Государственное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов

«Кузбасский региональный институт повышения квалификации и переподготовки работников образования»

Факультет повышения квалификации

Кафедра дошкольного образования

#### От зернышка до каравая

#### Проект



#### Исполнитель:

**Печенкина Светлана Геннадьевна,**

МБДОУ №11 «Одуванчик», г. Мыски

Кемерово 2017

**Содержание**

Актуальность проекта…………………………………………………………….3

Цель и задачи проекта………………………………………….............................4

Партнеры проекта…………………………………………………………………5

Целевые группы проекта…………………………………………………………5

Календарный план мероприятий по реализации проекта………………………6

Ожидаемые результаты…………………………………………………………...9

Дальнейшее развитие проекта…………………………………………………..10

Приложение 1. Конспект занятия по познавательному развитию «Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке»……………………………11

Приложение 2. Конспект занятия по познавательному развитию «Как получается тесто»………………………………………………………………..15

Приложение 3. Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию «Маленькие пекари»…………………………………………………………….17

Приложение 4. Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию Рисование «Колоски»……………………………………………………………20

Приложение 5. Сценарий семейного досуга «Откуда хлеб пришел»………..22

Приложение 6 Анкета для родителей…………………………………………..28

Список используемой литературы……………………………………………...29

**Актуальность проекта**

В возрасте 3-4 лет у детей возникает потребность в активном познании окружающего мира, устанавливается связь ребенка с ведущими сферами бытия: миром людей, природой. Ребенок начинает осознавать себя в окружающем мире. Начинается процесс социализации.

В «Федеральном государственном стандарте дошкольного образования» перечислены основные принципы дошкольного образования, в том числе: содействие и сотрудничество детей и взрослых, признание ребенка полноценным участником образовательных отношений; поддержка инициативы детей в различных видах детской деятельности; сотрудничество дошкольной организации с семьей, приобщение детей к социокультурным нормам, традициям семьи, общества и государства. Осуществить эти принципы позволяет метод проекта. Он дает возможность реализации комплексно - тематического принципа построения образовательного процесса, осуществление которого невозможно без интеграции разных образовательных областей и различных видов детской деятельности. Обеспечение этих условий формирует интерес детей к совместной деятельности со сверстниками и взрослыми, дает ощущение «полноты жизни».

Наблюдение за детьми младшей группы показало, что они воспринимают хлеб, который подается на стол, как данность, не осознают его подлинной ценности, а также не знают, откуда и как он появляется.

У педагогов возник замысел краткосрочного (один месяц) познавательно - исследовательского проекта, который позволит интегрировать разные области образовательной деятельности: познавательное, речевое, социально-коммуникативное, художественно-эстетическое развитие дошкольников на основе материалов о хлебе, которые делают тему проекта близкой интересам всех его участников: детей, родителей, педагогов. Проект поможет также решать задачи по формированию любознательности, активности, эмоциональной отзывчивости и других качеств личностной сферы дошкольников.

**Проблема:**

Недостаточные представления детей о хлебе и его ценности, небрежное отношение к хлебу. Недостаточная компетентность родителей в воспитании бережного отношения к хлебу, в развитии познавательной активности детей.

**Цель проекта:**

Формирование у младших дошкольников представлений о хлебе как об одной из величайших ценностей для человека; о пути хлеба от зерна до стола.

**Задачи проекта.**

* Создать условия для расширения и обогащения представлений детей о хлебе, процессе его производства.
* Обеспечить возможность развития любознательности и познавательной мотивации, воображения и творческой активности; обогащения активного словаря; реализации самостоятельной творческой деятельности воспитанников в процессе знакомства с материалами о хлебе.
* Формировать социально активное, педагогически компетентное, информированное сообщество родителей группы.

**Партнеры проекта**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ключевые партнеры** | **Содержание деятельности** |
| **Администрация МБДОУ (заведующая МБДОУ)** | Занимается:  - нормативно-правовым обеспечением: подписание договоров, решением организационных мероприятий;  - оказанием консультативной помощи в оформлении материалов проекта, в реализации мероприятий и др.;  - созданием благоприятных условий для реализации проекта;  - обеспечением информационной поддержки;  - участием в реализации проекта. |
| **Основные партнеры** | Осуществляют реализацию мероприятий проекта согласно плану |
| Старший воспитатель | Оказывает информационную и методическую помощь в подготовке и проведении мероприятий проекта, в оформлении материалов, в работе с родителями |
| Родители | Осуществляют реализацию мероприятий проекта: участвуют в подборе материалов, изготовлении изделий из соленого теста, изготовлении костюмов, атрибутов к развлечениям и др. |
| Музыкальный руководитель | Занимается осуществлением музыкального обеспечения семейного досуга. |
| Воспитатели МБДОУ | Оказывают помощь в подборе информационных материалов о хлебе, в организационных вопросах |
| Младшие воспитатели | Оказывают помощь детям в продуктивной деятельности, помогают воспитателям в проведении мероприятий |

Целевые группы проекта

|  |  |
| --- | --- |
| **Целевые группы** | **Их интересы** |
| Дети 3 -4 лет | Наличие интереса к теме проекта. Желание участвовать в разных видах деятельности. |
| Родители | Повышение уровня развития детей. Формирование личностных качеств детей. Развитие познавательных, речевых, социально-коммуникативных способностей детей |
| Педагоги | Повышение компетентности в организации совместной деятельности с детьми по ФГОС, в проектной деятельности в дошкольном учреждении. |

**Первый этап проекта – постановка темы.**

Воспользовавшись моделью трех вопросов, мы получили следующие результаты.

На вопрос: «Что мы хотим узнать?» дети в ходе беседы вместе с педагогом пришли к вопросу «Как получается (откуда берется) хлеб?»

На вопрос: «Что мы знаем об этом?» дети отвечали, что хлеб покупают в магазине, в детский сад его привозят на машине.

На вопрос: «Как мы узнаем, откуда появляется хлеб в магазине?», получены ответы: «Спросим у мамы, у воспитателя» (и других взрослых), некоторые дети назвали в качестве источника информации телевизор и книжки.

**Календарный план мероприятий по реализации проекта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Описание | Дата | Ответственные |
|  | ***1 этап - подготовительный*** | | | |
| 1 | Анкетирование | Выявление степени заинтересованности родителей в необходимости реализации проекта | 2 – 6 октября | Воспитатели |
| 2 | Диагностика | Анализ материально-технических, методических, ресурсов по реализации проекта | 2 – 6 октября | Старший воспитатель, воспитатели |
| 3 | Проектирование | Создание рабочей группы по реализации проекта (педагоги, родители)  Распределение членов группы (воспитатель-координатор, члены рабочей группы) | 9 октября | Старший воспитатель |
|  | ***2 этап - основной*** | | | |
| Мероприятия с воспитанниками ДОУ | | | | |
| 6 | Расширение и углубление представлений детей о хлебе | Беседы «Как хлеб на стол пришел»;  «Какой бывает хлеб»;  «Берегите хлеб».  Чтение художественной литературы  Потешки:  «Ай, качи – качи – качи!..», «Пошел котик на торжок»,  «Ладушки, ладушки».  Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; «Булка».  Стихи: Я. Аким «Пшеница»,  Я. Дягутите «Руки человека»,  Ольга Стратонович «Хлеб»,  Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», И. Токмакова «Что такое хлеб».  Мади Аимбетов «Солнце на ладони»  Игра-драматизация «Колобок»  Рассматривание иллюстраций  «От зерна до каравая».  Разгадывание и составление загадок. Знакомство с пословицами и поговорками о хлебе. Чистоговорки, считалки о хлебе.  Создание альбома «Хлеб – всему голова»  Дидактические игры  «Назови профессию»;  «Что где растет»;  «Что сначала, что потом»;  «А какой он, хлеб»;  «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;  Рассматривание зерен пшеницы, ячменя, овса, ржи.  Занятие «Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке»  Экспериментирование «Как получается тесто»  Сюжетно-ролевые игры  «Семья»  «Магазин»  «Булочная»  Физкультминутки «Трактора», «Мельница», «Замесим тесто», «Колоски».  Пальчиковая гимнастика «Хлеб», «Месим тесто», «Пироги», «Хлебные изделия» | 10 – 31 октября  11 октября  13 октября | Воспитатели |
| 7 | Продуктивная деятельность в процессе знакомства с материалами о хлебе. | Рисование «Колосок»  Лепка из соленого теста «Хлебные изделия» | 23 октября  16 октября | Воспитатели |
|  | Совместная деятельность с родителями  воспитанников | «Копилка мудрости». Подбор и разучивание родителями вместе с детьми пословиц, стихов, загадок о хлебе.  Изготовление родителями вместе с детьми хлебных изделий из соленого теста для сюжетно – ролевых игр.  Консультации «Детям о хлебе»,  «Вторая жизнь черствого хлеба»,  «Чему учит тесто?»  Ознакомление с альбомом «Хлеб – всему голова».  Фотовыставка «Мы экспериментируем» | 10 – 16 октября  10 – 16 октября  9 - 31 октября  10 – 31 октября  19 октября | Воспитатели |
| ***3 этап - заключительный*** | | | | |
| 17 | Презентация результатов проекта | Семейный досуг «Откуда хлеб пришел» | 27 октября | Воспитатели, музыкальный руководитель, родительский комитет |
| 18 | Итоги по работе с родителями | Анкетирование | 30 – 31 октября | Воспитатели |
| 19 | Подведение итогов проекта | Круглый стол по обсуждению итогов проекта | 31 октября | Старший воспитатель |

**Ожидаемые результаты**

Созданы условия для поддержки детской инициативы в различных видах деятельности: познавательно-исследовательской, продуктивной, игровой, двигательной.

Вызван интерес детей и родителей к теме проекта. Расширены и углублены представления воспитанников о хлебе как итоге большой работы многих людей; о профессиях пекаря, комбайнера; о некоторых видах сельскохозяйственной техники (комбайн, грузовик). Обогащен активный словарь детей, расширен круг прочитанных и разученных произведений художественной литературы.

Произошло сближение интересов педагогов, детей и родителей, осуществлен выход на более высокий уровень сотрудничества. Повышен уровень компетенции родителей и активности их в совместном творчестве.

**Дальнейшее развитие проекта**

Тема проекта актуальна, и работу над ним можно и нужно продолжать, совершенствуя виды деятельности и дополняя их перечень, а также расширяя круг тем, и, следовательно, интересов участников проекта.

Возросший интерес детей и родителей к теме проекта позволяет планировать перспективы его дальнейшего развития: продолжать развивать познавательную и творческую активность детей путем экспериментирования: проращивание и посадка зерен в группе, наблюдение за всходами. Посев зерен весной на огороде, выращивание колосьев. Продолжать развивать речь детей, активизировать в их словаре слова – названия техники, процессов изготовления хлеба, названия профессий, с которыми они познакомились в ходе реализации проекта.

Приложение 1

**Конспект занятия по познавательному развитию**

Тема: «Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке»

Цели: Формировать представления о последовательности выращивания и производства хлеба. Познакомить с понятиями и словами трактор, сеялка, комбайн, молотить, грузовик, мельница, молоть, хлебозавод.

Развивать познавательную активность, диалогическую речь, активизировать в словаре детей слова чёрствый, ароматный, аппетитный.

Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.   
**Материалы и оборудование:** Проектор, экран, презентация «Производство хлеба», иллюстрации для д/и «Откуда хлеб пришел», тарелка с мукой.   
Ход занятия:

- Дети, у вас хорошее настроение? *(Ответы детей)*

- Наверно, вы вкусно позавтракали? *(Ответы детей)*  
- А что вы сегодня ели на завтрак? *(Ответы детей)*  
- А что бывает в садике на обед? *(Ответы детей)*  
- Блюда на нашем столе бывают разные, а какой продукт постоянно на столе: и утром, и в обед, и вечером? *(Ответы детей)*  
- Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб. (Слайд – хлеб)  
- Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите? *(Ответы детей)*  
- Каким бывает хлеб? *(Ответы детей)*  
(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)   
- Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.   
- А я сегодня хочу вам подарить красивый букет из булок, батонов, пирожков, пирожных, печенья и пряников! *(Показывает букет из колосьев)*- Вы согласны, ребята, что в этом букете есть булки и пирожки, пирожные и

Продолжение приложения 1

печенье, и даже пряники? *(Ответы детей)*  
- Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл? *(Ответы детей)*  
- А как он в магазин попал?  *(Ответы детей)*

- Давайте посмотрим по порядку, откуда берется хлеб.  
- Сначала землю пашут тракторами, потом зёрна сеют в землю тракторы с сеялками. Ими управляют трактористы. *(Слайд - трактор с сеялкой).*

- Давайте поиграем в трактористов..

Тара – тара – та – ра – ра

 Выезжают трактора

 (*шагают на месте  топающим шагом)*

 Будем землю пахать,

*(«переключают рычаги»)*

Будем поле засевать.

*(делают разбрасывающие движения руками, как будто сеют.)*

 - Солнце светит, дождик идет. Вскоре на полях появляются зеленые ростки – всходы. Из них вырастают вот такие колоски. *(Слайд - зеленые колосья).*- Когда колосья поспевают, становятся золотыми, их скашивают и обмолачивают специальные машины – комбайны, ссыпают в грузовики, а те отвозят зерно на мельницу*. (Слайд - уборка зерна).*- Затем зерно перетирают специальные машины - мелют и получают муку. *(Слайд – мукомольные машины, мука).*-  Посмотрите, вот у меня мука в тарелке. Потрогайте её руками. Какая она на ощупь? (мягкая, рассыпчатая).   
- Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, булки.  Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто? *(Ответы детей)* На хлебозаводе тоже делают тесто. Когда тесто замешено, его кладут в форму и ставят в печь. *(Слайд – хлебозавод)*- Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин*. (Слайд – хлеб в*

Продолжение приложения 1

*магазине).****Физкультминутка.***

Давайте превратимся в колоски.

 Рос сперва на воле в поле, *Дети слегка покачивают руками,*

Летом цвел и колосился*, поднятыми вверх.*

А потом обмолотили, *Постукивают кулаками друг о друга.*

Он в зерно превратился*. Приседают, сжимаются в комочек.*

Из зерна – в муку и тесто, *Встают, сжимают и разжимают кулаки.*

В магазине занял место. *Вытягивают руки вперёд, ладонями вверх.*

Вырос он под синим небом, *Поднимают руки вверх, встают на носочки*

А пришел на стол к нам – хлебом. *Вытягивают руки вперёд ладонями вверх, шагают на месте*

- Ребята, а что ещё пекут из муки? *(Ответы детей)* *(Слайд – хлебные изделия)*

- Ребята, скажите, теперь вы со мной согласны, что в моём букете есть булки, батоны, пирожки, пирожные? *(Ответы детей)*

- А теперь я предлагаю вам поиграть в игру.   
Дидактическая игра: “Что сначала, что потом.”   
Цель: разложить в правильной последовательности картинки, изображающие этапы производства хлеба*. (Воспитатель задает наводящие вопросы, описывает действие).*   
- Дети, как вы думаете, легко сделать хлеб? *(Ответы детей)*

- Так как же мы должны к нему относиться?   
(Доедать, брать столько, сколько необходимо, нельзя бросать на пол, на землю. Нужно хлеб хранить отдельно от других продуктов, нельзя баловаться, лепить из хлеба) .

Продолжение приложения 1

- А могут люди обойтись без хлеба? *(Ответы детей).*  
- Недаром есть пословица: «Хлеб – всему голова». Значит, хлеб главный в нашей жизни. Давайте повторим пословицу.

Приложение 2

**Конспект занятия по познавательному развитию**

(Познавательно – исследовательская деятельность)

Тема: Экспериментирование «Как получается тесто»

**Цели:** Познакомить детей с процессом получения теста. Формировать у детей представления о муке, тесте как исходных материалах для получения хлебных изделий.

Развивать познавательную активность; диалогическую речь; мелкую моторику руки.

Воспитывать интерес к процессу изготовления хлебных изделий.

**Материалы и оборудование:**

Мука, вода, салфетки и миски по количеству детей. Колосья в вазе, зерна пшеницы в блюдце.

*Ход занятия.*

Воспитатель:

- Дети, посмотрите, что это у вас в мисках? *(Ответы детей)*

*-*Чтобы вспомнить, из чего сделана мука, отгадайте мою загадку.

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)

- Какого цвета мука? *(Ответы детей)*

- Потрогайте, какая она на ощупь? *(Ответы детей)*

- Как вы думаете, что можно из нее сделать? *(Ответы детей)*

- Что нам для этого нужно? *(Ответы детей)*

- Как вы думаете, много нужно наливать воды? *(Ответы детей)*

- Давайте добавим воды и попробуем замесить тесто. Получается? *(Ответы детей)*

- Как вы думаете, если тесто липнет к рукам, что нужно сделать? *(Ответы детей)*

Продолжение приложения 2

- Если добавить муки, тесто не будет липнуть к рукам. А чтобы тесто лучше получилось, давайте приговаривать:

Чтобы тесто получить,

Надо тщательно месить.

Тщательно, старательно.

Будет тесто мягкое,

Легкое, воздушное

И рукам послушное.

- Вот у нас и получилось тесто. Что с ним можно делать? *(Ответы детей)*

- Давайте сделаем из него колбаску. Попробуйте слепить из него бублик, баранку, калач. Какой они формы? *(Ответы детей)* Можно слепить батон или булку. Чем отличается их форма? *(Ответы детей)*

- Молодцы, скажите, что у вас получилось? *(Ответы детей)*

- Это можно есть? *(Ответы детей)*

- Что нужно сделать с изделиями из теста, чтобы они стали съедобными? *(Ответы детей)*

- Правильно, настоящие булки и калачи пекут в печи. А мы с вами сегодня поиграли и научились замешивать тесто. Оно у нас не подходит для выпечки, потому что пекари добавляют в тесто еще… подскажете мне, что? *(Ответы детей. Воспитатель дополняет их.)*

- Молодцы! Теперь вы можете помогать дома замешивать тесто. А нам нужно навести порядок и помыть руки.

Приложение 3

**Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию**

Тема: «Маленькие пекари»

**Цели:** Познакомить детей с соленым тестом и его свойствами. Формировать умение лепить из соленого теста «хлебные изделия».

Развивать диалогическую речь, ввести в активный словарь детей названия хлебных изделий; развивать мелкую моторику рук.

Воспитывать интерес к нетрадиционным способам лепки, эстетический вкус, аккуратность, стремление добиться хорошего результата.

**Материалы и оборудование:** соленое тесто в полиэтиленовых пакетиках, доски для лепки, салфетки, стеки на каждого ребенка, противень, «хлебные изделия» из соленого теста.

Воспитатель:

- Дети, отгадайте, что я для вас приготовила:

Пузырюсь я и пыхчу,   
Жить в квашне я не хочу.   
Надоела мне квашня,   
Посадите в печь меня. *(Тесто)*

- Давайте пройдем за столы и посмотрим, правильно ли вы отгадали. Что у вас в мешочках?

-Только это тесто не простое, а волшебное. Если вы отгадаете мою загадку, поймете, что его сделало волшебным.

Этот камень можно есть, На столе всегда он есть. Не вкусна в борще фасоль, Если пожалели  (соль).

- Правильно! В это тесто я добавила много соли, поэтому оно долго не портится. Посмотрите, что из него можно сделать. *(Показывает «хлебные изделия», изготовленные родителями для сюжетно-ролевых игр).*

Продолжение приложения 3

- Потрогайте. Какие изделия на ощупь? *(Ответы детей)* Как вы думаете, после чего они такими стали? *(Ответы детей)* Их можно есть? *(Ответы детей)*

- Все это сделали ваши родители, чтобы вы могли играть. Назовите, какие хлебные изделия у нас есть.

- Хотите слепить такие же, а может быть, другие? Например,

Кольцо не простое,  
Кольцо золотое,  
Блестящее, хрустящее,  
Всем на загляденье…  
Ну и объеденье! *(Баранка, бублик, сушка, калач)*

- А можно слепить булочку, пирожок, батон или крендель*. (Показывает изделия).* Только сначала сделаем разминку:

Ой, ладошки-ладушки.

 Мы печём оладушки

*/хлопки ладонями/*

Замешиваем тесто,

 А тесту в миске тесно

*/имитируют помешивание по кругу/*

Тесто выпало на стол,

 Тесто шлёпнулось на пол

*/присели/*

Тесто убежало -

 Начинай сначала.

*/лёгкий бег на месте/*

- А теперь за работу! Сначала нужно понять, какой формы будет ваше изделие, и скатать колбаску или шарик. Только имейте в виду, что на соленое тесто не нужно давить сильно, как на пластилин. И брать его из мешочка нужно

Продолжение приложения 3

столько, сколько потребуется для изделия, иначе лишнее тесто засохнет. *(Воспитатель индивидуально подсказывает детям способы лепки).*

- Молодцы! Вам понравилось лепить из соленого теста? Назовите, какие изделия у вас получились. Какого они цвета? *(Ответы детей)*

- Что нужно сделать с ними, чтобы они подрумянились? *(Ответы детей)*

- Как называется профессия человека, который выпекает хлебные изделия? *(Ответы детей)*

- Давайте положим наши изделия на противень и попросим отнести на кухню, чтобы их там поставили ненадолго в духовку. Тогда они подсохнут и подрумянятся, станут еще аппетитнее. А сами наведем порядок и помоем руки.

Приложение 4

**Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию**

Тема: Рисование «Колоски»

**Цели:** Формировать умение рисовать колос, передавать его форму и цвет, пользоваться ватной палочкой как инструментом для рисования путем прикладывания.

Развивать воображение, эстетическое восприятие, умение подбирать слова – признаки, выполнять инструкцию взрослого.

Воспитывать интерес к нетрадиционным техникам рисования, любовь к природе.

**Материалы и оборудование:**

Половинки листов А4 голубого цвета, ватные палочки, акварель, цветные карандаши, салфетки, непроливайки на каждого ребенка; колосья пшеницы, образец рисунка колоса.

Воспитатель:

**-** Отгадайте, пожалуйста, мою загадку и покажите отгадку.  
Вырос в поле дом. Полон дом зерном. Ходит дом ходуном На столбе золотом. (Колос) *(Дети показывают колосья, стоящие на столе)*

***-*** Правильно! Давайте рассмотрим колосья. Какого они цвета?

- Покажите стебель. Он не толстый, а…

- Зернышки друг от друга не далеко, а…

- Зернышки не большие, а…

- Наверху колоса есть «усики». На что они похожи?

- Хотите нарисовать колосок? Чтобы это лучше получилось, давайте превратимся в колоски.

 - Давайте представим, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю. (*Дети присаживаются*).

 - Теплое солнышко *(Дети встают, поднимают руки вверх*).

Продолжение приложения 4

 -Колоски тянутся к солнышку. (*Дети протягивают руки вверх*).

 -Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски. (*Дети постепенно опускают руки, голову, плечи, туловище) .*

 -И вот полил дождик, ожили колоски. Снова тянутся они к солнышку. В поле выросли замечательные колоски. Улыбнитесь друг другу.

- Давайте сядем за столы и посмотрим на рисунок колоса. Краской какого цвета он нарисован?

- У вас на столах сегодня не кисточки, а ватные палочки. Если макнуть палочку в краску, а потом приложить ее к бумаге боком, получится отпечаток, похожий на зернышко. Прикладывать палочку надо аккуратно, не сдвигая с места. Отпечатки – «зернышки» должны располагаться друг над другом, близко, наискосок, с двух сторон. (Показ воспитателя).

- Палочку макаем сначала в воду, лишнюю воду промакиваем салфеткой, потом макаем в краску.

- А стебель и «усики» рисуем карандашом.

*Дети рисуют под спокойную музыку, воспитатель оказывает помощь при затруднениях.*

- Давайте повесим наши рисунки. Посмотрите, получилось целое поле золотых колосков!

Приложение 5

**Сценарий семейного досуга**

Тема: «Откуда хлеб пришел»

**Цели:** Закреплять представления детей о пути хлеба от зерна до стола.

Развивать мышление, воображение, память, речь, крупную и мелкую моторику.

Воспитывать интерес к процессу производства хлеба, бережное отношение к хлебу; положительное, радостное отношение к совместной деятельности со сверстниками и взрослыми.

Укреплять сотрудничество педагогов, детей и родителей.

**Материалы и оборудование:** Пшеничное зерно, мука, тесто, баранка, блин, пирог (на столе, в контейнерах и тарелках); короб для медведя, поднос с пирогами, проектор, экран, презентация о выращивании и производстве хлеба; аудиозаписи мелодий для сопровождения игр.

**Ведущий:**

- Здравствуйте, дорогие гости, дети и взрослые! Отгадайте, о чем сегодня пойдет речь?

Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый,  
Он и чёрный, он и белый,  
А бывает подгорелый. *(Хлеб)*

- Правильно! Сегодня мы поговорим о хлебе, и не только. А о чем еще, подскажите мне сами. Сейчас я буду загадывать загадки, и тот, кто первым отгадает, пусть возьмет со стола и покажет всем отгадку. Если дети сразу не справятся, вы, дорогие родители, помогите им.

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)*

У лепешки, каравая, сушки, плюшки, пирожка От рожденья мать седая, называется *(мука)*

Продолжение приложения 5

Пузырюсь я и пыхчу,   
Жить в квашне я не хочу.   
Надоела мне квашня,   
Посадите в печь меня. *(Тесто)*

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.)*

- Молодцы! Все загадки правильно отгадали. А теперь давайте поиграем.

Входит медведь (подготовленный родитель) с коробом на спине.

- Ох, устал! Сяду на пенек, съем пирожок.

Голос Маши:

- Не садись на пенек, не ешь пирожок! Неси бабушке, неси дедушке!

Медведь:

- Ох, и глазастая! Почему же нельзя мне хоть один пирожок съесть, я ведь проголодался? Детишки, можно, я съем один пирожок? *(Ответы детей. Медведь открывает короб, из-за него выскакивает Маша.)*

Медведь:

- Ох, проказница! Вот как ты обманула меня, старого!

Маша *(подготовленный родитель):*

Продолжение приложения 5

- Не обижайся, Мишка, ты ведь не хотел меня к бабушке с дедушкой отпускать, вот и пришлось мне схитрить.

Медведь:

- Ну ладно уж, только позволь мне пирогами угоститься, уж больно они вкусно пахнут.

Маша:

- Ладно, Мишка. Только я вижу здесь много гостей, они все не прочь моих пирогов отведать!

Ведущий:

- Конечно! Только давайте мы все позже угостимся, а сейчас мы поиграть хотели, да тут неожиданно вы появились. Поиграете с нами?

Маша и Медведь:

- Конечно! Играть мы любим! А во что?

Ведущий:

- В игру «Как хлеб на стол пришел».

Медведь:

- Я и так знаю. Его Маша печет.

Ведущий:

- А из чего?

Медведь *(чешет затылок)*.

- Вот этого не знаю.

Ведущий:

- А мы сейчас тебе покажем и расскажем. *(Ребенок читает стихи). (Слайд – трактор в поле).*

Трактор с плугом — за работой:

Разрыхляют землю дружно!

Чтоб зерно в нее посеять,

Почву мягкой сделать нужно.

Ведущий:

Продолжение приложения 5

- Давайте покажем Мишке, как растет хлебушек!

В землю зернышко попало, *(приседают)*   
Прорастать на солнце стало *(руки над головой)*Дождик землю поливал, *(машем кистями рук внизу)*И росточек подрастал *(медленно встают)*К свету и теплу тянулся*, (выпрямились, руки вверх, на носочках)*   
И красавцем обернулся. *(Дети и родители выполняют движения в соответствии с текстом). (Слайд – всходы, зеленые и спелые колосья).*

Медведь:

- Колоски я как – то в поле видел, и даже пробовал. Вкусные! А потом появился в поле страшный зверь, огромный, больше меня, громко заревел и все колоски съел, ни одного мне не оставил!

Ведущий:

- Что же это за зверь, не этот ли? Подскажите, дети, что это за зверь такой? *(Слайд – комбайн). (Ответы детей).*

Медведь:

- Он самый! Бежим!

Маша:

- Подожди, Мишка, это не зверь никакой, а машина – комбайн. Она колосья скашивает, зерно обмолачивает и в грузовик высыпает. *(Слайд – комбайн и грузовик с зерном).*

Медведь:

- И куда же грузовик зерно повез?

Ведущий:

- Узнаете, когда загадку отгадаете: Трах-тарарах! На горе-горушке стоит старушка, руками машет, хлеба просит. Дашь ей хлеба — назад отдаёт. *(Ветряная мельница) (Слайд – ветряная мельница) (Ответы детей).*

Маша:

Продолжение приложения 5

- Правильно, на мельницу! Давайте покажем Мишке, как работает ветряная мельница. Повторяйте за мной! *(Дети и родители вместе с Машей выполняют упражнение «Мельница»).*

Ведущий:

- А современная мельница называется элеватор. *(Слайд – элеватор).*

Медведь:

- Там пироги пекут? *(Гладит живот) (Ответы детей, ребенок показывает медведю муку).*

Медведь:

- Какой-то белый порошок. А где пироги?

Ведущий:

- Потерпи, Мишка! Дети, что нужно сделать с мукой, чтобы получились пироги? *(Ответы детей).*

Маша:

- Правильно, давайте замесим тесто и испечем пирожки! *(Проводит игру с детьми и родителями)*

Муку в тесто замесили, *(Сжимают и разжимают кулачки)*

А из теста мы слепили: *(Прихлопывают ладошками, «лепят»)*

Пирожки и плюшки, (*Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)*

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи –

Всё мы испечём в печи. (*Обе ладошки разворачивают вверх*)

Очень вкусно! (*Гладят живот)*

Ведущий:

- А как называется профессия людей, которые пекут хлеб и другую выпечку? *(Ответы детей) (Слайд – пекарь, пекарня).*

Медведь:

Продолжение приложения 5

- Наконец-то! Ну, теперь я понял, как получаются хлебушек, и пироги, и плюшки. Трудная это работа!

Ведущий:

- Конечно, Мишка! Дети и стихи об этом знают.

Медведь:

- Давайте послушаем!

Дети читают стихи.

*1 – й ребенок*

Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.   
Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют. *Я.Аким.*

*2 – й ребенок*

Вот он, Хлебушек душистый,   
Вот он, теплый, золотистый.   
В каждый дом, на каждый стол,   
Он пожаловал, пришел.   
*3 – й ребенок*

В нем здоровье наше, сила, в нем чудесное тепло.   
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.   
*4 – й ребенок*

В нем — земли родимой соки,   
Солнца свет веселый в нем…   
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем! *С. Погореловский*

Ведущий:

- А теперь, дорогие гости, и ты, Мишка, приглашаем вас отведать вкусных Машиных пирогов! *(Из короба достают поднос с пирогами, приглашают всех на чаепитие).*

Приложение 6

**Анкета для родителей**

На подготовительном этапе проекта

1Задает ли Ваш ребенок вопросы о том, откуда берется хлеб?

2 Участвует ли ребенок в приготовлении теста, мучных блюд?

3 Какие произведения художественной литературы Вы читали, фильмы, мультфильмы о хлебе смотрели вместе с ребенком?

4 Что вы делаете с оставшимся хлебом?

а) Весь доедаем

б) Делаем сухарики, блюда из чёрствого хлеба

в) Убираем до следующего раза

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

д) Выбрасываем

5 Какая выпечка нравится вашему ребёнку? 6 Ваше любимое семейное блюдо из муки или чёрствого хлеба.

**Анкета для родителей**

На заключительном этапе проекта

1 Может ли ваш ребенок рассказать (ответить на вопросы в беседе), откуда берется хлеб?

2 Какие новые слова он узнал:

а) Названия хлебобулочных изделий

б) Названия сельскохозяйственной техники

3 Знает ли ребенок стихи, сказки, пословицы о хлебе?

4 Было ли для Вас новым изготовление поделок из соленого теста?

5 Планируете ли Вы заниматься лепкой из соленого теста вместе с ребенком?

6 Ваша оценка мероприятий проекта «От зернышка до каравая».

**Список используемой литературы:**

/

1. Натарова, В.И. Моя страна. Возрождение национальной культуры и воспитание нравственно-патриотических чувств[ Текст]:Практическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ /В. И. Натарова В.И. и др. – Воронеж: ТЦ «Учитель», 2005. – 205 с.
2. Рыжова, Н.А. Почва – живая земля.[Текст] /Н.А.Рыжова//М.:Карапуз – Дидактика, 2005
3. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе [Текст]: Методические рекомендации. / Т.А. Шорыгина// М:ТЦ Сфера, 2012
4. Полянская,Т.Б. Игры и стихи для развития эмоциональной сферы младших дошкольников [Текст]/ Т.Б. Полянская – СПБ.: ООО «Издательство «ДЕТСТВО-ПРЕСС», 2011. – 96с. – (Кабинет психолога)
5. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения [Текст]: Пособие для руководителей и практических работников ДОУ / Авт.-сост.: Л. С. Киселева, Т. А. Данилина, Т. С. Лагода, М. Б. Зуйкова. – М.: АРКТИ, 2004. – 96 с. (Развитие и воспитание дошкольника)
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 октября 2013г. №1155 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования» *(Зарегистрирован в Минюсте РФ 14 ноября 2013 г.)*
7. Интернет ресурсы

https://letidor.ru/psihologiya/a234-igry-s-testom-lepim-i-uchimsya-9637.shtml Опубликовано 29 ноября 2012 14:07 Екатерина Чинарова

http://rodnaya-tropinka.ru/detyam-o-hlebe/ Опубликовано 17.09 2013 Автор: Ася Валасина

http://playroom.ru/stihi-poslovicy-zagadki-primety-o-hlebe/