❖ презентация проекта

Сотрудничество с родителями

Участие в выставке хлебобулочных изделий испечённых родителями «Вот так хлебушек!»

Чтение дома рассказов, стихов о хлеборобах, хлебе.

Конструирование совместно с родителями из бросового материала и выставка работ «Мельница – вертельница»

Визитка проекта

Таблица 1

Образовательное учреждение	МДОУ Готовской детский сад общеразвивающего вида «Колокольчик»
Ответственные	Воспитатель: Рудниченко И.Ю.
Участники	Дети старшей группы «Непоседы», родители, Музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре, повар.
Тема проекта	«Как хлеб к нам на стол пришёл»
Цель	Формировать знания последовательности выращивания хлебных злаков, процессе изготовления хлеба.
Задачи проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку 2. Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда 3. Учить сотрудничать, уважать чужой труд.
Типология проекта	Долгосрочный Фронтальный Интегративный Познавательно-исследовательский
Презентация	Замешивание теста и выпечка хлеба. Создание коллекции видов зерновых культур. (центр экспериментирования). Выставка хлебобулочных изделий испечённых родителями «Вот так хлебушек!» Презентация проекта «Как хлеб к нам на стол пришёл».

Реализация проекта

Таблица 2

Организация ПРС	Взаимодействие со специалистами ДОУ, социальными структурами	Работа с родителями
<p>1.Подбор книг, иллюстраций. 2.Внесение хлебных колосьев. 3.Подготовка презентации «От зёрнышка к хлебушку». 4.Выставка продуктов детского творчества</p>	<p>Повар Экскурсия на пекарню.</p>	<p>1. Изготовление альбома «Как раньше хлеб выращивали» 2. Пополнение книжного уголка книгами о хлебе. 3. Чтение дома рассказов, стихов о хлеборобах, хлебе. 4. Участие в выставке хлебобулочных изделий испечённых родителями «Вот так хлебушек!» 5. Конструирование совместно с родителями из бросового материала и выставка работ «Мельница – вертельница»</p>

Паутинка к проекту

Таблица 3

<p><u>Образовательная область «Физическое развитие»</u> (физкультура, здоровье)</p> <p>1.Подвижные игры «Хлеборобы» 2. Артикуляционная гимнастика «Язычок в гостях у колобка». 3. Пальчиковая гимнастика «Зёрнышко», «Расти колосок». 4. Физкультминутка «Каравай». 5. Воспитание культурно-гигиенических навыков «Совершенствовать умение детей пользоваться ножом (намазывать масло на хлеб). 6.Беседа «Полезьа хлебобулочных изделий»</p>	<p><u>Образовательная область «Социально-коммуникативное развитие»</u> (труд, безопасность, социализация)</p> <p>1.Рассказ воспитателя «Профессия – хлебороб». 2. Сюжетно-ролевая игра «Пекарня». 3. Д/И «Что сначала, что потом». 4. Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. 5. Беседа «Много у бабушки с нами хлопот» 6. Д/И «Да - нет». 7. Рассматривание альбома «Как раньше хлеб выращивали». 8. Командная эстафета «Что нужно для замешивания теста». 9. НОД «Хлеб всему голова» 10. Ситуативный разговор «Мой друг подавился хлебом»</p>
---	---

Образовательная область
«Познавательное развитие»

1. Беседа с презентацией «Хлеб – всему голова!».
2. Опыты: посадка озимых, наблюдение за последовательностью их прорастания и зарисовка алгоритма роста (схемы).
3. Опыт «Перемалывание зёрен через мельницу».
4. Опыт «Замешивание теста»
5. Опыт «Заплесневелый хлеб»
6. Экскурсия в районный краеведческий музей «Всё об истории выращивания хлеба».
7. ФЭМП. «Посчитаем зерна»
8. Презентация «От зёрнышка к хлебушку».
9. Просмотр видеофильма «Как пекут хлеб».
10. Экскурсия на кухню детского сада « Как готовится тесто»
11. Рассматривание и проба разных видов хлеба.
12. Проблемная ситуация « Если не будет хлеба, то что...?»
13. Беседа «Кто хлеб печёт?»
14. Экскурсия в магазин к прилавку с хлебобулочными изделиями.

Образовательная область
«Художественно – эстетическое развитие»

(ИЗО, чтение художественной литературы, музыка)

1. Конструирование из бумаги. Оригами «Колос»
2. Рисование «Хлебные колосья»
4. Составление узоров и рисунков из круп.
5. Рассматривание иллюстраций И. Шишкина «Рожь», И. Машкова «Снедь московская. Хлебы».
6. Составление букетов из листьев и колосков.
7. Аппликация «Колосья в вазе»
8. Изготовление хлебобулочных изделий из солёного теста.
9. Подбор иллюстраций о хлебе, изготовление лепбука «Хлеб - батюшка».
10. Конструирование совместно с родителями из бросового материала и выставка работ «Мельница – вертельница»
11. Чтение стихотворения Е. Трутневой «Золотой дождик»
12. Чтение сказки Н. Телешова «Крупеничка»
13. Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом»
14. В.Крупин «Отцовское поле»
15. Ю.Ванаг « Хлеб заработанный своими руками».
16. А.Букалов « Как машины хлеб берегут»
17. Прослушивание песни «Колосок», слова В. Орлова.

Образовательная область «Речевое развитие»

1. Дидактические игры: «Родственные слова», «Подбери словечко»
2. Составление рассказов о хлебе, придумывание загадок, сбор картинок, стихов, и пословиц о хлебе.
3. Составление рассказов по картинам знаменитых художников «Рожь», «Осенние работы», «Жатва», «Уборка хлеба».
4. Интервьюирование «Зачем нужен хлеб?».
5. Разучивание закличек о хлебе.
6. Чтение сказки «Петушок - золотой гребешок и жерновцы».
7. Изготовление персонажей и декораций настольного театра по мотивам украинской народной сказки «Колосок»

Модель трех вопросов

Таблица 4

Что знаю? О хлебе	Что хочу узнать?	Как узнать?
Лера: «Хлеб продается в магазине»	«Как называются люди, которые выращивают хлеб?»	Спросить у папы
Матвей: «Из зерен делают муку»	«Что надо, чтобы вырастить хлеб?»	Спросить у мамы
Ваня: «Хлеб бывает белый и черный»	«Как готовится тесто?»	Спросить у бабушки
Андрей: «Мама дома печет хлеб в хлебопечке»	«Как растили хлеб раньше?»	Посмотреть познавательную передачу
Милана: «Пшеница растет на поле»	«Какие еще есть крупы?»	Спросить у родителей
Ева: «У меня мама работает на пекарне»	«Как пекут хлеб?»	Спросить у мамы
Егор: «Зерно убирают комбайны»	«Как работает мельница?»	Посмотреть в книгах, энциклопедиях

Краткое содержание проекта

Таблица 5

Этапы проекта	мероприятия	участники
Выбор темы проекта	Старт проекта. Викторина «Откуда хлеб на стол пришел»	Дети, воспитатель, родители
Подготовительный (проблема, планирование, прогнозирование результатов / продуктов проекта)	1. «Модель трёх вопросов»	Дети, воспитатель, родители
	2. «Паутинка»	Дети, воспитатель, родители
	3. Календарное планирование	Воспитатель
	4. Определение конечного продукта	Дети, воспитатель, родители

Реализация проекта (непосредственная деятельность по проекту, поэтапная оценка)	1. Создание предметно-развивающей среды	Дети, воспитатель, родители, специалисты ДОО (музыкальный руководитель, физ. инструктор)
	2. Организация деятельности детей	Дети, воспитатель, родители, музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре
	3. Организация работы с родителями	Воспитатель
Завершающий (презентация продуктов проекта и рефлексия – размышления над новым знанием или опытом)	Выставка детского творчества	Дети, воспитатель
	Замешивание теста и выпечка хлеба	Дети, воспитатель, повар

Результат:

В результате работы над проектом дети узнали:

Как вырастить хлеб, изготовить муку, выпечь хлеб.

Узнали об истории возникновения хлеба, хлебных профессиях.

Узнали, что в хлебе содержатся необходимые вещества для жизнедеятельности человека.

Разгадывали загадки, разучивали стихи и песни, узнали пословицы о хлебе.

Посмотрели презентацию «От зёрнышка к хлебушку», «Хлеб всему голова!»

Познакомились с историей о девочке, наступившей на хлеб по сказке

Г.Х. Андерсена.

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями, познакомить со старинными русскими обычаями, а так же привлекла родителей к образовательному процессу в детском саду.

А главное: мы будем учиться бережно относиться к хлебу, ведь это труд многих людей!

Список литературы

1. Князева О.Л., Маханева М.Д. Приобщение детей к истокам русской народной культуры. – СПб., 1997.
2. Алёшина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. - М.: ЦГЛ, 2005 – 128с.
3. В.Н. Волчкова, Н.В. Степанова. Конспекты занятий в старшей группе детского сада. Познавательное развитие. Учебно-методическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ. – Воронеж: ТЦ «Учитель», 2004. – 207 с.
4. Т.М. Бондаренко. Экологические занятия с детьми 5-6 лет: практическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ. – Воронеж: Издательство «Учитель», 2002,- 159с.
5. Н.А. Рыжова. Почва- живая земля: Блок занятий «Почва»/ текст публикуется в авторской редакции. – М.: «Карапуз-дидактика», 2005, - 128с.
6. В.Н. Волчкова, Н.В. Степанова. Конспекты занятий в старшей группе детского сада. Экология. Учебно-методическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ. – Воронеж: ТЦ «Учитель», 2008. – 128 с.
7. В.В. Москаленко, Н.И. Крылова. Опыт-экспериментальная деятельность: программа развития проектная технология (из опыта работы).- Волгоград: Учитель, 2009.- 115с.
8. Е.В. Марудова. Ознакомление дошкольников с окружающим миром. Экспериментирование. – СПб.: ООО «Издательство «Детство – Пресс»., 2016.- 128с.
9. Е.А. Мартынова, И.М. Сучкова. Организация опытно-экспериментальной деятельности детей 2-7 лет: тематическое планирование, рекомендации, конспекты занятий/ - Волгоград: Учитель, 2011.- 333с.
10. А.К. Бондаренко. Словесные игры в детском саду. – М.: Просвещение. – 1974. – 93с.
11. Н.Ю. Микхиева, И.В. Мартин. Дидактические игры и упражнения по развитию речи дошкольников. – СПб. : ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО «ДЕТСТВО – ПРЕСС», 2016.- 96с.
12. О.С. Ушакова, Н.В. Гавриш. Знакомим с литературой детей 5-7 лет. Конспекты занятий. М.: ТЦ Сфера, 2009. – 224с.
13. В.Н. Волчкова, Н.В. Степанова. Конспекты занятий в старшей группе детского сада. ИЗО. Учебно-методическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ. – Воронеж: ЧП Лакоценин С.С. 2008. – 95с.
14. Г.С. Швайко. Занятия по изобразительной деятельности в детском саду: Старшая группа: Программа, конспекты: Пособие для педагогов дошкольных учреждений. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2000.- 160с.
15. О.Н. Крылова. Развитие творческих способностей. Конспекты занятий.- М.: Издательство «Экзамен», 2009.- 112с.

ПРИЛОЖЕНИЯ К ПРОЕКТУ

«ОТ ЗЁРНЫШКА К ХЛЕБУШКУ»



ОПЫТНО- ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

ОПЫТ: «ЗАМЕЩИВАЕМ ТЕСТО»

ЦЕЛИ:

- познакомить детей со злаковыми растениями, из которых выпекают белый и чёрный хлеб.
- учить распознавать их по характерным особенностям. (ячмень-рожь-овёс-пшеница)
- учить отвечать на вопросы полными предложениями, использовать выражения из загадок.

МАТЕРИАЛЫ: поднос с белым и чёрным хлебом, кукла Незнайка, картинки с изображением стадий выпекания хлеба, мука, вода, соль.

ХОД:

Незнайка вносит на подносе белый и чёрный хлеб. Здравается и предлагает попробовать детям и воспитателю.

Воспитатель: - А ты знаешь, из чего делается белый и чёрный хлеб?

Незнайка - Конечно, знаю. Белый хлеб делается из молока, а чёрный из шоколада.

Воспитатель: - А вот и нет. Давай- ка, с ребятами посмотрим, как же действительно получается хлеб.

Проводится беседа с детьми по картинкам. Затем раскладываются картинки с изображением стадий выпекания хлеба.

ЗАГАДКИ:

Весь из золота отлит
На солнышке стоит
(колосок)

Вырос в поле дом
Полон дом зерном
Ставни заколочены
Ходит дом ходуном
На столбе золотом
(колос пшеницы)

Всё поле в серёжках
(овёс)

Ну а теперь давайте сами попробуем замесить тесто. Для этого нам понадобится мука, вода и соль.

- Ребята, какая мука? (*белая, рассыпчатая, сухая, её можно пересыпать*)

- А какая вода? (*прозрачная, чистая, жидкая, её можно переливать*)

- Опишите свойства соли. Какая она? (*Белая, сухая, сыпучая*)

- Как вы думаете, какая она на вкус? (*Солёная*)

- Есть такая народная примета: рассыпать соль — это к ссоре. В давние времена соль была очень дорогим продуктом, поэтому рассыпать соль было очень неприятным событием, и люди придумали такую примету. Это сейчас её просто делать и в каждом магазина можно купить. Но примета осталась. И мы с вами тоже будем аккуратно обращаться с солью и с мукой, потому что в них труд многих людей, которые их сделали.

Воспитатель показывает, как замешивается тесто, детям выдаётся по кусочку теста и Незнайка предлагает вылепить каждому ребёнку своё любимое хлебобулочное изделие. Дети лепят булочки, печенье, кексы и т. д. Затем относит на кухню и просит выпечь наши изделия. Через некоторое время можно покрыть лаком и поставить детям для игр.

ОПЫТ: «ЗАПЛЕСНЕВЕЛЫЙ ХЛЕБ»

ЦЕЛИ:

Установить, что для роста мельчайших животных организмов (грибков) нужны определённые условия.

МАТЕРИАЛЫ и ОБОРУДОВАНИЕ: Полиэтиленовый пакет, ломтики хлеба, пипетка, лупа, алгоритм опыта.

ОПЫТ ОТСРОЧЕН ВО ВРЕМЕНИ!

ХОД:

-Ребята, а вы знаете о том, что хлеб может портиться? На нём начинают расти мельчайшие организмы – плесневелые грибки.

Вместе с воспитателем дети составляют алгоритм опыта, помещают хлеб в разные условия: в тёплое место, в полиэтиленовом пакете; в холодное место; в тёплое сухое место без полиэтиленового пакета.

Наблюдения проводятся в течении нескольких дней: дети рассматривают результаты через лупу и дают свои комментарии.

РЕЗУЛЬТАТ:

Во влажных тёплых условиях появляется плесень, в сухих или холодных плесени нет.

ВЫВОД:

Для роста плесени необходимы влажность и тепло. Плесень, как и все грибы, растёт и развивается в тёплых и влажных условиях. Для того, чтобы хлеб не плесневел, необходимо хранить его в прохладном и сухом месте.

ОПЫТ: «ПРОРАЩИВАЕМ ПШЕНИЦУ»

ЦЕЛЬ:

Уточнить знания детей о необходимых условиях для роста и развития пшеницы.

МАТЕРИАЛЫ:

Семена для проращивания «Пшеница»

Емкости и земля.

ХОД:

После беседы о том, какие по мнению детей, необходимы условия для роста и развития растений (солнечный свет, вода, тепло), детям было предложено проверить так ли это.

Эксперимент проводился в два этапа.

На первом этапе в две емкости были помещены семена пшеницы. В первой емкости семена находились во влажной среде: на ватном диске и периодически поливались, а во второй емкости семена находились без влаги. По истечении 2х дней были подведены итоги: семена, которые находились во влажной среде – проросли, а семена без влаги – нет.



Таким образом дети сделали вывод, что первым необходимым условием для развития растений является вода.

Затем детям было предложено продолжить эксперимент. На втором этапе Семена совместными усилиями пересадили в три горшочка.

Первый горшочек поставили в теплое место, но накрыли коробкой, тем самым ограничив попадание света на растение. Второй горшочек поставили рядом с первым, но на него попадал солнечный свет.



Третий горшочек поставили в хорошо освещаемое, но прохладное место. Все три горшочка ребята периодически поливали. Через четыре дня мы с ребятами подвели итоги. Растение в горшочке под №1 приобрело светлую окраску и вытянулось в длину. Растение в горшочке №2, густо разрослось, имело яркую, насыщенную окраску. Растение под №3, имело густую окраску, но росло не активно. Таким образом мы подтвердили, что для полноценного развития и роста пшеницы, чтобы был хороший урожай необходимы три условия- вода, солнечный свет и тепло.

БЕСЕДЫ О ХЛЕБЕ

«КТО ХЛЕБ ПЕЧЁТ?»

Цель: уточнить представления детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом; учить беречь хлеб, с уважением относиться к людям, его выращивающим.

Предварительная работа. За несколько дней до занятия воспитатель организует беседу завхоза детского сада с подгруппой детей на тему, сколько хлеба ежедневно привозят в дошкольное учреждение. Дети наблюдают за выгрузкой хлеба, пытаются сосчитать кирпичики черного хлеба и батоны белого.

Другая подгруппа вместе со взрослым (методистом, воспитателем, няней) совершает прогулку в ближайший магазин с целью узнать, сколько хлеба ежедневно продают населению микрорайона.

Затем воспитанники рассказывают друг другу и педагогу о том, что они узнали.

Ход беседы

Воспитатель спрашивает детей, много ли хлеба ежедневно доставляют в детский сад, много ли его поступает в магазин, сколько хлеба надо выпечь, чтобы накормить людей их родного города (поселка), почему так много надо хлеба.

— Вот я сказала «хлеб надо выпечь»,— продолжает разговор педагог.

— Да, хлеб выпекают в хлебопекарнях, на хлебозаводах. А из чего пекут хлеб? Пекут из муки, добавляя в нее дрожжи, сахар, соль и другие продукты. Но главный продукт — мука.

Хлеб бывает черный и белый. (Показывает.) Как получается такой разный по виду и вкусу хлеб? Правильно, его выпекают из разной муки. Белый хлеб — из пшеничной, черный — из ржаной. Откуда же берутся пшеничная и ржаная мука? Из пшеницы и ржи.

Педагог показывает детям колосья ржи и пшеницы (можно поместить на фланелеграфе рисунки колосков, а рядом — изображения пакетов с мукой).

— Взгляните,— !!!

говорит педагог,— это пшеничные зерна, а вот пшеничная мука. Есть между ними разница? Значит, чтобы получить муку, зерна надо размолоть. А еще раньше — добыть их из колючих колосков — обмолотить колоски.

Повторите, что сделать.

Посмотрите на эту картину: вот идут по хлебному полю — так говорят: хлебное поле — комбайны. Они скашивают рожь или пшеницу и одновременно обмолачивают. Зерно поступает в бункер. Когда бункер

наполнится зерном, подъезжает грузовая автомашина, и зерно с помощью специального устройства пересыпают в ее кузов.

Комбайн продолжает работать, а машины с зерном идут на приемные 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 придет время заменить его зерном нового урожая. Поняли, что такое элеватор? Не забыли, куда везут машины хлеб с полей?

Из зерна, поступившего на мельницы, мелют муку. Ее отправляют в хлебопекарни и в магазины. В хлебопекарнях пекут хлеб для продажи населению. В магазине муку покупают все, кто захочет, кто собирается печь пироги, блины, булочки и другие вкусные изделия.

«Хочешь есть калачи — не сиди на печи», — гласит русская народная пословица. (Повторяет пословицу.) Вы догадались, о чем идет речь?

Правильно, хочешь калачей — трудись!

А теперь проследим путь хлеба к нашему столу с самого начала.

Весной, вспахав поля, хлеборобы — запомните, дети, это слово — засевают их пшеницей и... рожью. Из зерна вырастают колосья, в них созревают новые зерна. И тогда выходят на поля мощные машины — комбайны.

Комбайны скашивают и обмолачивают пшеницу (рожь), загружают ее в кузова машин, а машины отправляются на приемные пункты. С приемных пунктов зерно поступает на мельницы и элеваторы. С мельниц оно идет в хлебопекарни. Там выпекают душистые караваи и буханки пшеничного и ржаного хлеба.

Вот лежит каравай У меня на столе. Черный хлеб на столе — Нет вкусней на земле! Итак, сегодня, дорогие дети, вы узнали, легка ли дорога хлеба к нашему столу. Как вы думаете, легка?

Чтобы на нашем столе всегда был свежий душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся люди, много людей. Хлеборобы засевают зерном поля, выращивают хлеб и обмолачивают его. Шоферы доставляют зерно с полей на элеваторы и мельницы, мукомолы мелют его, пекари выпекают хлеб.

Вы, дети, живете в Союзе Советских Социалистических Республик — богатой и сильной стране. Ваша семья может купить столько хлеба, сколько потребуется. Однако хлеб надо беречь, не оставлять недоеденные куски, не выбрасывать их. Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку.

«МНОГО У БАБУШКИ С НАМИ ХЛОПОТ»

Виды детской деятельности: игровая, коммуникативная, познавательно-исследовательская, музыкально-художественная, восприятие художественной литературы.

Цель: уточнить представления детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом; учить беречь хлеб, с уважением относиться к людям, его выращивающим; воспитывать любовь и уважение к бабушкам, учить детей добру, дружбе, уважать старших, гордиться ими.

Планируемые результаты: знает о том, как выращивают и выпекают хлеб; умеет поддерживать беседу, высказывать свою точку зрения; эмоционально откликается на стихотворение Л. Квитко «Я с бабушкой своею»; выражает восхищение при прослушивании музыкального произведения «Лесенка» (муз. Е. Тиличевой, сл. М. Долиновой).

Содержание организованной деятельности детей

1. Организационный момент.

- Много ли хлеба ежедневно доставляют в детский сад? Много ли его поступает в магазин? Сколько хлеба надо выпечь, чтобы накормить людей их родного города (поселка)? Почему так много надо хлеба?

2. Беседа о хлебе.

— Вот я сказала «хлеб надо выпечь», - продолжает разговор педагог. - Да, хлеб выпекают в хлебопекарнях, на хлебозаводах. А из чего пекут хлеб?

Пекут из муки, добавляя в нее дрожжи, сахар, соль и другие продукты. Но главный продукт - мука. Хлеб бывает черный и белый. *(Показывает.)* Как получается такой разный по виду и вкусу хлеб? Правильно, его выпекают из разной муки. Белый хлеб - из пшеничной, черный - из ржаной. Откуда же берутся пшеничная и ржаная мука? Из пшеницы и ржи.

Педагог показывает детям колосья ржи и пшеницы (можно поместить на фланелеграфе рисунки — колоски, а рядом — изображения пакетов с мукой).

- Взгляните. Это пшеничные зерна, а вот пшеничная мука. Есть между ними разница? Значит, чтобы получить муку, зерна надо размолоть. А еще раньше - добыть их из колючих колосков, то есть обмолотить колоски.

Посмотрите на эту картину: вот идут по хлебному полю (так говорят: хлебное поле) комбайны. Они скашивают рожь или пшеницу и одновременно обмолачивают зерно, которое поступает в бункер. Когда бункер наполнится зерном, подъезжает грузовая автомашина, и зерно с помощью специального устройства пересыпают в ее кузов.

Комбайны продолжают работать, а машины с зерном идут на приемные 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 придет время заменить его зерном

нового урожая. Поняли, что такое элеватор? Не забыли, куда везут машины хлеб с полей?

Из зерна, поступившего на мельницы, мелют муку. Ее отправляют в хлебопекарни и в магазины. В хлебопекарнях пекут хлеб для продажи населению. В магазине муку покупают все, кто захочет, кто собирается печь пироги, блины, булочки и другие вкусные изделия.

«Хочешь есть калачи - не сиди на печи», - гласит русская народная пословица. (*Педагог повторяет пословицу.*) Вы догадались, о чем идет речь? — Правильно, хочешь калачей - трудись! А теперь проследим путь хлеба к нашему столу с самого начала. Весной, вспахав поля, хлеборобы - запомните, дети, это слово - засевают их пшеницей и рожью. Из зерна вырастают колосья, в них созревают новые зерна. И тогда выходят на поля мощные машины - комбайны. Комбайны скашивают и обмолачивают пшеницу (рожь), загружают ее в кузова машин, а машины отправляются на приемные пункты. С приемных пунктов зерно поступает на мельницы и элеваторы. С мельниц оно идет в хлебопекарни. Там выпекают душистые караваи и буханки пшеничного и ржаного хлеба.

Педагог читает стихотворение Я. Дягутите «Каравай».

Вот лежит каравай

У меня на столе.

Черный хлеб на столе –

Нет вкусней на земле!

- Итак, сегодня вы узнали, легка ли дорога хлеба к нашему столу. Как вы думаете, легка? Чтобы на нашем столе всегда был свежий душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся люди, много людей. Хлеборобы засевают зерном поля, выращивают хлеб и обмолачивают его. Шоферы доставляют зерно с полей на элеваторы и мельницы, мукомолы мелют его, пекари выпекают хлеб. Ваша семья может купить столько хлеба, сколько потребуется. Однако хлеб надо беречь, не оставлять недоеденные куски, не выбрасывать их. Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку ржаного хлеба, в каждый каравай пшеничного.

3. Развитие голоса и слуха: «Лесенка» (муз. Е. Тиличевой, сл. М. Долиновой).

4. Чтение стихотворения Л. Квитко «Я с бабушкой своею».

Воспитатель читает стихотворение:

Я с бабушкой своею

Дружу давным-давно.

Она во всех затеях

Со мною заодно.

Я с ней не знаю скуки,

Мне все приятно в ней.

Но бабушкины руки

Люблю всего сильней.



Ах, сколько руки эти
Чудесного творят!
То рвут, то шьют, то лечат,
То что-то мастерят.
Так вкусно жарят гренки,
Так густо сыплют мак,
Так грубо трут ступеньки,
Ласкают нежно так.
Нет рук проворней, краше -
То тут они, то там.
Весь день снуют и пляшут
По полкам, по столам.
Настанет вечер - тени
Сплетают на стене
И сказки сновидения
Рассказывают мне.
Ко сну ночник засветят -
И тут замолкнут вдруг.
Умней их нет на свете.
И нет добрее рук.

- Бабушка... У каждого из нас с этим словом связаны воспоминания о своём далеком детстве. Мы помним добрые глаза, тёплую улыбку и ласковые руки, которые гладили нас по головке или протягивали удивительно вкусный пирожок. Первую колыбельную песню в своей жизни, первую сказку многие из нас, конечно, услышали из уст своих бабушек.

А сколько известных всему миру людей воспитали бабушки! Александра Сергеевича Пушкина вырастила его бабушка Мария Алексеевна Ганнибал, Михаила Юрьевича Лермонтова - Елизавета Алексеевна Арсеньева.

Сколько тепла, внимания, любви и ласки отдают своим внукам наши бабушки! Они очень добрые и мудрые, учат нас только хорошему - доброте, вежливости. Бабушки прожили долгую жизнь, много испытаний выдержали они. К их советам надо внимательно прислушиваться. У некоторых бабушек неважное здоровье, поэтому не мешает им почаще помогать. Даю вам, ребята, домашнее задание: тем, у кого бабушка живет в деревне или другом городе, сегодня же постараться написать письмо, а у кого бабушка дома - не забывать поблагодарить ее за обед, а когда нужно - обязательно помочь. И стараться делать так каждый день, без напоминаний и просьб.

- Я вам загадаю загадку, а вы отгадайте ее.

Кто ставит на пятку заплатку,
Кто гладит и чинит белье? *(Бабушка.)*
Кто дом поутру прибирает,
Обед приготовит нам? *(Бабушка.)*
С внучатами кто играет,
Успеет и тут, и там? *(Бабушка.)*
Чьи волосы снега белее,

Но нет нам её милее? (Бабушка.)

- Расскажите о своих бабушках, чем они занимаются дома, какие у них заботы?

5. Рефлексия.

- О чем мы беседовали?

— О ком прочитали стихотворение?

— Какое отношение к бабушке вызвало у вас стихотворение?

«ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА!»

Описание материала: хочу представить вниманию воспитателей дошкольных образовательных учреждений конспект беседы воспитательного мероприятия «Хлеб – всему голова». Мероприятие имеет познавательную направленность. Беседа познакомит детей с этапами приготовления хлеба, с обычаями, традициями.

Цель: ознакомление детей с процессом выращивания и приготовления хлеба;

Задачи:

1. формировать представление о процессе производства хлеба;
2. знакомить детей с разнообразным миром зерновых хлебных культур;
3. воспитывать бережное отношение к хлебу;
4. закреплять полученные знания о хлебе в повседневной жизни и в игровой деятельности

Ход беседы:

«У народа есть слова - хлеб всему голова»

Как вы думаете, почему так говорят? (ответы детей)

Верно, каждый день мы едим хлеб, и нет такого человека, который не знал и не любил бы его вкуса. Хлеб, раньше, в старину называли «жито», от слова «жить». По старинному русскому обычаю, нечаянно выпавший из рук хлеб, надо не только поднять и бережно обтереть, попросить у него прощения. Не малым грехом считалось уронить крошку хлеба и не поднять, ещё большим грехом растоптать ногами.

Ребята! Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Мы с вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба.

Многие из вас любят кушать сушки, печения, баранки, пироги, и пирожки. А Вы знаете, из чего делают эти продукты питания? (Ответы детей) Правильно из муки. А что такое мука? Из чего ее получают? (Ответы детей)

Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе.

Когда то очень давно первобытный человек заметил, что созревшие семена диких растений разносятся с помощью ветра или птиц, и попадают в почву, дают всходы, вырастает новое растение со множеством семян.

Древний человек попробовал на вкус семена диких растений, и они ему понравились. С тех пор человек начал сам не только собирать эти семена, но и сеять их в обработанную землю. Первой мотыгой для обрабатывания

земли, стала деревянная палка, потом человек догадался насадить на палку отесанный камень. С помощью таких приспособлений люди разрыхляли почву, затем сажали в нее семена. Собранные семена человек молотил с помощью камня, превращая их в муку. Затем из муки он выпекал на огне хлеб.

Считалки о хлебе.

*Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.

Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки.

*Катилась торба с высокого горба.

В этой торбе хлеб, соль, пшеница.

С кем ты хочешь поделиться?

-Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют.

Сил для хлеба не жалеют!

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

В наше время на помощь земледельцам пришла техника. Назовите, какую сельскохозяйственную технику Вы знаете? (ответы детей)

Правильно, на полях трудятся сеялки, с помощью которых семена попадают в землю. Комбайны, которые срезают растения, обмолачивают колосья, очищают зерно и погружают его в грузовую машину. Трактора, которые складывают зерновые стога для просушки.

-Давайте поиграем с вами в замечательную игру. Вы должны быть очень внимательными. Я буду читать вам стихотворение. Если вы услышите название продукта, который делают из муки, хлопайте в ладошки, если он не из муки - стойте тихо. Готовы? Начинаем!

*В булочной у нас баранки,

Булки, бублики, буханки,

Пирожки, батоны, плюшки,

И плетенки и ватрушки,

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!

- Молодцы ребята. Хорошо поиграли. А теперь садитесь на стулья,

продолжаем нашу беседу. Хлебных зерновых культур в природе встречается множество.

Послушайте русские поговорки о хлебе.

- Хлеб да вода – богатырская еда.
- Хлеб батюшка, водица матушка.
- Хлеб - кушай, добрых людей слушай.
- Худ обед, коли хлеба нет.
- Работай до поту, поешь хлеба в охоту.
- Пот на спине – так и хлеб на столе.

- Вырастить хлеб тяжелая работа. Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет. Ранней весной люди сеют зерна в землю. Через время ростки прорастают, напиваются дождевой воды и тянутся к солнцу. За лето колоски окрепнут, наберутся жизненных сил и полезных веществ. Осенью, когда зерно созревает, колос приобретает желто - золотистый цвет. Наступает время собирать урожай. На поля выходит техника и люди. Начинается кропотливая работа. После того, как комбайны аккуратно срежут колосья, их погрузят на грузовые машины и повезут на мельницу. Там зерно перебирают, растирают и мелют до состояния муки.

Дальше мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее получается белый хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, пирожки и другие изделия. А из ржаных зерен получают ржаную муку, и пекари выпекают ржаной хлеб.

Круглые сутки грузовые машины доставляют горячий хлеб в магазины и детские сады, что каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба.

ПРИМЕТЫ О ХЛЕБЕ

1. Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.
2. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.
3. Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.
4. Если солнышко закатилось – “не починай новой ковриги”, а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок. Ну, а если очень нужно отрезать хлеба, то горбушку не ели, а отрезав, сколько нужно, горбушку приставляли к ковриге.
5. Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.
6. Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.
7. Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.



ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ О ХЛЕБЕ

- Береги хлеб для еды, а деньги для беды.
- Сеем, пашем, руками машем, о межи тупим, а хлеб круглый год купим.
- Тот счастлив, у кого есть хлеба с душу, платья с тушу, денег с нужу.
- У голого порой бывает пир горой, да горько после пиру – ходить за хлебом по миру
- И богат мужик, да без хлеба — не крестьянин.
- У нищего хлеб на уме, у скупого и корочки на счету.
- Всяк на себя хлеб добывает.
- Невеяный хлеб не голод, а посконная рубаха не нагота.
- Хлеб – батюшка, вода – матушка.
- Хлеб хлебу брат.
- Худ обед, когда хлеба нет.
- Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.
- Хлеб да вода – мужицкая еда.
- Хлебушко – калач дедушка.
- Хлеба нет – корочка в честь.
- Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.
- Человек хлебом живет, а не промыслом.
- Покуда есть хлеб да вода, все не беда.
- Без хлеба, без соли худая беседа.
- Палата бела, а без хлеба в ней беда.
- Плевать на обед коли хлеба нет.
- Хлеб – дар божий, отец, кормилец.
- Хлеб да соль, и обед пошел.
- Без хлеба, без соли никто не обедает.
- Не в пору и обед, коли хлеба нет.
- Хлеб черствый – обед честный.
- Был бы хлеб, а зубы сыщутся.
- Бел снег, да по нем собака бежит, черна земля, да хлеб родит.
- Была бы голова на плечах, а хлеб будет.



ЗАГАДКИ О ХЛЕБЕ

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)

Круглбок и маслян 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 нем –
Здоровье, наша сила,
В нем –



Чудесное тепло.
Сколько рук
Его растило,
Охраняло, берегло! (Хлеб)

Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объеденье! (Баранка или бублик.)

Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают? (Блины.)

В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят. (Пирог.)



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)

СЧИТАЛКИ О ХЛЕБЕ

Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.
Будут булки, будут сушки, будут вкусные
ватрушки.

Катилася торба с высокого горба. В этой торбе
хлеб, соль, пшеница.
С кем ты хочешь поделиться?

ЧИСТОГОВОРКИ О ХЛЕБЕ

Жок-жок-жок - это пирожок.
Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.
Шки-шки-шки - мы любим пирожки.
Жок-жок-жок - кушай Женя пирожок.
Ач-ач-ач - вот калач.
Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.
Чи-чи-чи - мы любим калачи.
Чи-чи-чи - на праздник будут калачи.

СЮЖЕТНО-РОЛЕВЫЕ ИГРЫ

«ПЕКАРИ»

Цель: Познакомить детей с процессом изготовления теста из муки и выпечкой крендельков; доставить радость от необычной деятельности и угощения младших детей.

Звуковая культура речи: С подгруппой детей закрепить произношения звука «-ч-», развивать интерес к народному творчеству, повторить пословицы и поговорки о труде, вспомнить народную хороводную игру «Кренделек».

Игровые задачи: Устроим пекарню и будем пекарями.

Правила игры: Мальчики приготавливают тесто (наливают молоко, сыпят муку, взбивают яйца, кладут масло, сахар), относят противень на кухню, ждут выпечку. Девочки лепят крендельки, укладывают на противень, смазывают маслом, и посыпают сахаром.

Оборудование игры: Мука, сахар, масло, молоко, яйца, кастрюля для приготовления теста, доски для разделывания теста (2-3), противни, фартуки, косынки, колпачки.

Ход игры:

Воспитатель: Вы знаете, откуда приходит хлеб: как из зерен вырастают колосья, потом их убирают комбайны, мелют на мельнице, получают муку, а из неё делают хлеб, булочки, крендельки. Сегодня у нас будет «вкусная игра». Устроим пекарню. Девочки наденут передники и косынки, а мальчики – колпачки. Мы все будем пекарями. Пекари перед работой всегда моют руки. Идите пекари мыть руки.

Чтобы тесто замесить, -
Нужно руки всем помыть.
Чистота микробу – враг!
Поступайте всегда так.

Попевка:

В пекарни пекарь главный – я,
А это – все мои друзья,
Сейчас мы тесто замесим,
Потом гостей всех угостим.



Мальчики будут готовить тесто. Одни наливать молоко, другие – класть муку, третьи – выбивать яйца в тесто, а кто-либо сыпать сахар. Потом девочки сделают крендельки, положат их на противень, когда же крендельки будут готовы, угостите гостей. Кто что будет делать, договаривайтесь сами: вы это уже умеете.

В процессе приготовления теста вспомните пословицы и поговорки о труде:

1. Хочешь, есть калачи, не сиди на печи.
2. Берись дружно не будет грузно.
3. Есть терпение, - будет и умение.
4. Труд человека кормит, а лень портит.
5. Скучен день до вечера, когда делать нечего.
6. Сделал дело, - гуляй смело.

Воспитатель: Сколько же нужно сделать крендельков?

Дети: Столько, сколько ребят.

Воспитатель: Разве мама делает только для себя?

Дети: А мы для кого будем делать крендельки?

Воспитатель: Подумайте сами, кого вы хотите угостить.

Дети: Маму, вас, еще кого-нибудь.

Воспитатель: А малыши могут сами испечь крендельки?

Дети: будем угощать малышей! Тогда крендельков нужно очень много.

Воспитатель: Вот и сделайте много (предполагается, что каждый сделает 3-4)

Дети: А как будем угощать?

Воспитатель: Крендельки положим в корзину и отнесём в младшую группу. Вы скажите малышам добрые слова и объясните, что сами испекли для них крендельки.

Дети: А какие слова? Волшебное слово «пожалуйста»?

Воспитатель: Подумайте сами, но так, чтобы дети были рады получить от вас угощение.

Дети: Это угощение просто объедение. Крендельки для вас пекли, угощайтесь, малыши!

Дети: Мы ребята – пекари. Сами тесто сделали, крендельки пекли. С этим угощением в гости к вам пришли. Ешьте на здоровье, наши малыши!

Воспитатель: А малыши скажут вам: «Какие добрые пекари, не забыли о нас, спасибо!»

Дети: Пожалуйста. Это наша новая «вкусная» игра «Пекари».

«ВКУСНЫЕ БУЛОЧКИ»

Цели:

- Закреплять знания о разных видах посуды;
- Обогащать знания детей в связи с темой игры;
- Формировать умения использовать посуду по назначению;
- Формировать умения организованно играть небольшими группами, договариваясь по поводу игры;
- Учить поддерживать дружелюбные отношения друг с другом;
- Воспитывать культуру поведения во время игры.

Подготовительная работа:

- Чтение и обсуждение рассказа Н. Калининой «Помощники»;
- Чтение и обсуждение стихотворения З. Александровой «Вкусная каша»;
- Чтение потешки «Уж я Танюшке пирог испеку».

Оборудование:

- Набор посуды игрушечный;
- Плита игрушечная;
- Кухонные принадлежности;
- Строительный материал;
- Набор хлебо-булочных изделий;
- Одноразовые стаканчики;
- Трубочки для коктейля;
- По количеству детей разрезные картинки.

Ход игры:

Вед. (спрашивает у детей): Ребятки, кто хочет со мной поиграть?

Приглашаю играть всех Ванюшку, Полинку, Лизу, Данилку, Танюшку, Гришу. А Яна, хочет с нами поиграть?

Сейчас мы с вами будем печь булочки, а когда испечем булочки я вас буду ими угощать.

- Ребятки, а что нужно для того чтобы испечь булочки?

Дети: (ответы детей).

Вед.: Правильно, нужно тесто. Вот его мы сейчас и приготовим.

Пальчиковая гимнастика «Тесто»

Тесто ручками помнём, *(сжимаем и разжимаем пальчики)*

Сладкий торт испечем, *(как будто раскатываем тесто)*

Серединку смажем джемом *(круговыми движениями ладошек по плоскости стола правой рукой)*

А верхушку сладким кремом, *(круговые движения левой рукой)*

И кокосовую крошкой,

Мы присыплем торт немножко *(сыплем крошку пальчиками обеих рук)*

А потом заварим чай *(показываем как завариваем чай)*

В гости друга приглашай *(приглашаем).*

Вед.: Видите, как у меня много теста получилось. (Показываю большую кастрюлю, наполненную деталями строительного материала.)

- Булочек много получится, всем хватит.

- Садитесь, вот сюда на ковер, отдыхайте, а я буду готовить. (Рассадить детей так, чтобы им были видны действия воспитателя.)

- Возьму большой лист (любая крышка от настольно печатной игры). Буду класть на него булочки. А вы ребятки можете мне помогать. Эту булочку делаю Грише (беру из коробки одну детальку, произвожу круговые движения, напоминающие скатывание шарика, и кладу её на лист).

Покатаю, покатаю тесто, готова булочка для Танюшки! А эту булочку сделаем для Ванюшки (называя имена детей, воспитатель удерживает их внимание на себе). Вот и всё. Никого не забыла? Всем булочки сделала? Теперь можно печь в духовке. Помешает «лист в духовку».

- А пока наши булочки готовятся, мы с вами повторим *потешку*

Пекарь, пекарь, из муки

Испеки нам колобки,

Да сушки - Ванюшке,

Да баранки - Танюшке,

Да бублики - Гришке,

Да крендель - Маришке!

- Вот молодцы, давайте посмотрим, приготовились ли наши булочки?

(Взять прихватку, достать лист и поставить обратно.)

Нет ещё не готовы, нужно им еще немного постоять в духовке.

А мы пока вспомним какая же посуда бывает на кухне.

Речевая игра «Что для чего?»

- В кастрюле... (варят)

- В сковороде... (жарят)

- В солонку... (насыпают соль)

- В чайнике... (кипятят воду)

- Ложкой... (едят)

- Ножом... (режут).

Вед. (достаёт лист из духовки): Все булочки испеклись! (Ставит на стол, нюхает булочки.)

- Как вкусно пахнут! Сейчас попробую одну. (Воспитатель показывает, как нужно понарошку попробовать булочку.)

- Да какие же они вкусные и сладкие! (Угостить каждого ребёнка «булочкой».)

- Понравились вам булочки?

Дети: (Ответы.)

- Дети, булочки получились очень большие, сразу всю и не съешь, давайте положим булочки каждый на свою тарелочку, чтобы потом их доесть.

- А пока мы поиграем в игру «Склей чашку».

Игра «Склей чашку»

Картинку чашки разрезать на 4-5 частей. Предложить детям перейти в другую часть группы, где на столе разложены конверты с разрезными картинками.

- Какие молодцы, собрали все чашечки правильно! А зачем нам нужны чашки?

Дети: (Ответы.)

Вед.: Правильно, для того чтобы пить. Вот и мы с вами сейчас будем пить горячий чай (по желанию детей) с нашими булочками.

Каждому ребёнку воспитатель дает стакан с водой и трубочку.

Дыхательное упражнение «Кипящий чай»

В заключении воспитатель переключает детей на самостоятельную игру.

«Вы, наелись, напились, а теперь идите играть с игрушками».

ПОДВИЖНЫЕ ИГРЫ

ИГРА С ПУГАЛОМ

Дети идут по кругу и громко поют.

Пугало стоит в центре круга, вытянув руки в сторону.

В огороде пугало, пугало стоит

Колоски нам пугало рвать с грядки не велит (грозят пальчиком)

Мы тихонько подойдем

Колосочков мы нарвем (дети идут на носочках к Чучелу)

Пугало громко поет

Колоски нельзя здесь рвать

Буду я вас догонять. (Дети убегают на стульчики, Чучело их догоняет.)

СОБЕРИ КОЛОСКИ

Чтобы новый хлеб испечь, пышен и высок,

Надо в поле уберець каждый колосок!

Участники игры с завязанными глазами должны за определенное время (одну минуту) собрать как можно больше «колосков». В качестве «колосков» используются кегли, которые собираются в небольшого размера пластмассовую корзину.



КРЕНДЕЛЁК

По считалке выбирается пекарь и кренделек. Кренделек стоит в кругу, пекарь за кругом. Дети взявшись за руки, идут и поют.

Кренделек руки в боки ходит внутри круга, пекарь снаружи. Кренделек подбоченившись, выставляет ногу. В конце пения, на счет 1,2,3 – лови, кренделек бежит через открытые «ворота», пекарь его догоняет.

Пекарь наш муку носил,
Тесто густо замесил.
На доске его катал,
Сладким соком поливал.
Вот такой кренделек,
Подрумяненный бочек!
Хоть пол света обойдешь,
А такого не найдешь!

Попевка:

Бай – качи – качи – качи,
Глянь: баранки, калачи.
Глянь: баранки, калачи
С пылу, с жару из печи,
Все румяны, горячи!



ФИЗКУЛЬТМИНУТКИ

В ЗЕМЛЮ ЗЁРНЫШКО ПОПАЛО

В землю зёрнышко попало, (приседают)
Прорасть на солнце стало (руки над головой)
Дождик землю поливал,
И росточек подрастал (медленно встают)
К свету и теплу тянулся
И красавцем обернулся. (2 раза)

КАРАВАЙ

(Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто).

Мешу, мешу тесто,
Есть в печи место,
Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)
Переваливай, валяй. (2 раза)

МЫ ПОСЕЯЛИ ЗЕРНО

Весной давно
Мы посеяли зерно (поочередно разводим руки в стороны сперва вправо, затем влево)
Прорастут ростки, (приседаем на корточки, затем медленно встаем)
Скоро будут колоски. (в полный рост и поднимаем руки вверх над головой)
А придет пора
Выйдут в поле трактора. (руки сгибаем в локтях ритмично двигая вперед назад)
Уберем урожай. (наклоны, имитируем сбор колосьев)
Испечем каравай! (руки на уровне груди сцепляем в замок в виде круга)

ПРОИЗВЕДЕНИЯ О ХЛЕБЕ

Пахнет хлебом

На пустых полях стерня
Жухнет и сереет.
Солнце только среди дня
Светит, но не греет.

По утрам седой туман
Бродит по болотам,
То ли что-то прячет там,
Толи ищет что-то.
После сумрачных ночей
Выцветает небо.....

А в деревне из печей
Тянет свежим хлебом....
Пахнет домом хлеб ржаной,
Маминым буфетом,
Ветерком земли родной,
Солнышком и летом.
Нож поточен о брусочек.
-Папа, дай кусочек!

(Перевод И. Токмаковой)

В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится
И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок.
Автор: В. Орлов

Любим мы блины с вареньем,
С яблоками пирожки,
Вкусный торт на день рожденья
Из рассыпчатой муки.

Но хочу открыть вам тайну:
Пирожков вам не видать,
Если в поле вдруг комбайны
Хлеб не будут убирать.

Он не падает к нам с неба,
Появляется не вдруг.
Чтобы вырос колос хлеба,
Нужен труд десятков рук.

Но не сразу стали зёрна
Хлебом тем, что на столе.
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.

Дождик, дождик поливай-
Будет славный урожай:
Будет белая пшеница,
Будет рожь и чечевица.

И течёт, течёт пшеница
Золотистой рекой...
И машины вереницей
Хлеб везут для нас с тобой.
Растите хлеб!
Выращивайте хлеб!
Он - смех детей,
Он - радость мирных дней.
Он наших городов и сёл мечта.
Он - пенье птиц.
Он памятником стал
Всем тем, кто жизни за него отдал.

В.Воронько

«Вот и лето пролетело...»

"Вот и лето пролетело, тянет холодом с реки.
Рожь поспела, пожелтела, наклонила колоски.
Два комбайна в поле ходят. Взад-вперед, из края в край.
Жнут - молотят, жнут - молотят, убирают урожай.
Утром рожь стеной стояла. К ночи - ржи как не бывало.
Только село солнышко, опустело зернышко."

Вешний день, пахать пора...

"Вешний день, пахать пора. Вышли в поле трактора.
Их ведут отец мой с братом, по холмам ведут горбатым.
Я в вдогонку им спешу, покатасть меня прошу.
А отец мне отвечает: - Трактор пашет, не катает!
Погоди-ка, подрастешь, сам такой же поведешь!"

С.Погореловский

«Вот он – хлебушек душистый...»

Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!"

П. Каганова

«Хлеб – наше богатство»

Сею в поле зёрна,
И зерно в амбары
Раннею весною,
Потечёт рекою,
А над ними светит,
И его машины
Солнышко родное.
Сделают мукою.
На ветру весёлом,
На заводе пекарь
Зашумят колосья,
Хлеб спечёт с любовью,
Будет урожайной,
Скажет он: «Ребята!
Золотая осень.
Ешьте на здоровье!»

Н.Самкова «О хлебе»

Я видела однажды, по дороге.
Подбрасывал мальчишка хлеб сухой.
И ловко били хлеб шальные ноги.
Играл, как мячиком, мальчишка озорной.

Тут подошла, старушка и, нагнувшись,
Взяла батон, заплакав вдруг, ушла
Мальчишка в след глядел ей, улыбнувшись.
Решил, что это нищенка была.

Тут дед, сидевший на скамейке, рядом.
Поднялся и к мальчишке подошел
«Зачем - спросил он, голосом усталым –
-Ты, мальчик поступил нехорошо»

А утром, в день победы, ветераны.
Все при параде, в школу, ту, пришли.
Мальчишке показалось очень странным,
Что ветераны хлеб, с собой, несли.

Узнал мальчишка, в старом ветеране.
Седого старика, на той скамье.
Он замер, тишина стояла в зале.
И хлеб душистый на большом столе.

И та, старушка, что ушла с батоном.
Сидела рядом, грудь вся в орденах.
В глазах мальчишки голубых, бездонных.
Вдруг, со слезами появился страх.

Она, разрезав хлеб, взяла горбушку.
Мальчишке, нежно, в руки подала.
И была, рассказанная, той старушкой.
Его в блокадный Ленинград перенесла.

.
Вот перед ним возник холодный город.
Во вражеском кольце, кругом бои.
Свирепствует зима и лютый голод.
И тот батон, что поднят был с земли.

Прижав батон, он мчится по дороге.
Он знает, мать его, больная, ждет.
Торопится он к ней, замерзли ноги.
Но счастлив он, он хлеб домой несет.

А дома, бережно, батон он режет.
Куски считая, чтоб хватило им.
Пусть он сухой и пусть не очень свежий.
Он был единственным и очень дорогим.

Нарезав хлеб, сметает крошки в руку.
И матери, ее кусок, несет.
В глазах ее он видит боль и муку.
И тот немой вопрос «Ты ел, сынок»

Но, вспомнив, как он бил батон ногою.
Он выхватил, тот хлеб, у ней из рук
Мать закричала «Что, сынок, с тобою.
Дай хлеба, я умру от этих мук»

Он зарыдал и вновь перед глазами.
Старушка, что батон с земли берет.
Она стоит и нежными руками.
Мальчишке, хлеб душистый, подает.

Берет, он хлеб и к сердцу, прижимая.
Бежит домой, там, мать больная, ждет.
Боль матери всем сердцем понимает.
И оправданий он себе не ждет.

Он входит в дом, сидят в нем ветераны.
Все в зале замерло, лишь слышен сердца стук.
Все сном прошло, остались только раны
От боли той, в глазах стоял испуг.

Он понял цену, тем слезам и хлебу.
Который, дерзко, превратил он в мяч.
На землю, вновь его вернули с неба.
Слова старушки «Ешь, сынок, не плачь»
Стоит она и гладит по головке.
В глаза глядит, так, как глядела мать.
Ему, вдруг, стало стыдно и неловко.
«Простите» - только это смог сказать.

Я видела, как тихо, по дороге.

Идет мальчишка, голову склонив.
И дед седой все курит на пороге.
Всю боль души, молчаньем сохранив.

Лев Квитко. «Чудо»

Зернышко-крошку всю зиму хранил,
В рыхлую землю весной посадил.
Чудо случилось, наверное, с ним.
Зернышко стало живым и большим.
Зернышко-крошка лежало в земле,
Лежало, согрелось, разбухло в тепле.
Сначала разбухло, потом проросло.
Тонким росточком на грядке зошло.
Чубик завил этот слабый росток,
Выкинул перышки нежный листок.
Ну, разве не чудо, что чубик такой
Пробился, прорвался сквозь слой земляной?!
Он землю буравил, он лез напролом,
Он к свету и солнцу пробился с трудом.
А над землею – опять чудеса:
Что-то растет не по дням – по часам.
Зернышка нет и в помине давно.
Не угадаешь, чем стало оно?

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.

Сухомлинский В. «Моя мама пахнет хлебом»

(В книге: Сухомлинский, В. Яблоко и рассвет. – М., 1984. – С. 17.)

В один день в детский сад пришли двое новеньких – Толя и Коля. Их привели мамы.

Мальчики познакомились. Толя спрашивает Колю:

– Где работает твоя мама?

– А ты не догадался? – удивился Коля. – От неё пахнет лекарствами. Моя мама – врач.

Если заболит человек – мама его вылечит. Без врача люди не могли бы жить.

А твоя мама где работает?

– А ты разве не понял? Она же пахнет хлебом. Моя мама – пекарь. Она кормит людей. Без хлеба никто не сможет жить.

– И врач? – удивлённо спросил Коля.

– И врач не сможет, – с гордостью сказал Толя.

Задание для внимательных слушателей:

– Кем же работала мама Толи?

(Возможные ответы детей: пекарем, кондитером, хлеборобом.)

Я. Тайц «Все здесь»

Надя с бабушкой пошли в поле. Колосьев на нем видимо-невидимо. И все немножко усатые.

Надя спросила:

- Бабушка, а тут что растёт?

- Хлеб, внученька!

- Хлеб? А булки где?

- И булки здесь, внученька.

- А баранки?

- И баранки здесь.

- А пряники?

- И пряники здесь. Все здесь, внученька.

Надя смотрит на усаые колосья. Хочет угадать: где тут хлеб, где булки, а где пряники.

В. Крупин «Отцовское поле»

Весь детский сад, кроме группы — малышей, повели в поле, чтобы посмотреть, как работает комбайн. Они пришли в поле, там было два комбайна, но оба стояли. Там был и Ванин отец. Он озабоченно заглядывал вниз, под комбайн, и спрашивал: «Ну, как? Треснул или совсем?» Снизу, где на земле лежали комбайнеры, доносилось лязганье гаечных ключей.

Отец поздоровался с ребятами, кивнул Ване, не выдержал и полез сам посмотреть неисправность. Ребята обошли вокруг комбайна. Ваня был горд тем, что объяснял: «Это хедер называется, режет колосья, они по транспортеру идут на молотилку, она внутри. Вверху бункер, там копится зерно, а потом его высыпают через этот рукав. А сзади

копнитель, туда идет солома и там прессуется, а потом выбрасывается...»

- Юлия Герасимовна, — услышали они голос Ваниного отца, — отпустите Ваню, надо в мастерские сбегать, чтоб срочно сварщика сюда. Вал треснул, надо заварить. А мы пока его вывинтим, приготовим.

Ах, как сорвался с места и побежал Ваня! Даже не дождал разрешения.

Дорога, по которой они шли все вместе, показалась сейчас в два раза короче.

Вот и мастерские, Ваня, задыхаясь, объяснил, зачем его послали.

- Заводи аварийку! – скомандовал сварщик. Взял Ваню под мышки и посадил в кабину машины «Техническая помощь».

На машине дорога показалась вовсе короткой. В поле один комбайн уже работал, ходил по кругу, а другой стали ремонтировать. Ребятам велели отвернуться, не смотреть на яркий огонь сварки. Трещину на валу заварили, потом, когда вал немного остыл, место сварки зачистили, вал поставили на место.

И вот по огромному просторному желтому полю ходили два комбайна, к ним подъезжали машины. Кузов в этих машинах был застелен брезентом, чтобы ни одно зернышко не пропало. Юлия Герасимовна расставила ребят цепью вдоль скошенного пространства, и они прошли туда и обратно, соревнуясь, кто больше соберет упавших колосков. Каждый набрал немного, штук по десять, но когда они сложили их в одно место, то оказалось много.

Эту грудку колосьев обмолотили отдельно, и ребята своими глазами видели тоненькую струйку золотистого теплого зерна, которое они спасли.

Но радости этого дня на этом не кончились.

- Побудьте еще в поле, Юлия Герасимовна, — сказал отец Вани.

- Ой, не, нам давно пора. Нам обедать пора.

- А вы дойдите до речки, она же рядом, и руки вымойте, — сказал отец. — У нас для вас секрет.

Оказывается, он из полевого вагончика по рации попросил привезти в поле обед не только для механизаторов, но и на ребят, и предупредил, чтобы в детском саду их к обеду не ждали.

Вот уж это был обед так обед! Ребята ели свежий борщ со сметаной, котлеты, пили компот. И все ели с радостью и гордостью. Еще бы – обед был заработанный!

РЕЧЕВЫЕ ИГРЫ

ГРАММАТИЧЕСКАЯ ИГРА «УГАДАЙ, ЧТО ЭТО?»

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

Ход игры

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

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

Примерные загадки — вопросы для игры с дошкольниками:

- Ржаное — это поле или хлеб?
- Пшеничный – это колосок или поле?
- Пшеничная – это мука или пирожок?
- Пшеничное – это мука или тесто?
- Ржаные – это колоски или колосок?
- Пшеничные — это пироги или мука?
- Хлебные – это крошки или посуда?
- Хлебный – это квас или крошки?

ГРАММАТИЧЕСКАЯ РЕЧЕВАЯ ИГРА «ПРИДУМАЙ СЛОВО». РАЗВИВАЕМ СЛОВОТВОРЧЕСТВО

Варианты заданий для детей дошкольного возраста:

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

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

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

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

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

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

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

Задание 5. Отгадай профессию.

- На тракторе работает – кто? (тракторист),
- На комбайне работает – кто? (комбайнер)
- Землю пашет – кто? (землепашец).
- Разводит овощи – кто? (овощевод).
- Разводит свеклу – кто? (свекловод).
- За семенами следит – кто? (семеновод).
- На поле работает – кто? (полевод).
- Выращивает лён кто? (льновод).
- Сады выращивает – кто? (садовод).

ИГРА «ПОДБЕРИ СЛОВА»

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

Ход игры

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

Если Вы занимаетесь с детьми увлеченно, творчески, играя, то к 6 годам дети настолько влюблены в игры в слова, что никакая игровая «внешняя»

опора становится не нужна. С этого возраста дети готовы делать речевые упражнения и без игры, просто в словесной форме. Они начинают играть в речевые игры не ради игрового результата, а ради того, чтобы узнать, научиться. Тогда наша «внешняя опора» — пазл — становится просто не нужна.

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

Шаг 1. Готовим материал для игры.

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

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

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

Шаг 2. Задача игры – «испечь хлеб», т.е. собрать все кусочки картинки. Каждое слово дает возможность получить одну часть картинки. Нужно подобрать как можно больше слов и получить в игре все кусочки картинки. Можно не говорить малышу, что получится в результате игры. Пусть это будет для него сюрпризом — загадкой!

Задания для речевой игры: подбери слова

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

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

Практические советы по проведению игры:

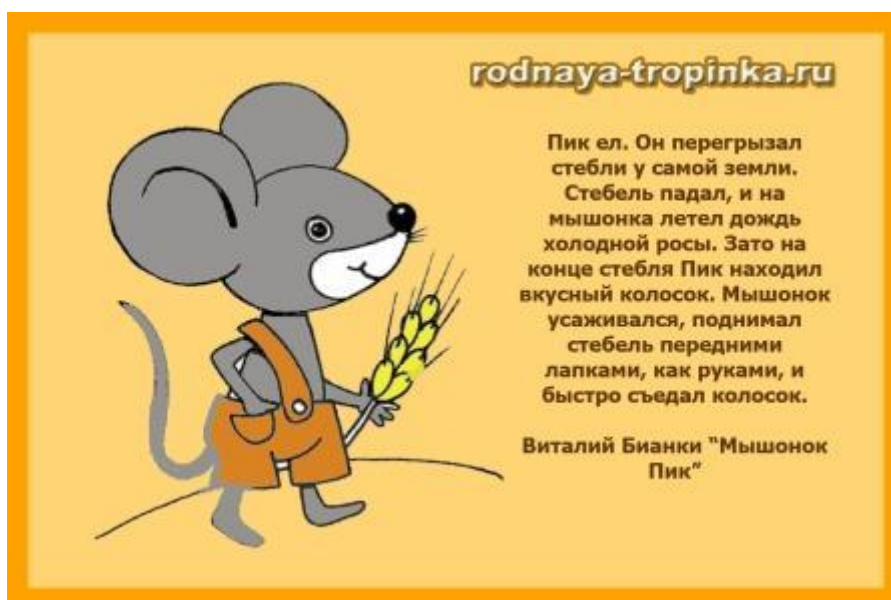
Совет 1. В игре взрослый говорит слова, которые редко встречаются, а дети – слова, который часто встречаются в жизни. Если ребенок не знает значения названного Вами слова – объясните ему, приведите пример использованного слова.

Совет 2. Желательно повторять такую игру как переключку по дороге: сначала я слово, а потом – ты. Вы увидите, что малыш начнет вспоминать Ваши слова, т.е. новые для него слова.

Так можно играть и с другими словами близкими по теме: Пшеница какая? Поле какое? Урожай какой? Булочка какая?

Совет 3. Можно играть в другой вариант этой игры – в предложения. Тогда мы выбираем словосочетание, например, «теплый хлеб». В игре нужно составить как можно больше предложений с этим словосочетанием. За каждое предложение ребенок получает кусочек паззла и собирает картинку. Например: «Бабушка достала из духовки теплый хлеб», «Мама купила в магазине теплый хлеб». «Теплый хлеб остывал на столе под полотенцем». «Я не люблю есть теплый хлеб» и т.д.

Совет 4. Еще один вариант проведения этой речевой игры – сказка про мышонка.



Шаг 1. Расскажите малышу маленькую сказочку о том, как маленький мышонок вылез впервые из своей норки, пошел изучать мир вокруг и заблудился. Сидит, пригорюнившись, и не знает, что дальше делать, куда идти и как путь домой найти. Да и пищи вокруг нет, голодно мышонку. Что едят мышки? Зерно. Предложите ребенку помочь мышонку и сделать для него колосок. Только вот поля у нас нет, поэтому колосок будет волшебный – мы его соберем из зернышек — слов.

Шаг 2. Нарисуйте стебелек на листе бумаги. Каждое правильно решенное задание (одно найденное слово) прибавляет к стеблю колоска одно зёрнышко. Чем больше заданий решено правильно, тем более спелый и красивый получается наш колосок. Теперь его можно и подарить мышонку!

Шаг 3. Дарим мышонку колосок и подсказываем, как можно найти дорогу домой (залезть на дерево и посмотреть оттуда, спросить тех животных, которые ему встретятся в пути и т.д.). Доиграйте эту сказку до конца по тому сюжету, который придумает Ваш малыш. Подсказывайте начало фраз: «И

решил мышонок... А дальше он... Сказал... Ответил...». Желаю веселой и интересной игры!

Напоминаю, что задача этой игры – не выучить новые слова, а пробудить у ребенка желание играть со словом, экспериментировать с языковыми конструкциями. А это база для развития языковых способностей у ребенка.

ПАЛЬЧИКОВАЯ ГИМНАСТИКА

1. Божья коровушка

Божья коровушка,
Полет на облачко. (рукой изображают брюшко божьей коровки)
Принеси нам к осени,
Мы тебя попросим: (сверху брюшка поглаживают другой рукой)
В огород – бобы,
В лес – ягоды, грибы,
В родник – водицу,
В поле – пшеницу. (поочередно загибают пальцы)

2. Тесто

Тесто ручками помнем (сжимаем и разжимаем пальчики)
Сладкий тортик испечем (как будто мнем тесто)
Серединку смажем джемом (круговые движения ладонками по плоскости стола)
А верхушку сладким кремом
И кокосовую крошкой
Мы присыплем торт немножко (сыплем "крошку" пальчиками обеих рук)
А потом заварим чай
В гости друг- друга приглашай.

3. Колосок.

Золотистый колосок, кто тебе расти помог?
Теплый ветер, майский гром,
Солнце в небе голубом.
А еще людские руки, что в труде не знали скуки.
Мне не стать без них таким
Сильным, рослым и большим! Н. Красильников

4. Испечем пирожки и плюшки

Мама пироги печет, зайныка не отстают
Пальчики стараются – плюшки получаются.
На дощечке нет уж места (руки в сторону, сжимает пальцы)
Мама снова месит тесто («месим»)
Отдохни,- сказала мама.
Зайныка твердит упрямо (загибает пальцы)

У слоненка день рожденья, очень любит он печенье,
Рыбку любит кошка, бублики матрешка.
Все я это испеку, только не жалею муку.

5. Пироги

Мы печем пшеничные пироги отличные.
Кто придет к нам попробовать пироги пшеничные?
Мама, папа, брат, сестра
Пес лохматый со двора.

6. Хороводная игра «Каравай»

Как на наш весёлый праздник,
Испекли мы каравай.
Вот такой вышины,
Вот такой ширины.
Каравай приехал к детям.
Как его, ребята, встретим?
Пышной коркой похрустим.
Всех на свете угостим.
В нём – земли родимой соки,
Солнца свет весёлый в нём.
Уплетай за обе щёки
Вырастай богатырём!

ПОЧИТАЙТЕ ДЕТЯМ

1. Михаил Пришвин «Лисичкин хлеб».
2. Белорусская сказка «Лёгкий хлеб».
3. Константин Ушинский «Два плуга».
4. Шведская песенка «Отличные пшеничные».
5. Русская народная сказка «Колосок».
6. Э.Шим «Хлеб растёт».
7. Д.Кугультинов «Кусок хлеба».
8. Т.Аргези «Хлеб».
9. Д.Родари «Чем пахнут ремёсла», «Какого цвета ремёсла».
- 10.Ф.Шкулева «Молотьба».
- 11.Ю.Ждановская «Нива».
- 12.К.Паустовский «Тёплый хлеб».
- 13.М.Глинская «Хлеб».
- 14.Я.Дагутите «Руки человека», «Лето».
- 15.А.Ремизов «Хлебный голос».
- 16.Русская народная сказка «Крылатый, мохнатый да масляный». (В обработке И.В.Карнауховой).

ΦΟΤΟΓΡΑΦΙΙ
Κ ΠΡΟΕΚΤΥ
«ΟΤ ΖΕΪΡΗΥΙΨΚΑ
Κ ΧΛΕΒΥΨΚΥ»



ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

«МЫ ЗАМЕШИВАЕМ ТЕСТО НА БУЛОЧКИ»





«ЗАПЛЕСНЕВЕЛЫЙ ХЛЕБ»

ЭКСПУРСИИ

ЭКСПУРСИЯ В МАГАЗИН К ХЛЕБНОМУ ПРИЛАВКУ
«РАЗНОВИДНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРИЛАВКАХ
НАШИХ МАГАЗИНОВ»





**ЭКСПУРСИЯ В РАЙОННЫЙ КРАЕВЕДЧЕСКИЙ МУЗЕЙ
«ИСТОРИЯ ВЫРАЩИВАНИЯ ХЛЕБА НАШИМИ ПРЕДКАМИ В
ДАЛЁКОМ ПРОШЛОМ»**







АПЛИКАЦИЯ «КОЛОСКИ В ВАЗЕ»



РИСОВАНИЕ «КОЛОСКИ»



УЗОРЫ В КРУГЕ, КВАДРАТЕ, РОМБЕ, ЗАСЫПАНИЕ РАЗЛИЧНЫМИ КРУПАМИ.

