**Аддзел па адукацыі Пінскага райвыканкама**

**Дзяржаўная ўстанова адукацыі**

**«Аснежыцкі яслі-сад Пінскага раёна»**

**Педагагічны праект**

**«Хлебаробы»**

**Падрыхтавала выхавальнік**

**дашкольнай адукацыі**

**1 кваліфікацыйнай катэгорыі**

**Кахавец Н.Ў.**

**Мэта праекта:** узбагачаць веды дзяцей аб прафесіі хлебароба, сфармаваць уяўленні дзяцей аб вырошчванні хлеба, выхаванне беражлівых адносін да хлеба.

**Задачы праекта:**

- пазнаёміць дзяцей з працай хлебароба, выклікаць цікавасць да прафесіі;

- фарміраваць ўяўленні аб прафесіях людзей, якія вырошчваюць і вырабляюць хлеб;

- замацаваць уяўленне аб тым, што хлеб патрэбен кожнаму чалавеку;

- пазнаёміць з творамі розных аўтараў, прысвечаных хлебу: працягваць знаёміць дзяцей з карцінамі вядомых мастакоў; падтрымліваць цікавасць да літаратурных твораў;

- удакладніць ўяўленне пра ўласцівасці мукі, тэсту;

- вучыць адрозніваць і называць каласы розных злакавых культур (жыта, пшаніца, авёс);

- пашыраць і актывізаваць слоўнік дзяцей, практыкаваць у словаўтварэнні.

**Актуальнасць**

Назіраючы за дзецьмі падчас ежы можна заўважыць, як нядбайна яны ставяцца да хлеба: пакідаюць недаедзеныя кавалкі, знарок крышаць хлеб на стол, могуць выкінуць. У размовах і гутарках высветлілася, што дзеці маюць недастатковыя веды аб тым, каму мы абавязаныя, што да стала заўсёды атрымліваем смачны хлеб.

Вядома, дзеці ніколі не бачылі, як робяць хлеб, не адчуваюць, не шануюць той працы, што ўкладзена ў кавалак хлеба, які яны не даелі і выкінулі. Ды і часцяком у сем'ях выхаванцаў стаўленне да хлеба не нашмат лепш - навошта шанаваць тое, што даступна і нядорага.

Большасць з іх не мелі паняцця аб тым, што для таго, каб мець заўсёды хлеб на стале трэба пасеяць зерне, потым прыбраць саспелае зерне, размалоць і ўжо потым з мукі спячы хлеб. Не зусім выразнымі з’яўляюцца іх уяўленні, а некаторыя дзеці зусім нічога не ведаюць аб працы людзей, гадуюць хлеб.

Выхаванне ў дзяцей павагі да працы хлебаробаў, беражлівага стаўлення да вынікаў іх працы - хлебу - адна з бакоў працоўнага выхавання дзяцей не толькі ў сельскай, але і ў гарадской дашкольнай установе.

   Таму мы вырашылі правесці мэтанакіраваную працу па фарміраванні ўяўленняў аб працы хлебаробаў, пра выхаванне ў дзяцей патрэбы беражліва адносіцца да хлеба.

**Працягласць праекта:** кароткатэрміновы (1 тыдзень).

**Тып праекта:** пазнавальна-даследчы.

**Удзельнікі праекта:** дзеці старэйшага дашкольнага ўзросту; выхавальнікі; бацькі.

**Чаканыя вынікі:**

1. Разуменне дзецьмі важнасці працы хлебаробаў.
2. Дзеці навучацца шанаваць і беражліва адносіцца да хлеба, будуць імкнуцца да правільных паводзін за сталом.
3. У дзяцей сфармуецца ўяўленне аб працэсе вырошчвання і вытворчасці хлеба, яны навучацца рабіць высновы, ўсталёўваць прычынна-выніковыя сувязі.
4. Дзеці ўпэўнена адрозніваюць і называюць характэрныя прыкметы розных хлебабулачных вырабаў.
5. Прыцягненне да праекту бацькоў спрыяе паляпшэнню ўзаемаадносін з дзецьмі ў сям'і.
6. Выстава творчых работ дзяцей.

**План рэалізацыі праекта:**

**Падрыхтоўчы этап:**

1. выбар тэмы праекта;
2. фармулёўка мэты і задач;
3. складанне плана дзейнасці;
4. падбор метадычнай літаратуры для рэалізацыі праекта, наглядна-дыдактычнага матэрыялу, мастацкай літаратуры, рэпрадукцый карцін, музычных твораў, гутарак;
5. арганізацыя развіццёвага асяроддзя ў групе;
6. праца з бацькамі;
7. афармленне тэматычных папак для дзяцей і бацькоў па тэме праекта.

**Заключны этап:**

* абагульненне вынікаў працы, аналіз;
* замацаванне атрыманых ведаў, фармулёўка высноў;
* складанне партфоліо праекта;
* выраб лэпбука для дзяцей;
* выстава сумесных творчых работ дзяцей і бацькоў;
* выстава мастацкай літаратуры па тэме праекта.

**Асноўны этап:**

**Перспектыўны план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Спецыяльна-арганізаваная дзейнасць** | **Гульнёвая дзейнасць** | **Мастацкая дзейнасць** | **Праца з бацькамі** |
| ***Панядзелак*** | 1. Канспект занятка па адукацыйнай вобласці «Развіццё маўлення і маўленчых зносін» Тэма: «Адкуль хлеб прыйшоў?».  2. Гутарка «Хто такі хлебароб?». | 1. СЖРГ «Пекарня».  2. Д/г «Ад зерня да пірага».  3. Вопытна-даследчая дзейнасць «Прарошчванне зерня».  3. Р/г «Грузавікі», « Дружныя збожжа» | 1. Чытанне апавядання і гутарка на аснове прачытанага: І.Муравейка «Акраец хлеба».  2. Праслухоўванне музыкі П.Чайкоўскага з альбома «Времена года» («Песня косаря», «Жатва»).  3. Чытанне казкі «Лёгкі хлеб» | Кансультацыя: «Адкуль хлеб прыйшоў» (лексічная тэма) |
| **Аўторак** | 1. Канспект занятка па адукацыйнай вобласці дзіця і грамадства  **Тэма: «Хлеб - усяму галава»**  2. Гутарка «Адкуль да нас хлеб прыйшоў». | 1. СЖРГ «Магазін хлебабулачных вырабаў».  2. Рускія народныя гульні: карагод, «Каравай», «Плетень».  3. Д/г «Што трэба для працы хлебароба»  4. Р/г «Хто хутчэй збярэ каласы». | 1. Драматызацыя рускай народнай казкі «Пеўнік і бабовае зерне».  2. Разгляданне малюнкаў, фотаздымкаў аб хлебе. | Выраб бацькамі атрыбутаў для СЖРИ |
| **Серада** | 1. Канспект інтэграванага занятка па адукацыйных абласцях «Дзіця і грамадства» і «Мастацтва»  Тэма: «Праца хлебароба».  2. Гутарка «Беражыце хлеб». | 1. СЖРГ «Булачная».  2. Д/г «Назаві прафесію».  3. Гульня з мячом «Пытанне - адказ»  4. Эксперымент «Ператварэнне зерняў у муку». | 1. Разгляданне карцін, малюнкаў, ілюстрацый з ізабражэннем людзей, якія заняты рознай сельскагаспадарчай працай.  2. Чытанне апавядання В. Степанова, гутарка па прачытанаму «Чаму ў пірага зарумянілісь бака». | Саветы бацькам «Як навучыць дзіця шанаваць хлеб». |
| **Чацвер** | 1. Канспект занятка па адукацыйнай вобласці «Мастацтва» «Цудоўныя вырабы»  2. Гутарка «Што бывае у нас на стале». | 1. СЖРГ «Мв сустракаем гасцей»  2. Гульня-эстафета «Хлебная крама»  3. Д/г «Складзи малюнак» | 1. Чытанне апавядання С. Шуртакова «Збожжа ўпала ў зямлю».  2. Складанне апавяданняў па малюнках «Як вырошчваюць хлеб». | Кансультацыя для бацькоў «Гісторыя вырошчвання хлеба» |
| **Пятніца** | 1. Канспект інтэграванага занятка па адукацыйных абласцях «Дзіця і грамадства»  Тэма: «Ад збожжа да каравая».  2. Гутарка «Хлеб усяму галава» | 1. Гульня-эстафета «Хто хутчэй отвезёт збожжа на элеватар»  2. Д/ г «Каму што неабходна», «Што зроблена з мукі?»  3. Разгляданне і параўноўванне розных зерняў (ячмень, пшаніца, авёс, жыта). | 1. Развучванне прыказак пра хлеб.  2. Драматызацыя беларускай народнай казкі «Пшанічны каласок». | Папка-раскладка «Хлеб» |



**Канспекты заняткаў**

**Адукацыйная вобласць: Развіццё мовы і культуры маўленчых зносін**

**Тэма: "Адкуль хлеб прыйшоў?».**

**Праграмны змест:** Даць дзецям уяўленне аб тым, што хлеб - галоўнае багацце, хлеб вырошчваюць хлебаробы: трактарысты, камбайнёры, шафёры, калгаснікі. Замацаваць веды аб паслядоўнасці працэсу вырошчвання хлеба. Вучыць адказваць на пытанні ў залежнасці іх зместу і формы, правільна будаваць прапановы; развіваць у дзяцей разумовыя аперацыі (уменне аналізаваць, рабіць выснову, абагульненне). Пашырыць веды і ўяўленні дзяцей аб асаблівасцях знешняга выгляду злакаў і спосабах атрымання мукі. Развіваць звязную мову, агульныя маўленчыя навыкі; агульную і дробную маторыку; зрокавую і слыхавую увагу. Выхоўваць імкненне дабівацца вынікаў у працы, адказна ставіцца да справы. Даставіць радасць ад пачастунку дзяцей, умацоўваць праявы добрых пачуццяў і адносін. Выхоўваць беражлівыя адносіны да хлеба, павагу да працы хлебароба.

**Слоўнікавая праца:** актывізацыя - трактарыст, камбайнер, элеватар, хлебароб, калгаснік. Ўзбагачэнне - працавітасць, багацце, залатыя рукі.

**Ход занятка:**

Чытанне верша:

Нива моя, нива,

Нива золотая!

Зреешь ты на солнце,

Колос наливая.

По тебе от ветру,

Словно в синем море,

Волны так и ходят,

Ходят на просторе.

Над тобою с песней

Жаворонок вьётся,

Над тобой и туча

Грозно пронесётся.

Зреешь ты и спеешь,

Колос наливая.

Нива моя, нива,

Нива золотая!

Выхавальнік: Добра, дзеці, малайцы!

«Ён не падае да нас з неба, з'яўляецца не раптам. Каб вырас колас хлеба -

патрэбна праца дзясяткаў рук ».

-Дети, а вы любіце усці хлеб? Хто ведае адкуль хлеб бярэцца? Добра, але што трэба зрабіць спачатку? (Узараць зямлю).

-Чым узорваюць? (Трактарам з прычэпам, з плугам). Хто працуе на трактары? Навошта узорваюць зямлю?

- Правільна (паказваю ілюстрацыю, на якой намаляваны трактар, які арае зямлю).

«Выйшаў у поле трактар ​​новы

Тарабаніць, грыміць удалечыні,

Падымае моцны трактар

 Груды чорныя зямлі ».

- Што людзі робяць потым? Чым сеюць зерне? Чаму сеюць, не рукамі, а сеялкамі? Што ж вырастае з зерня? Чаму каласы пшаніцы называюць залатымі? Што далей робяць людзі? Чым косяць пшаніцу? Хто працуе на камбайне?

- Правільна, дзеці (Паказваю ілюстрацыю - камбайн прыбірае хлеб).

«Ветрык гудзе бегам

 За камбайнам следам,

 Пахне поле пірагом,

 Пахне цёплым хлебам ».

- Хто яшчэ дапамагае прыбіраць збожжа з поля? Куды машыны вязуць зерне? Хто кіруе машынай? Што са збожжам адбываецца далей? Пасля элеватара куды потым адвозяць зерне? Куды паступае мука з млына? Чаму муку вязуць на хлебазавод? Навошта хлебазаводу трэба столькі мукі? Якія хлебныя вырабы вы ведаеце?

- Дзеці, а як можна адным словам назваць людзей, якія гадуюць хлеб?

- Правільна, дзеці, хлебаробы.

З таго часу, як хлеб з'явіўся на нашым стале, пра яго складаюцца песні, казкі, прыказкі і прымаўкі.

*Хлеб всему голова.*

*Хлеб-всему голова.*

*Пролениться - и хлеба лишиться.*

*Работай до поту, поешь хлеба в охоту.*

*Будет хлеб - будет и обед.*

*Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат.*

*Хлеб с солью не бранится.*

*Хлеб да вода – богатырская еда.*

- А зараз я загадаю вам загадкі:

- А теперь я загадаю вам загадки:

 1. « В поле сеют и растят,

Убирают, сыплют в склад

И на хлеб идет оно

А вокруг его…» (зерно)

2. «Золотист он и усат

В ста карманах – сто ребят,

Ходит дом ходуном

На столбе золотом». (колос)

 3. Рос сперва на воле в поле,

 Лето цвел и колосился.

 А когда обмолотился,

 Он в зерно вдруг превратился

 Из зерна – в муку и тесто,

 В магазине занял место…

 Вырос он под синим небом

 И пришел на стол он … (хлебом)

4. Было так: в какой-то миг

Народился пых, пых, пых

Пых пыхтел, пыхтел, пыхтел

Пока в печку не сел

Вышел от туда не пых, а чудо,

Румяный, блестящий

С корочкой хрустящей». (хлеб)

- Дзеці, а цяпер я вас пачастую хлебам, паспрабуйце, які ён смачны.

« Ешь его, расти и помни

В мире нет труда огромней,

Чтоб на стол к тебе явился

Свежий хлеб»!

**Канспект занятка па адукацыйнай вобласці «Дзіця і грамадства»**

**Тэма: «Хлеб - усяму галава» (старэйшая група)**

**Праграмны змест:** Удакладніць веды дзяцей аб хлебе, падвесці дзяцей да разумення асцярожнага стаўлення да хлеба. Замацаваць веды дзяцей аб хлебе як пра адзін з найвялікшых багаццяў на зямлі. Выхоўваць беражлівыя адносіны да хлеба, павагу да працы людзей, якія вырошчваюць і пякуць хлеб.

**Папярэдняя работа:** Гутарка з дзецьмі, Развучванне вершаў пра хлеб.

**Слоўнікавая праца:** Пашырыць слоўнікавы запас аб прафесіі хлебароба.

**Матэрыялы і абсталяванне:** Дыдактычныя дапаможнік «хлеб». Фотаілюстрацыі з малюнкамі палявых работ, людзей розных прафесій, якія вырошчваюць хлеб.

**Ход занятка:**

**Выхавальнік:** Хлопцы, калі адгадаеце загадку, то даведаецеся, пра што сёння будзем гаварыць.

«Отгадать легко и быстро:

                                         Мягкий, пышный и душистый.

                                         Он и черный , он и белый,

                                         А бывает подгорелый.

                                         Без него плохой обед,

                                         Вкусней его на свете нет». (Хлеб)

-Вы правільна адгадалі. А якія словы ў загадцы дапамаглі вам здагадацца, што гэта хлеб? (Мяккі, пышны, духмяны, чорны, белы, бывае падгарэлы.)

-Верна, малайцы! Мы ўжо шмат казалі пра хлеб: ведаем, з чаго робяць хлеб, як яго вырошчваюць, у якой краме можна купіць хлеб. Ведаем, што хлеб вельмі карысны і смачны. А сёння мы яшчэ раз узгадаем пра хлеб і пагуляем.

-Хлопчыкі і дзяўчынкі, а хто ведае верш пра хлеб?

Дзеці расказваюць верш пра хлеб:

Дзіця 1: «Хлеб жытні, батон і булкі

                             Не агораеш на прагулцы.

                             Людзі хлеб у палях гадуюць,

                             Сіл для хлеба не шкадуюць ».

Дзіця 2: «Сеют на поле зерна раннею весной,

                             А над ними светит солнышко родное.

                             На ветру веселом зашумят колосья.

                             Будет урожайной золотая осень».

                                                                           П. Качанов

-Вершы вы добра расказалі, малайцы. А цяпер, прапаную вам адправіцца ў падарожжа і ўспомніць, адкуль хлеб трапляе да нас на стол.

Дзеці ідуць да стала, дзе ляжаць карціны на тэму: «Вырошчванне хлеба» і каласкі (на падносе пад ручніком).

Перад дзецьмі карціна «На поле».

Выхавальнік: Куды мы прыйшлі? (На поле.) Што бачым там? (Трактар ​​арэ зямлю.) Для чаго ён гэта робіць? (Каб зямля была мяккая, пухнатая, каб зерням было ўтульна, і яны не засталіся на паверхні.)

-Землю узаралі, а потым што робяць у поле?

Выхавальнік дэманструе карціны, дзе людзі сеюць збожжа.

• -А што неабходна для таго, каб збожжа прарасло? (Сонца, вада, ўгнаенні.)

-Паглядзіце на гэтую картину - што на ёй намалявана? (Самалёт распыляе ўгнаенні па полі.)

-Солнышко сагрэла збожжа, дожджык паліў, людзі ўгноілі поле, і наша збожжа ператварылася ў што? (У каласы.)

Дзеці разглядаюць карціну.

-Што тут намалявана? (Камбайн прыбірае пшаніцу.)

-У нас сабраныя каласкі. Вазьміце сабе па Каласку. Разгледзьце, якія яны. (Пузатыя, калючыя, шмат зярнятак.)

-А што далей раблю з каласкамі? (Дастаюць збожжа - малоцяць. Гэта робіць спецыяльная машына.) А мы паспрабуем рукамі дастаць збожжа. Цяжка гэта зрабіць?

• А навошта зерне дастаюць? (З іх робяць муку - здрабняюць.) А з мукі? (Замешваюць цеста і пякуць хлеб.)

Выхавальнік прапануе правесці фізкультхвілінку

          Ладушки, ладушки,                                     Тесто вылезло на стол,

     Мы пекли оладушки.                                   А потом даже на пол

     Мы месили тесто,                                        Тесто убежало.

     Тесту в миске тесно.                                    Начинай сначала.

Выхавальнік: Адпачылі, размяцца. А зараз працягнем гутарку пра хлеб. Шмат працы трэба прыкласці людзям, каб у кожным доме быў хлеб. Таму як мы ўсе павінны ставіцца да хлебе? (Адказы дзяцей).

Выхавальнік прапануе дзецям паслухаць верш:

Выхавальнік: Адпачылі, размяліся. А зараз працягнем гутарку пра хлеб. Шмат працы трэба прыкласці людзям, каб у кожным доме быў хлеб. Таму, як мы ўсе павінны ставіцца да хлебе? (Адказы дзяцей).

Выхавальнік прапануе дзецям паслухаць верш:

                                             РУКІ ЧАЛАВЕКА

                      Схіліла цяжкую галаву жыта,

                      Дзякуй вам, сонца, і ласкавы дождж!

                      Дзякуй зямля, што была маім домам,

                      І моцным рукам, маім старым знаёмым!

                                                                                            Я. Дягутите

• З раніцы да ночы працуюць хлебаробы ў гарачую пару уборкі ўраджаю. Выпусціш час - асыплецца зерне, знікне ўраджай. Ад камбайнаў цягнуцца гужам грузавікі, вязуць зерне на элеватары. Там яно можа захоўвацца шмат гадоў. Поўныя засекі нашай краіны залатога хлеба.

Выхавальнік прапануе дзецям расказаць вершы:

Дзіця 3: Вот  он, хлебушек душистый,

                                             С хрупкой корочкой витой.

                                             Вот он, теплый, золотистый,

                                            Словно солнцем налитой.

Дзіця 4: І ў кожны дом, на кожны стол

                                            Ён завітаў, прыйшоў.

                                            У ім здароўе, наша сіла,

                                            У ім цудоўнае цяпло.

                                            Колькі рук яго расціла,

                                            Захоўвалі, бераглі.

Выхавальнік: Доўгі шлях ад поля да нашага стала. Сапраўды, колькі рук дакранулася да яго, каб ён стаў хлебам. Чые ж рукі дакраналіся да хлеба? Адказы дзяцей: (Рукі агранома, трактарыста, камбайнёра, шафёра, грузчыка, млынара, пекара, кандытара, прадаўца і т. Д.)

Выхавальнік прапануе дзецям пагуляць у гульню з мячом (адукацыя роднасных слоў да слова «хлеб»).

Выхавальнік задае пытанне і кідае мяч дзіцяці, дзіця адказвае і вяртае мяч выхавальніку:

-Назаві хлеб ласкава (хлебушек.) Крошкі хлеба якія? (Хлебныя.) Квас з хлеба як называецца? (Хлебны.) Прыбор для рэзкі хлеба? (Хлебніцы.) Хто вырошчвае хлеб? (Хлебаробы.) Хто пячэ хлеб? (Хлебапёк.) Назаві завод, дзе выпякаюць хлеб? (Хлебазавод.) Як называюцца вырабы з цеста? (Хлебабулачныя вырабы.)

Выхавальнік: Малайцы дзеці! Вы добра гулялі.

Выхавальнік прапануе дзецям ўспомніць заклічкі, прыказкі і прымаўкі пра хлеб (адказы дзяцей)

                                   «Дожджык, дожджык палівай-

                                   Будзе хлеба каравай,

                                   Будуць булкі, будуць сушкі,

                                   Будуць смачныя ватрушкі ».

* «Ржаной хлебушка - калачу дедушка» ;

«Сей в добрую пору, соберешь хлеба гору»;

«Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош».

Выхавальнік: Малайцы дзеці, вы вельмі шмат ведаеце пра хлеб. І вы павінны памятаць, што хлеб - усяму галава!

**Канспект інтэграванага занятка па адукацыйных абласцях «Дзіця і грамадства» і «Мастацтва»**

**Тэма:** «Праца хлебаробаў».

**Праграмны змест:** Пазнаёміць дзяцей з працай хлебароба. Удакладніць прадстаўлення дзяцей аб працы хлебаробаў. Замацоўваць веды дзяцей аб паслядоўнасці этапаў вырошчвання хлеба. Практыкаваць у правільным ужыванні назваў асноўных прафесій, звязаных з атрыманнем хлеба (трактарыст, сеяльщица, камбайнер, працоўныя зерне току, пекар), сельскагаспадарчай тэхнікі (трактар, камбайн, сеялка, барана). Выхоўваць павагу да хлеба і працы земляробаў, гадуюць хлеб - самае галоўнае багацце краіны. Вучыць адлюстроўваць веданне аб працы хлебаробаў у наступных гульнях. Развіваць зразумелую прамову дзяцей.

**Метадычныя прыёмы:** ілюстрацыі, апавяданне-гутарка выхавацеля, пытанні-адказы, ТСО, мастацкае слова, плённая дзейнасць, рэлаксацыя.

**Матэрыялы да занятку:** хлебныя вырабы, каласкі пшаніцы і жыта, ілюстрацыі аб працы хлебаробаў, аповяд І. Такмакова «Кім быць?», Каляровая офісная папера для арыгамі "Каласок".

**Папярэдняя праца:** чытанне: С. Я. Файнштэйна «Наш калгас», С. Шуртаков «Збожжа ўпала ў зямлю», Г.Х. Андэрсан «Аб дзяўчынцы, якая наступіла на хлеб», дыдактычная гульня «Адкуль на стол хлеб прыйшоў», «Ад зярнятка да булачкі»; драматызацыі казкі «Каласок»; гутарка пра працу трактарыстаў на трактарах розных відаў.

**Ход занятка:**

- Сёння мы пагаворым пра тое, хто і як вырошчвае хлеб. Вельмі шмат працы трэба прыкласці, каб вырасціць хлеб. (Сузіраньне ілюстрацый аб рабоце трактарыстаў, сеяльщиков, камбайнёр).

На стале ў выхавацеля ў талерках ляжыць белы хлеб, мука, хлебныя каласы, булачкі, піражкі.

Выхавальнік: Паглядзіце ўважліва на стол, што вы бачыце? (Адказы дзяцей)

- Хто раскажа, з чаго пякуць хлеб? - З чаго атрымліваюць муку?

- Паглядзіце ўважліва на каласкі пшаніцы. - З пшаніцы якой хлеб пякуць? - Што трэба зрабіць, каб выраслі каласкі?

Дзеці: - Спачатку спахать зямлю.

**Гульня «Расстаў правільна»**

**Мэта:** расставіць карцінкі, якія адлюстроўваюць працэс вырошчвання хлеба ў патрэбнай паслядоўнасці.

Выхавальнік: Правільна, Максім! Знайдзі і пастаў карцінку, дзе аруць зямлю.

- Хто пойдзе і паставіць наступную карцінку? - Што трэба зрабіць потым? (Засеяць). - ўзарана зямлю, цяпер трэба засеяць яе. - Чаму менавіта гэтая карцінка павінна быць наступнай? Чаму нельга пасля карцінкі, на якой намалявана ўзаранае поле, паставіць карцінку, дзе каласуе пшаніца? і г.д.…

Выхавальнік: Хто хоча расказаць, як жа вырошчваюць хлеб? (Затым выхавальнік сам паўтарае аповяд).

Выхавальнік: Зараз я прапаную вам паслухаць аповяд Ірыны Такмакова «Кім быць?». (Чытанне аповяду)

- Чаму ў аповедзе сказана, што «сама машына нічога не зробіць, пакуль не павядзе яе па хлебнага полі, як карабель па моры, ўмелая і неспатольная рука камбайнёра»? (Машынай кіруе чалавек)

- Хто ж арэ зямлю і прыбірае ўраджай? (Людзі - хлебаробы - механізатары)

- У мяне ў руках 2 карцінкі на іх 2 чалавекі (на фоне ўзаранага поля - трактарыст, на поле з паспелым хлебам - камбайнер). Як вы думаеце хто яны па прафесіі?

выхавальнік:

- Чаму ў аповядзе «Кім быць?" Сказана: «Нялёгкая праца у хлебаробаў - механізатараў. Нялёгкая, але радасная ». Чаму радасная?

**Гульня «Каравай прыехаў да дзяцей»**

Выхавальнік: Каравай прыехаў да дзяцей

Як яго, хлопцы, сустрэнем?

дзеці:

- Пышной скарынкай похрустим

За ўсіх на свеце пачастуем

У кола уставай, Каравай,

Каго хочаш - выбірай!

каравай:

- Пекар!

Ён не грэў на печы бок-

Каравай хлопцам пёк

У печ - перапёлкі,

З печы - коростелкой.

Пекар, з намі пагуляй

Каго хочаш - выбірай!

пекар:

- Мельніка!

Ня малоў ён лухту,

А малоў зерне ў муку.

Мельнік! З намі пагуляй

Каго хочаш - выбірай!

Мельнік:

- хлебаробаў!

Ён у тенечке не ляжаў,

А хлеба гадаваў і ціснуў.

Хлебопашец, у круг уставай,

Каго хочаш - выбірай!

Хлебопашец:

- Працоўнага!

Ён без справы не сумаваў

Хлебароба выратоўваў.

Ён сюды прыйшоў з дарункамі

З цягачамі - трактарамі

Без машыны худа,

А з машынай - цуд!

рабочы:

- Мы працы не саромеліся

Мы працую ганарыліся

А ўзнагарода - ураджай

Ўсіх на свята запрашай!

Ўсе разам:

- Слава ўраджаю ў засеках

Слава каравай на сталах

Слава, слава дружным рукам!

Слава, слава працаўнікам!

выхавальнік:

- Слава свеце на зямлі!

Слава хлебу на стале!

Слава тым, хто хлеб гадаваў!

Не шкадаваў прац і сіл!

Слава ім, прывітанне ад нас

У добры дзень, у шчаслівы гадзіну!

выхавальнік:

- Мы ведаем шмат загадак пра хлеб. Зараз я загадаю, а вы паспрабуйце адгадаць:

- Які конь зямлю арэ, а сена не есць?

- Вырас у полі дом, поўны дом збожжам.

- Ён ідзе - хвалю сячэ, З трубы зерне цячэ.

- Ён і чорны, ён і белы.

І заўсёды ён загарэлы.

Мы як есці захочам,

То заўсёды сядаем з ім.

выхавальнік:

- Малайцы! Добра вы сёння адказваеце. Цяпер я задам вам вельмі цяжкае пытанне. Паспрабуйце адказаць і на яго. (Выхавальнік паказвае фатаграфію кухары) - На каго вы бачыце на гэтым партрэце? Правільна, гэта кухар.

- Як вы думаеце, можна паставіць гэтую фатаграфію побач з малюначкамі трактарыста і камбайнера? (Калі дзеці не могуць, звярнуць увагу на стол, дзе ляжаць піражкі, выпечаныя поварам)

- Хто пірог хлопцам пёк, ну, данечно, ня пілот !!!

- Шмат людзей працуе, каб вырасціць хлеб і спячы з яго кандытарскія вырабы.

- Хто скажа, як мы павінны ставіцца да хлеба? (Не крышыць падчас ежы, нельга надкусваць і пакідаць, кідаць на падлогу ....)

выхавальнік:

- Сёння паштальён прынёс у дзіцячы сад незвычайнае ліст, гэты ліст гукавое. Паслухайце яго ўважліва.

Гучыць запіс:

 «Я - каласок.

У родным поле наліваўся,

У цёплых дажджоў купаўся.

Залацісты і пухнаты атрымаецца з мяне хлебушек.

У ім здароўе ваша, сіла,

Колькі рук яго расці,

Ахоўвала, бераглі.

І вы, хлопцы, беражыце хлеб, праца многіх людзей.

Хлеб - наша багацце ».

выхавальнік:

- Хто нам даслаў ліст?

- Пра што распавёў ён у сваім лісце?

**Фізкультхвілінкі «З зярнятка - каласок».**

**Мэта:** навучанне выразным рухам, рэлаксацыя.

Ход гульні: дзеці стаяць у крузе. Выхавальнік прапануе дзецям ператварыцца ў «зморшчаным маленькім семечка» (сціснуцца ў камячок на падлозе, прыбраць галаву і зачыніць яе рукамі).

Дарослы - садоўнік - палівае іх (гладзіць па галаве і целе), даглядае. Семечка павольна расце, раскрываюцца лісточкі (рукі падымаюцца), расце сцяблінка (выцягваецца цела), з'яўляецца каласок (рукі ў бакі). На ветры каласкі калышатся. Паспеў ураджай. Прыязджай, прыбірай!

выхавальнік:

- Дзеці, а хто з вас ведае прыказкі і прымаўкі пра хлеб?

дзеці:

- Праца чалавека корміць, а лянота псуе.

- Зярнятка да зярнятку - будзе мех.

- Хлеб - усяму галава.

- Няма хлеба, так няма і абеду.

Выхавальнік: Хлопцы, мы таксама можам аддзячыць ўсіх тых, хто гадаваў для нас хлеб, зрабіць прыемнае для кухароў, хлебаробаў - механізатараў. Прапаную вам таксама папрацаваць, у тэхніцы арыгамі зрабіць каласкі і наклеіць іх на загадзя прыгатаваны плакат.

**Аплікацыя "Каласок" з элементамі арыгамі.**

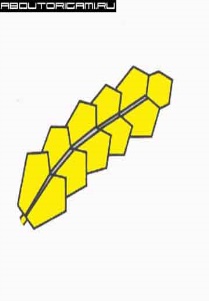
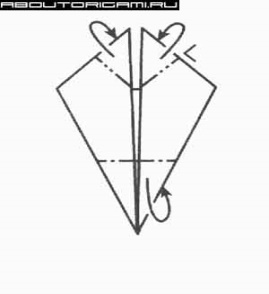
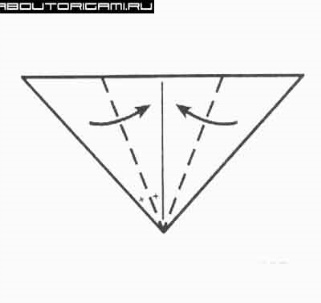
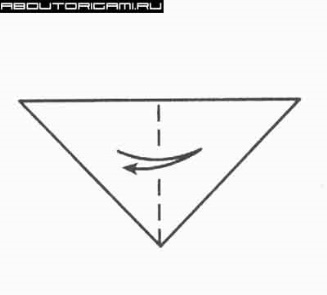
1. Вазьміце квадрат жоўтага колеру 4х4 і складзеце базавую форму Трыкутнік. Перегной яго напалову.

2. Бакавіцы сагніце да атрыманай лініі.

3. Верхнія вострыя куты сагніце ад сябе, утвараючы уверсе 2 прамых кута. Такіх дэталяў складзеце 5-6. У самой ніжняй (апошняй) дэталі каласка трэба будзе захіліць востры кут ад сябе.

4. Верхнюю дэталь складзеце, прыбіраючы палоўку модуля назад. Дэталі прыляпіце, пачынаючы з верхняй. З вузкай палоскі жоўтага колеру зрабіце сцяблінка (дадайце знізу).

5. Атрымліваецца вось такі каласок (куток ніжняй дэталі захіляць, а верхняя дэталь складзеная напалову).





**Канспект занятка па адукацыйнай вобласці «Дзіця і грамадства»**

**Тэма:** «Ад збожжа да каравая»

**Задачы:** абагульніць і сістэматызаваць веды дзяцей аб хлебе, працэсе вырошчвання і вырабу хлеба, аб разнастайнасці хлебабулачных вырабаў; - замацоўваць уменне групаваць прадметы па ўказаных прыкметах; - пазнаёміць дзяцей з паслядоўнасцю падрыхтоўкі цеста. - выхоўваць у дзяцей павагу да людзей працы (хлебаробам, хлебапёкам), беражлівыя адносіны да хлеба, уменне працаваць у калектыве. - развіваць гаворку дзяцей, узбагачаць слоўнікавы запас дзяцей. - практыкаваць у бегу, выхоўваць уменне гуляць, выконваючы правілы гульні. - вучыць выразна чытаць вершы.

**Ход занятка:**

Сёння я вас запрашаю ў падарожжа. Возьмемся за рукі і ўвойдзем у групу. Ўваходзім карагодам.

рытуал:

Дружна за рукі возьмемся

І адзін аднаму ўсміхнёмся.

Мы паціснем адзін аднаму рукі,

Пабяжыць цяпло па крузе.

Будзем разам дружна

На пытанні адказваць,

Ўсе хочам мы шмат ведаць.

Выхавальнік: А вось пра што мы будзем казаць па ходзе нашага падарожжа, вы паспрабуйце адгадаць:

Загадка пра хлеб:

Адгадаць лёгка і хутка:

 Мяккі, пышны і духмяны,

Ён і чорны, ён і белы,

 А бывае падгарэлі. (Хлеб)

Дзеці: Хлеб.

Выхавальнік: Так, дакладна, мы з вамі пагаворым менавіта пра яго. Хлеб, хлебушек, хлебушак. З румянай скарыначкай, духмяны, духмяны, гарачы, мяккі. Ён - самы галоўны на кожным стале. А вось якім ён можа быць яшчэ, вы мне і распавядзеце.

**Дыдактычная гульня «А, які, ён, хлеб?»**

Падбор азначэнняў да назоўніку. (Дзеці стаяць у крузе, перадаюць па крузе мяч, называючы азначэнні: напрыклад, хлеб румяны, свежы, духмяны, апетытны, мяккі, чэрствы, белы, гарачы, вітамінавы, паветраны, духмяны).

Дзеці садзяцца на крэслы.

Выхавальнік: Хлеб бывае розны, але ён абавязкова карысны і смачны. У хлебе змяшчаецца вітамін У, які умацоўвае нервовую сістэму, памяць, паляпшае страваванне. Хлопцы, а хто ведае, адкуль да нас хлеб прыйшоў?

Дзеці: Яго купляюць у краме.

выхавальнік:

Давайце паслухаем рабят.

Дзеці выходзяць і распавядаюць, паказваюць ілюстрацыі:

дзіця 1

Хлеб не падае нам з неба,

З'яўляецца не раптам,

Каб вырас колас хлеба,

Патрэбен праца дзясяткаў рук.

дзіця 2

Чалавек прывык трудиться-

Людзі аруць, сеюць, жнуць.

У кожнае зярнятка пшаніцы,

У кожнай дробцы хлеба - праца!

дзіця 3

Хлеб паспеў, у палях маторы

Песню жніва завялі,

У стэп выходзяць камбайнеры -

Палявыя караблі.

дзіця 4

Чутны летам да заходу

Гул камбайнаў каля ракі,

І вязуць на элеватар

Ураджай грузавікі.

дзіця 5

Хлеб паспеў, але да нас на стол

Прама з поля не прыйшоў.

З поля нават у крамы

Хлебу ехаць ранавата.

Ён сеў на машыны і

Спяшаецца на элеватар.

**Гульня «Збяры ўраджай»** - дзеці на машынах перавозяць "збожжа" (крупы).

дзеці садзяцца на стульчыкі.

выхавальнік: А куды потым вязуць зерне?

дзіця 1

Едзе хлеб на млын

Млын-чудесницу.

дзіця 2

Вось на млыне пшаніца,

Тут такое з ёй робіцца!

У абарот яе бяруць,

У парашок яе сатруць!

дзіця 3

Сталі зярняткі мукою,

Не дадуць і ёй спакою -

На вялікі хлебазавод

Грузавік муку вязе.

выхавальнік:

- што робяць з мукой на хлебазаводзе? (Адказы).

Я прапаную адправіцца ў нашу лабараторыю.

(На стале піялы з мукой, пустыя піялы, лыжкі, шкляначкі з вадой, лупы).

Вазьміце лупы, разгледзьце муку. Што вы бачыце? (Адказы).

Прапаную прыгатаваць цеста. Што для гэтага трэба?

Дзеці замешваюць цеста.

- што ў вас атрымалася? Разгледзьце цеста праз лупу. Што ўбачылі?

-Які выснову зробім?

Мука пры змешванні з вадой ўтварае густую масу - цеста.

Давайце трохі адпачнем.

**Фізкультхвілінкі «Каравай»** (аўтар - У Сцяпанаў)

У зямлю зернейка пасадзім - (нахілы наперад)

Вельмі малое яно.

Але, як сонейка засвеціць, (рукі ў бакі, прысесці)

Прорастёт маё зерне. (Паступовае ўставанне)

Вецер хмарку прыгнаў (нахілы направа - налева, рукі уверсе)

І нам дожджыку даў.

Сожнёт касец збожжа (павароты направа - налева, імітуючы касьбу)

І размелет яго. (Кулак на кулак і кругавыя кручэння)

А гаспадыня з мукі (імітацыя - печём піражкі)

Испечёт нам піражкі.

І вялікі каравай (злучыць округлённые рукі)

Ўсім на радасць раздавай! (Развесці рукі ў бакі).

 А цяпер адпраўляемся ў булачную (на стале - вырабы з мукі).

- раскажыце, што прадаецца ў булачнай?

-сколько булак белага хлеба? Чорнага?

- чаго больш - булак хлеба або хлебабулачных вырабаў?

- пакажыце вырабы, падобныя на авал, круг і т. Д.

- раскладзеце дадзенае мноства на іншыя.

масаж

Дзеці падыходзяць да стала, становяцца вакол яго. На стале стаяць талерачкі з просам. Дзеці разам з выхавальнікам.

• Бярэм у руку проса, перасыпаць з рукі ў руку.

• Расправіўшыся далонькі, націскае на проса.

• Узяўшы ў рукі трохі проса, тром далонькі адзін пра аднаго. Працуем акуратна, над талерачкай.

• Узяўшы ў абедзве рукі трохі проса, разгарнуўшы рукі далонькамі ўверх, сціскае далонькі ў кулачкі, расціскаць. 10 разоў.

• Узяўшы ў адну руку трохі проса - дробку, сыплючыся проса ў сподачак.

дзеці садзяцца на крэслы.

Хлеб карыстаецца глыбокім павагай. І гэта не толькі даніна прыемнаму гусце, але перш за ўсё, пакланенне перад працай, які ў яго ўкладзены.

 А як жа неабходна звяртацца з хлебам? (Адказы дзяцей)

Всё верно вы сказалі:

- хлеб трэба берагчы, браць столькі, колькі неабходна.

- хлеб трэба абавязкова даядаць, старыя людзі кажуць, што пакідаючы кавалачак хлеба, ты пакідаеш сваё здароўе.

- хлеб нельга кідаць на зямлю, на падлогу, калі хлеб выпадкова гублялі на падлогу, яго ўздымалі і прасілі прабачэння за гэта.

- хлеб - галоўнае багацце нашай краіны і яго трэба берагчы.

Неабходна заўсёды ўсім памятаць, што б вырасціць ураджай збожжавых культур, трэба шмат працаваць, любіць родную зямлю, шанаваць працу хлебароба.

 Давайце сфармулюем правілы, якіх мы павінны прытрымлівацца няўхільна (адказы)

Дзеці чытаюць:

Хлеб наш беражыце!

Хлебам не сорите!

Хлеб наш паважайце!

З хлебам не гуляйце!

Хлеб выкідаць нельга!

Беражыце хлеб, сябры!

выхавальнік:

 Падымі кінуты кавалак, аддай птушкам, але не пакідай на падлозе, на зямлі, каб не затапталі ў бруд чалавечы працу.

 Я вельмі спадзяюся, хлопцы, што ўсё тое, што вы даведаліся пра хлеб, пра тое, як дорага ён дастаецца, якой нялёгкай працай вырошчваецца, прымусіць вас па- новаму ставіцца да хлеба.

Рытуал заканчэння заняткі. «Дзякуй за занятак».

Дзеці ўстаюць у круг, выхавальнік ў цэнтры круга. Выхавальнік падыходзіць да аднаго з дзяцей і дзякуе яго за занятак: "Дзякуй, мне было прыемна з табой працаваць». Гэты дзіця ўваходзіць у кола і разам з выхавальнікам дзякуе наступнага дзіцяці, зараз у коле чатыры чалавекі і г.д.

Дзякуй усім. Я хачу вам падарыць гэты кавалак чароўнага тэсту, з якога вы зможаце вылепіць любыя хлебабулачныя вырабы.

**Канспект занятка па адукацыйнай вобласци «Маствцтва»**

**Тэма:** «Цудоўныя вырабы!»

**Мэта**: Фарміраванне творчага ўяўлення і ўменні рэалізоўваць задума.

**Задачы:** Замацаваць навык працы каляровымі алоўкамі, правільна падбіраючы каляровую гаму, сіметрычна размяшчаючы складовыя часткі карціны. Замацоўваць веды пра віды хлебабулачных вырабаў.

**Матэрыялы, інструменты, абсталяванне**: каляровыя алоўкі, белая папера, дошка магнітная на ножках, карціна з х / б вырабамі, карцінкі х / б вырабаў і прыклады іх малявання.

**Папярэдняя работа**: Дзеці дзеляцца на дзве групы: адна застаецца з выхавальнікам, другая ідзе ў гульнявы ​​пакой, дзе гуляе ў спакойныя ціхія гульні: дыдактычныя, сюжэтна-ролевыя, праца з канструктарам, маляванне на вольную тэму.

**Ход занятка:**

Выхавальнік: прапануе ўсім прайсці ў гульнявы ​​пакой і паглядзець на вазу для хлебабулачных вырабаў (дзе звычайна ляжаць муляжы хлебабулачных вырабаў).

Каментарыі і адказ дзяцей: яны прапалі.

Выхавальнік: так, хлопцы. Сёння дзяўчынкі хацелі пагуляць на нашай кухні і выявілі, што ўсе булачкі, кексики і хлеб зніклі. Як жа нам іх знайсці, як жа нам вырашыць гэтую праблему?

Адказы Дзяцей: пашукаць, купіць, зрабіць самім.

Выхавальнік: Давайце ўспомнім адкуль жа да нас прыходзяць (бяруцца) хлебабулачныя вырабы.

Дзеці: адказваюць па чарзе некалькі дзяцей.

Выхавальнік: Дзеці, а як жа нам вярнуць нашы хлебабулачныя вырабы?

Адказы дзяцей.

Выхавальнік: Я прапаную намаляваць хлебабулачныя вырабы, раскладзеныя на прыгожым стале, і паглядзець можа і нашым захочацца вярнуцца на наш стол вярнуцца ў гульнявы ​​пакой.

Выхавальнік: Давайце ўспомнім, якія хлебабулачныя вырабы былі ў нас на кухні і чаго не стала. А дапаможа нам гэта зрабіць наш мячык. Я буду кідаць вам мяч і той, у каго ён апынецца, назаве хлебабулачных вырабаў і скажа пра тое, што яго не стала. Напрыклад, быў хлеб - не стала хлеба.

**Гульня з мячом «Чаго не стала»**

(Хлеб, батон, булачкі, булачкі, завітушка, пірог, печыва, сушкі, пірожнае, кекс).

- Вось такіх хлебабулачных вырабаў у нас не стала.

выхавальнік:

Хлеб гадавалі хлебаробы,

Збіралі ўраджай.

Каб цешыў духмяны,

Смачны хлеба каравай.

Хлеб аржаны, батон і булкі

Не агораеш на прагулцы.

Людзі хлеб у палях песцяць,

Сіл для хлеба не шкадуюць.

Едзе хлебная машына,

Пад'язджае да крамы.

З дзвярэй, адчыненых збоку,

Вылятаюць на латках

Сайкоў, абаранкі і здоба,

Пышкі, плюшкі ў завітках.

Выхавальнік: паказвае гатовую працу, якую дзецям трэба будзе зрабіць. Тлумачачы чаму і як размяшчаюцца вырабы на карціне.

Дзеці: разглядаюць і абмяркоўваюць што яны хочуць намаляваць.

**Фізкультхвілінка:**

У зямлю зярнятка абы-дзе, (прысядаюць)

Прарастаць на сонца пачало (рукі над галавой)

Дожджык зямлю паліваў,

І парастак падрастаў (павольна ўстаюць)

Да святла і цяпла цягнуўся (на носочках)

І прыгажуном павярнуўся (паказваю самі сябе).

Выхавальнік: Скажыце, а хто-небудзь бачыў сапраўдны каласок?

Выхавальнік: прапаную вам намаляваць стол і размясціць вашыя любімыя хлебабулачныя вырабы. Паэтапна паказвае розныя віды х / б вырабаў. На стале на чале (па сярэдзіне) размяшчаецца каравай.

Задае пытанні: што мы сёння рабілі, што асвоілі, што ўспомнілі? Для чаго нам трэба ведаць ад куды бярэцца хлеб, якія бываюць віды хлебабулачных вырабаў і для чаго ўмець маляваць розныя формы і прадметы?

Станоўчы настрой, пахвала і падзяку: усе справіліся, усе малайцы.

Пытанне: ці спадабалася дзецям і ці жадаюць яны яшчэ гуляць і пазнаваць шмат новага і цікавага?

**Экскурсія на кухню**

                   Хлеб аржаны, батоны, булкі не здабудзеш на прагулцы.

                   Людзі хлеб у палях песцяць, сіл для хлеба не шкадуюць.

Я.Аким.

**Мэта:** пазнаёміць дзяцей з тэхналогіяй падрыхтоўкі булачак ў вялікіх колькасцях.

**Задачы:** Паказаць дзецям, як кухары рыхтуюць булачкі. Дапамагчы дзецям зразумець, што і тут шмат што залежыць ад ужо знаёмых ім жывых арганізмаў - дрожджаў.

Арганізацыя дзяцей: яны стаяць на кухні групай або праходзяць міма кухоннага абсталявання, калі гэта магчыма.

Віды дзейнасці: прагулка, развіццё маўлення, азнаямленне з кухонным абсталяваннем, назіранне, сацыялізацыя асобы дзяцей.

Правіла: педагог строга сочыць за выкананнем правілаў бяспекі.

Дзеці ідуць на экскурсію, на сваю кухню, калі там выпякаюцца вырабы з цеста. Яны павінны ўбачыць увесь працэс - ад замесу цеста да вымання гарачых булачак з печы. Калі цеста падыходзіць доўга, на кухню можна схадзіць 2-3 разы. Кухонныя працаўнікі, па папярэдняй дамоўленасці з выхавальнікам, камэнтуюць ход працы, тлумачаць прызначэнне незнаёмых для дзяцей прадметаў і агрэгатаў.

Выхавальнік. Бачыце, хлопцы, вам гатуюць ежу такім жа спосабам, як вы рабілі гэта самі, але ўжо не ў рондалях, а ў чанах. І дапамагаюць людзям у гэтым разумныя машыны і агрэгаты. Вось так кухар і памочнікі працуюць кожны дзень, каб вы заўсёды былі сытымі. Смачна яны рыхтуюць? Вам падабаецца?

Дзеці адказваюць.

Давайце падзякуем ўсім за тое, што паказалі нам, як яны працуюць, і за тое, што кожны дзень рыхтуюць для нас вельмі смачна.

Дзеці дзякуюць работнікаў кухні і сыходзяць.

У наступныя дні падчас сняданку, абеду ці вячэры педагог нагадвае дзецям пра іх экскурсіі на кухню, прапануе вызначыць, з дапамогай якога абсталявання было прыгатавана тое ці іншае страва, якім спосабам яго рыхтавалі. Пытаецца, ці спадабалася ежа, абяцае перадаць падзяку работнікам кухні.



**Гутаркі з дзецьмі**

**Беседа «Кто такой хлебороб»**

**Программное содержание:** Уточнить, закрепить знания детей о труде хлеборобов *(рассказать, как много надо затратить труда, чтобы получить хлеб, который ежедневно подаётся к столу)*. Активизировать словарь детей названиями сельскохозяйственных машин и профессий – комбайнёр, дождевальная установка. Учить осмысленно отвечать на вопросы воспитателя и понятно для окружающих выражать свои мысли. Воспитывать у детей уважение к хлебу и труду хлеборобов, выращивающих хлеб – самое главное богатство страны. Индивидуальная работа.

**Ход беседы:**

- Дети, кем вы хотите стать, когда вырастите? *(ответы детей)*

- Много профессий на земле, но сегодня мы поговорим о самой важной и самой почётной профессии хлебороба.

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

Вот именно долго и упорно. В какое время года много дел у хлебороба? Начнём с зимы. Какую работу выполняет хлебороб зимой? Ремонтирует свой трактор, меняет изношенные детали, смазывает, очищает трактор от грязи и пыли. Трактору предстоит большая работа. Ремонт трактора производится в мастерской. В этом ему помогают инженеры, слесари, сварщики. Зимой хлеборобы проводят снегозадержание, чтобы в поле в почве сохранялось много влаги. Но вот наступает весна, начало трудной, напряжённой работы. Солнце жарко сушит землю, нужно скорее начинать сев, но прежде чем зёрна упадут в землю, хлебороб должен забороновать, чтобы земля была ровной и мягкой.

По земле сырой и жёсткой  
Там, где тракторы прошли  
Неглубокие бороздки  
В чёрной пашне пролегли.

И до вечера, и чаще  
До полночи с темноты  
Зёрна сыпались, как дождик  
Точно дождик золотой.

Поле засеяно. Хлебороб выполняет новую работу – подкормка маленьких всходов удобрениями, чтобы были они крепкими, сильными. И опять трактора от темна, до темна, гудят в поле. Все думы хлебороба о будущем урожае. Огорчён он, если долго нет дождя. Но здесь на помощь приходят машины, дождевальные установки. Насос качает воду из речки, она по трубам идёт на плантацию. Приходит время и наши маленькие зёрнышки благодаря заботливому уходу хлеборобов растут, начинают колоситься, цвести. Спелые колосья сгибаются под тяжестью зёрен. От ветра рожь, пшеница волнуется, как море.

Тихо встала рожь на цыпочки  
Потянулась к небесам  
Лето пёстрое рассыпалось  
По полянам и лесам.

Солнце чертит в небе полосы  
Птицы песни завели  
Созревай же колос к колосу  
Сладкий хлеб моей земли.

Будто солнцу улыбаясь  
На соломке золотой  
Дремлет медленно качаясь  
Ржи колосик золотой. *(Жуковский)*

И опять наступает трудное время у людей, профессия которых – хлебороб. Не зря в пословице говорится: ***«Летний день – год кормит»***. От их успешного труда, от старания хлеборобов зависит, как будут убраны поля. Чтобы скосить хлебные нивы — нужны комбайны. Комбайн – замечательная машина, которая выполняет несколько работ, ею надо только умело управлять. Комбайн и жнёт *(срезает)* колос и собирает их, очищает и ссыпает чистое зерно в грузовые машины.

За селом, за доном крайним  
тропки сходятся в дали  
На поля идут комбайны  
Словно в море корабли.

И плывут они простором  
Волны хлеба за бортом  
Хорошо быть комбайнёром  
Плавать в море золотом. *(Белкин)*

Уборка выращенного урожая трудное, ответственное и в тоже время – радостное событие в работе хлебороба. Нужно очень торопиться. Вдруг, погожие дни сменяться дождливыми и зерно о сыпется и пропадёт. Радостный, потому что они собирают урожай, который так заботливо растили, так долго ждали, они рады, что их тяжёлый труд нужен людям. От комбайнов на грузовых машинах зерно увозят на ток. Там его очищают, сортируют и отвозят в зернохранилище. Машины самые хорошие помощники, если с ними умело обращаться.

Сегодня мы вспомнили и поговорили о труде хлебороба, о том, как долго и трудно нужно потрудиться, чтобы вот из таких зёрен получить хлеб. Вот почему нужно с большим уважением относиться к хлебу, дорожить каждым куском. Не бросать хлеб. Не играть с ним, взятый кусок нужно доесть до конца. В этих кусках заложен огромный труд ваших пап и мам, всех землевладельцев. Не случайно о хлебе сказано много пословиц: ***«Хлеб – всему голова!»***, ***«Без соли не вкусно, без хлеба не сытно»*** и др.

Издавна, самых дорогих гостей встречали русские люди хлебом и солью.

**Беседа «Откуда хлеб пришёл».**

**Цель:** закрепить знания детей о хлебе как одном из величайших богатств на земле. Рассказать детям, как на наших столах появляется хлеб, какой длинный путь он проходит, прежде чем мы его съедим. Познакомить с зерновыми культурами: овес, ячмень, пшеница, рожь. Учить определять из каких злаков получается, какая мука и крупы. Закрепить названия профессий людей, растивших и изготавливающих хлеб. Воспитывать уважительное отношение к хлебу.

**Материал:** колосья овса, ячменя, пшеницы, ржи и емкости с различными крупами. Иллюстрации сельскохозяйственной техники, хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Ход беседы:**

Дети, я хочу вам рассказать, какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем появиться у нас на столах.

Пышный, мягкий, пропеченный,

Подрумяненный слегка,

Хлеб с горбушкой золоченной

Шел к тебе издалека…

\* \* \*

Вот он – хлебушко душистый

С хрусткой корочкой витой,

Вот он – теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой!

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал – пришел.

В нем  - здоровье наше, сила,

В нем – чудесное тепло;

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

Ведь не сразу стали зерна

Хлебом – тем, что на столе,

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

                                               С. Погореловский

Осенью в землю нужно внести удобрения, чтобы вырос хороший урожай. Трактористы в любую погоду выезжают в поля, чтобы весной взошли дружные всходы.

Но что бы был хороший урожай, нужны не только удобрения. Весной растениям нужна влага. Для этого еще зимой на полях проводят снегозадержание – сгребают снег в кучи, в валки.

Почему люди заботятся о том, чтобы на поле было много снега?  Когда придет весна, солнце согреет землю, снег растает, будет много влаги, в которой нуждаются растения. В феврале часто метут метели, выпадает много снега, поэтому хлеборобы в это время проводят на полях снегозадержание.

Но задержать на полях снег – это еще полдела. Весной, когда пригреет солнце и талая вода может испариться, ее также стараются задержать. Для этого к трактору прицепляют бороны. Они рыхлят землю, и вода с поверхности проникает в более глубокие слои земли. Так сохраняется влага в почве.

Ранней весной начинается пахота. Пашут, какие трактора - гусеничные. Потому что они мощные и не оседают в землю, его удерживают гусеницы.

Вот и ожило поле, задышало. Ждет сева. Но пока весеннее солнце не согреет землю, сеять нельзя, погибнут в холодной земле зерна. За этим следят агрономы.

 И настает пора сева. На поля выезжают трактора с сеялками. На сеялках работают сеяльщики и сеяльщицы. Они внимательно следят, чтобы сеялки не засорялись и на поле не оставались незасеянные участки. Если же случалось, что сеялки забиваются зерном, то сеяльщица нажимает на кнопку-сигнал, трактор останавливается, и тогда с помощью специального устройства прочищают механизмы. Работа сеяльщиков очень ответственная: если вовремя не прочистить сеялку, поле будет засеяно неровно, и урожай станет меньше. Поэтому ставят на такую работу самых внимательных, быстрых, находчивых и добросовестных людей.

Вот и зазеленели хлебные поля, а вместе с ними и сорняки, которые мешают расти злакам. Помощь людям в борьбе с сорняками оказывает авиация: с самолета посевы опрыскивают такой жидкостью, от которой погибают только сорняки. А когда колосья заколосятся, им угрожают насекомые-вредители; и снова у людей забота – как их уничтожить. И опять помогает авиация: на вертолете распыляют ядовитые вещества, уничтожают вредителей.

Наконец наступила радостная пора: созрела пшеница. Первый день жатвы всегда праздник. Будет богатый урожай, собранный без потерь. Считалось, что если в доме есть хлеб, значит голод не страшен.

Как называются машины, которые убирают зерно – комбайн. А профессия – комбайнер.

Посмотрите, как в густую золотую пшеницу медленно и плавно входит комбайн. Словно большой корабль по морю, плывет комбайн по золотистому хлебному полю. Удаляясь все дальше и дальше, он оставляет за собой узкие дорожки (валки) из колосьев как будто волны, бегущие за кораблем.

Вот и полный бункер зерна. К комбаину  подьезжает грузовая  машина. Зерно из бункера  шнеком выгружается в машину. Шофера увозят зерно на зерноток, где его сушат на зерносушилках. Важно хлеб не только вырастить, но его и сохранить: уберечь от дождя. Если зерно намокнет, оно будет прорастать, погибнет, заплисневеть, згнить.

Но путь хлеба еще не окончен. Очистив от пыли и просушив в электрических сушилках зерно, его отправляют на элеватор. С элеваторов оно поступает на мукомольные комбинаты, где превращается в муку.

Так дети вы узнали путь хлеба до того, как он ляжет на стол караваем, булочкой, печеньем и другими хлебными изделиями.

Из разных зерновых культур делают разную муку: из пшеницы – пшеничную муку и пшеничный хлеб – это белый, булочки….

Изо ржи – ржаная мука и ржаной хлеб – черный. Еще из зерна делают крупы: манка из твердых сортов пшеницы.

Ячневая из ячменя. Геркулес из овса.

**Беседа "Берегите хлеб"**

**Цели:** научить детей бережному отношению к хлебу; познакомить детей с тем, как выращивают и производят хлеб; воспитывать уважение к людям труда (хлеборобам, хлебопекам); обобщить знания о хлебе, о разнообразии хлебобулочных изделий.

**Задачи:** продолжить знакомить детей с хлебом и хлебобулочными изделиями, рассказывать об их свойствах и качествах; пополнить и активизировать словарь детей за счет прилагательных, подвести к пониманию выражений обобщающего характера: хлеб, хлебобулочные изделия; воспитывать уважение к труду земледельца, пекаря, бережное отношение к хлебу, понимание недопустимости игры с едой; развивать любознательность детей.

**Оборудование:** Колоски пшеницы, колоски ржи, наглядный материал с изображением различных хлебобулочных изделий, проектор, ноутбук, готовое солёное тесто.

**Ход беседы:**

Воспитатель: Здравствуйте ребята!

Воспитатель: Ребята, я приглашаю вас на сегодняшний классный час. А для того, чтобы узнать тему классного часа, я предлагаю вам отгадать загадку, которую я вам сейчас загадаю.

«Рос сперва на воле в поле,

летом цвел и колосился,

А когда обмолотили,

он в зерно вдруг превратился.

Из зерна — в муку и тесто.

В магазине занял место.

Вырос он под синим небом,

А пришел на стол к нам — чем?

О чём говорится в этой загадки?

Ответ детей

Воспитатель: Ребята, а как вы догадались, что это хлеб?

Ответ детей

Воспитатель: Правильно, эта загадка о хлебе. Откуда берётся у нас дома хлеб?

Ответ детей

Воспитатель: Правильно, из магазина! А откуда он берется в магазине?

Ответ детей

Воспитатель: Ребята, а вы хотите узнать секреты о том, как хлеб к нам на стол пришел, какие удивительные машины помогают людям получать хлеб из зернышек?

Воспитатель: Хлеб получается из зернышек. А как же эти колоски с зернышками вырастают в поле? Из чего делают белый хлеб? *(из пшеницы)*. А из чего получается черный хлеб? *(из ржи)*.

Почему пшеницу и рожь называют *«зерновыми»* растениями? *(Они дают зерно)*. Какие еще бывают зерновые растения? *(Кукуруза, овес)*.

Рассматриваем с детьми колосок ржи и пшеницы. Сравниваем их. Чем они похожи? *(У этих растений есть стебель, усики, зернышки, они зерновые)* А чем они отличаются? (Зерна ржи длинные, а пшеницы – круглые. Колосок пшеницы толще, чем колосок ржи)

Воспитатель: Ребята, давайте посмотрим фильм о том, как растет пшеница на поле.

Дети просматривают фильм *«Как растёт пшеница»*

Воспитатель: Ребята, что вас больше всего заинтересовало в фильме?

Ответ детей.

Воспитатель: А что вас удивило в этом фильме?

Ответ детей.

Воспитатель: Что вы узнали нового?

Ответ детей.

Воспитатель: Скажите, кроме хлеба, что еще можно испечь из муки?

Ответ детей.

Воспитатель: Вот сегодня мы вместе займемся печеньем. Лепить будем из соленого теста. Как оно готовится? Оно съедобное?

Ответ детей.

Воспитатель: Ребята у вас на партах лежит приготовленное солёное тесто. Я предлагаю вам пофантазировать. Пусть печенье будет разным: круглым, овальным, квадратным, сердечком или цветочком. Украсить можно решеточкой из тонких колбасок, ягодками, листочками, солнышком, цветочком или снежинкой.

Физкультминутка:

Бабочка божьей коровке звонила:

*(дети машут руками, набирают указательным пальцем номер, берут трубку)*

«Тесто с утра я уже замесила.

*(изображают замес теста)*

В гости приди. Поболтаем часок.

*(делают пригласительные движения руками, одной рукой показывают на рот)*

Вкусный с капустою будет пирог.

*(складывают ладони как пирожок)*

Чаю с нектаром попьем,

(делают из кисти *«кольцо»* и подносят ко рту)

Песни душевные вместе споем»

(делают из обеих кистей *«кольца»*, сжимают и разжимают их).

Дети работают за столами вместе. Готовое печенье выкладывают на тарелочки.

Воспитатель: Вот какие молодцы ребята - *«пекари»*, *«кондитеры»*! Замечательное печенье получилось: красивое, аккуратное, нарядное.

Воспитатель: Ребята, мы сегодня так много узнали и вспомнили о хлебе, как он попадает на наш стол. Ребята, а откуда пришел хлеб?

Ответ детей

Воспитатель: Молодцы, ребята! Вы сегодня хорошо поработали! Спасибо!

**Беседа на тему: «Хлеб всему голова»**

**Цель:** ознакомление детей с процессом выращивания и приготовления хлеба;  
**Задачи:** формировать представление о процессе производства хлеба; знакомить детей с разнообразным миром зерновых хлебных культур; воспитывать бережное отношение к хлебу; 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.

Сейчас мы с вами поиграем в игру: **«Мы посеяли зерно»**. Я буду вам говорить слова и показывать движения, а вы будете за мной повторять.   
***Весной давно*  
*Мы посеяли зерно*(поочередно разводим руки в стороны сперва вправо, затем влево)  
*Прорастут ростки,* (приседаем на корточки, затем медленно встаем в   
*Скоро будут колоски. (*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 уровни груди сцепляем в замок в виде круга)**

игра проводится 2-3 раза   
**Загадки о хлебе.**

Отгадать легко и быстро:   
Мягкий, пышный и душистый,   
Он и чёрный, он и белый,   
А бывает подгорелый. (Хлеб)   
  
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)   
  
Мнут и катают,   
В печи закаляют.  
Потом за столом,  
Режут ножом. (Хлеб)  
  
Кольцо не простое,  
Кольцо золотое,   
Блестящее, хрустящее,  
Всем на загляденье...  
Ну и объедение! (Баранка или бублик.)   
  
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)  
  
Что на сковородку наливают,   
Да вчетверо сгибают? (Блины)

- В России есть традиция встречать дорогих гостей хлебом и солью. На красивое расшитое вручную хозяйками полотенце кладут хлебный каравай, в центре которого находится солонка и солью. Этот обычай выражает гостеприимство и радушие русских людей. Гостей, на Руси, окружали почетом и уважением. Считалось, что заглянувший в дом путник много повидал на своем пути, многое знает, у него есть чему поучиться.

- Хлеб - символ достатка и благополучия, а соли приписывались свойства «оберега», то есть способность оберегать от злых сил. Встретить гостя «хлебом-солью» означало призвать на него божью милость, выразить свое уважение и пожелать добра и мира. Хлеб являлся самым знатным угощением.

**Чистоговорки о хлебе.**

Жок-жок-жок - это пирожок.   
Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.   
Жок-жок-жок - кушай дочка пирожок.   
Чи-чи-чи - пекуться в печке калачи.   
Ач-ач-ач – вкусный будет наш калач.

**-**Ребята, сегодня мы с Вами узнали какой долгий путь, проходит хлебное зернышко, до кого как оказаться у нас на обеденном столе. Теперь я думаю, каждый из Вас будет, бережно и уважительно относиться к хлебу. Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих людей.

- Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный).  
Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

- Вот он – хлебушко душистый.

Вот он – теплый, золотистый.

В нем  — здоровье наше, сила,

В нем – чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

ВСЕМ СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



**Сюжетна-ролевыя гульні**

**Конспект сюжетно-ролевой игры «Булочная» в старшей группе.**

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

**Задачи:**

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

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

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

**План проведения игры:**

Организационный момент. Игра-инсценировка стихотворения И. Лопухиной «Булочная». Введение в тему игры. Игра «Хлебозавод». Деление детей на 2 группы – «пекари» и «кондитеры». Изготовление детьми хлебобулочных и кондитерских изделий. Введение в игру ролей «грузчик», «водитель».

Игра «Булочная», введение в игру ролей - «товаровед», «менеджер зала», «продавец», «кассир», «охранник», «директор магазина».

Самостоятельная игровая деятельность. Итог.

**Ход игры:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Руководство воспитателя** | **Предполагаемые ответы детей** |
| **1.Организационный момент** | |
| Дети до начала игры надевают на себя шапочки и фартуки | |
| - Сегодня, ребята, мы будем играть с игру «Булочная».  - Что продается в булочной?  - Сейчас мы с вами прочитаем стихотворение «Булочная». | - Хлеб, печенье, торты, конфеты и т.д. |
| **2.Игра-инсценировка стихотворения И. Лопухиной «Булочная»** | |
| В булочной у нас баранки,  Булки, бублики, буханки,  Пирожки, батоны, плюшки,  И плетёнки, и пампушки,  Курабье,бисквит, печенье,  Бутерброды, чай с вареньем,  Много пряников, конфет,  Пастила есть и щербет,  И пирог с начинкой сладкой,  И полено, и помадка…  Называйте, не стесняйтесь,  Выбирайте, угощайтесь! | Дети в руках держат подносы с хлебобулочными и кондитерскими изделиями.  Лена, Полина, Варвара читают стихотворение.  Дети поочереди делают шаг вперед. |
| **3.Введение в тему.** |  |
| Иллюстрационный материал по теме: «Хлебозавод» | |
| - Сегодня мы с вами будем играть в игру «Булочная». Но, сначала, мы с вами отправимся на хлебозавод.  - Кто работает на хлебозаводе?  - Какие изделия выпекают пекари?  - Что изготавливают кондитеры? | - «Пекари», «кондитеры».  - Хлеб, пирожки, булки, бублики, баранки, плюшки, плетёнки, и т.д.  - Печенье, конфеты, торты, пироги, сладости и т.д. |
| **4.Игра «Хлебозавод»** | |
| Дети делятся на 2 группы – «пекари», «кондитеры».  Дети подходят к столам. На одном столе табличка «Пекарный цех», на другом столе - «Кондитерский цех». | |
| - Итак, приступаем к работе. Нам необходимо изготовить разные изделия для нашей булочной.  - А теперь наши изделия необходимо отправить в булочную.  - На чем мы отвезем наши изделия?  - Необходимо выбрать грузчиков и водителей. Грузчики погрузят наши изделия на машины, а водители повезут в булочную. | Самостоятельная деятельность детей.  Дети лепят и упаковывают свои изделия в коробочки. Затем складывают их в ящики.  - На машине.  Грузчики грузят товар в машины. |
| **5.Игра «Булочная»** |  |
| Грузчики и водители везут товар в магазин. Товаровед принимает товар, подписывает накладную. Менеджеры зала расставляют товар. Дети в это время снимают шапки и фартуки. | |
| - В нашей булочной будет 2 отдела: «хлебобулочные изделия» и «кондитерский отдел».  - Ребята, а кто работает в магазине?  - Правильно, продавцы будут говорить вам, сколько стоит товар, подавать его; кассир пробивает чеки, дает сдачу; менеджер зала раскладывает товар на полки, охранник охраняет магазин; директор контролирует работу всех работников магазина.  - Теперь надо распределить роли (одновременно раздаются бейджики)  - Директором магазина буду я.  - Ребята, не забываем про вежливые слова. Это одно из условий нашей игры: без слов «будьте добры», «пожалуйста», «здравствуйте», «спасибо», «до свидания», товар отпускаться не будет.  - Ну, а теперь пора открывать нашу «Булочную». Все работники магазина занимают свои места. | - Продавец, кассир, товаровед, менеджер зала, охранник, директор магазина. |
| **6. Самостоятельная игровая деятельность** | |
| Дети берут корзинки, сумки и отправляются в булочную. | |
|  | - Здравствуйте, а хлеб у вас свежий?  - Да, свежий.  - Сколько стоит батон хлеба?  - Батон хлеба стоит 20 рублей.  - Дайте, пожалуйста, один батон.  - Спасибо. |
| **7.Подведение итога** |  |
| - Скажите, ребята, вам понравилась игра? Какие профессии участвовали сегодня в игре?  - В следующий раз мы продолжим нашу игру. | - Пекари, кондитеры, грузчики, водители, товаровед, менеджеры зала, продавцы, кассиры, охранник, директор магазина. |

**Сюжетно-ролевая игра «Пекарня»**

**Цель игры:** Расширять знания детей о труде работников **пекарни**: тестомеса, разделочника, заведующим **пекарней**, экспедитора, **пекаря**, водителя. Углубить представления детей о производимой продукции на **пекарне**. Формировать умение детей объединяться в игре, уметь договариваться между собой. Развивать умение распределять роли с использованием картинок, на которых изображены профессии, **пекарни**, журналистики, а также сопутствующие игр *«семья»*, *«магазин»*; Продолжать знакомить детей с профессиями *«редактор»*, *«корреспондент»*. Расширять представления детей о труде журналистов, с их действиями *«снимать на камеру»*, *«брать интервью»*, *«выпускать газету»* с оборудованием: микрофон, скрытая видеокамера, газета. Совершенствовать умение выполнять задания по карточкам, читать их: (*«накладные»*, *«список покупок для****пекарни****»*, *«рецепты для тестомесов»*, *«карточки для изготовления хлебобулочных изделий»*. *«список покупок для семьи»*). Активизировать диалогическую и монологическую речь. Развивать воображение дошкольников. Нравственное воспитание добра, щедрости, гостеприимности, трудолюбия. Карточки – задания для изготовления хлебобулочных изделий.

1. Завиток. Тесто скатать жгутом и завернуть жгут с обоих сторон в завиток.

2. Хлебец. Сжать недлинную колбасу, нарезать ее стекой кружочками, скатать шарики и зубочисткой несколько дырочек сделать

3. Батон. Вылепить маленькую вытянутую булку, стекой нанести несколько поперечных ложбинок.

4. Батон. Вылепить маленькую вытянутую булку, стекой нанести три поперечных ложбинки.

5. Плюшка. Тесто скатать жгутом, начиная с одного конца, свернуть плюшкой.

6. Круассан. Из теста раскатанного ровным слоем, вырезать стекой начиная с одного конца, закатать в рулетик.

7. Печенье. Из теста, раскатанного ровным слоем, вырезать. Формочками разные печенья. Зубочисткой, пуговицами сделать на них вдавленные рельефы.

**Материал: Игровые уголки:** *«****Пекарня****», «Магазин»*, *«Супермаркет»*, *«Кухня»*. Карточки для распределения ролей с изображением предметов различных профессий: весы - продавец, машина - водитель, печка - **пекарь**, и т. д. Карточки - задания для изготовителей хлебобулочных изделий, рецепты для тестомесов, карточки для изготовления хлебобулочных изделий, список покупок для семьи.

**Ход игры:**

Появляется Колобок и предлагает детям загадки:

1. «Отгадай легко и быстро

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый». *(Хлеб)*

2. «Я пузырюсь и пыхчу;

Жить в квашне я не хочу

Надоела мне квашня

Посадите в печь меня» *(Тесто)*

Дети отгадывают загадку.

3.«Всем нужен

А не всякий сделает». *(Хлеб)*

Дети отгадывают загадки.

Колобок хвастается перед детьми, что он все загадки знает и вообще считает, что сделать хлеб очень легко, тяп, ляп и готово.

Дети не соглашаются с Колобком и предлагают ему послушать пословицы и поговорки о хлебе:

*«Хлеб - всему голова»*

*«Будет хлеб - будет и обед»*

*«Хочешь есть калачи - не сиди на печи»* и т. д.

Дети рассказывают Колобку, как очень трудно испечь хлеб, поэтому люди сочинили пословицы и поговорки о хлебе.

Колобок спрашивает детей: - Где пекут хлеб? *(В****пекарне****)*

Колобок: - Кто работает в **пекарне**? (тестомесы, заведующая, экспедитор, водитель, разделочники, **пекарь**).

Колобок: - Ребята, как интересно, а давайте **поиграем в***«****Пекарню****»*?

Дети с ним соглашаются. Колобок заявляет, что он хочет быть водителем, чтобы ездить на красивой машине с будкой с надписью *«Хлеб»*, тут же, бросает машину и замечает печку, начинает крутить ручки. Дети делают ему замечание и говорят, что они распределяют роли в игре с помощью карточек, чтобы никому не было обидно, так как желающих много быть водителем, **пекарем**, продавцом и т. д.

- Дети показывают Колобку карточки для распределения ролей с изображением предметов различных профессий: весы - продавец, машина - водитель, печка - **пекарь**, и т. д.

Ребенок: - На счет *«раз, два, три - бери»* - выбирайте любую карточку.

*(Карточки раздаются на подносе по считалочке)*

Воспитатель предлагает посмотреть на свои карточки и занять свои рабочие места в **пекарне**. Колобку достается карточка *«микрофон»* - журналист. Дети расходятся по местам и договариваются между собой, кто кем будет, и надевают спецодежду для работы!

Семья – Мама и папа работают в **пекарне**. *«Бабушка»* и *«внучка»* хозяйничают в доме. Двое детей - договариваются между собой, кто из них будет экспедитором, а кто заведующим. Воспитатель предлагает себя в роли помощника заведующему **пекарней**. Заведующий **пекарней** дает задание экспедитору - раздать тестомесам рецепты теста сдобного, теста для хлеба ржаного, для хлеба белого.

Экспедитор - Здоровается с тестомесами и сообщает им, что у нас на **пекарне новый заказ**:

- Вы *(обращаясь к ребенку)* замешивайте тесто для хлеба высшего сорта, а вы *(другому ребенку)* теста для хлеба черного, как замесите тесто для хлеба, займитесь сдобным тестом.

Тестомес: - Какие дрожжи будем добавлять сухие французские или **хлебопекарные**?

Экспедитор - Нет, лучше наши Саратовские с ними тесто пышнее.

Тестомес - Какие добавки будут для ржаного хлеба?

Экспедитор - Отруби. Сейчас многие худеют и спрашивают хлеб с отрубями. И не забудьте сдобное тесто, промешивайте лучше, сдоба любит руки. Пора приступать к работе, удачи!

Одновременно с экспедитором задание для разделочников дает заведующий. Он раскладывает карточки с изображением вниз и предлагает взять любую. Разделочники разбирают карточки, оставшиеся забирает заведующий и уходит за свой стол. Разделочники начинают лепить из теста то, что изображено на картинке *(рогалики, плюшки, батоны, завитки)*

Заведующий встречает водителя и ищет накладную с магазина вчерашнего дня и не находит, обращается к водителю. - Я не нахожу вчерашней накладной?

Водитель: - А да, она же у меня! Я забыл вам отдать. *(Отдает накладную заведующей)*

Вместе заведующий и водитель по накладной собирают, указанные в ней. - в лотки хлебобулочные изделия. Заведующий *«читает»* по накладной: 5 буханок белого хлеба, 3 батона, 6 завитков, водитель отсчитывает и укладывает все в лотки, а затем лотки в будку, берет накладную у заведующего и везет хлебобулочные изделия в магазин.

Заведующий и экспедитор *«читают»* накладные, (называют число хлебобулочных изделий - согласуют существительные с числительным в числе, роде, падеже).

**Пекарь** приводит в порядок рабочее место, протирает печь, контейнер; загружает в контейнер ночной хлеб и везет его экспедитору. По пути заезжает к тестомесам и интересуется тестом, но тесто еще у них не готово и он отправляется к разделочникам. Спрашивает каждого, что они делают. Дети отвечают: *«Я делаю рогалики»*, *«А я батоны»* и т. д. **Пекарь** обещает им заехать попозже за готовой продукцией и отправляется к заведующему и экспедитору. Сдает им *«ночной»* хлеб. Едет назад к печке, включает ее и ставит в духовку печь хлеб. Время от времени вытаскивает контейнер из печи и переворачивает его, снова ставит в печь.

Тестомесы беседуют между собой:

Тестомес 1: Даниил, а у тебя тесто получается?

Тестомес 2: Да, но еще жидкое.

Тестомес 1: А у меня уже крутое тесто. Ты все по рецепту клал?

Тестомес 2: Да.

Тестомес 1: Сколько ложек соли?

Тестомес 2: Одну.

Тестомес 1: Сколько воды?

Тестомес 2: Две.

Тестомес 1: А я воды на глазок положил. У меня мама все на глазок делает. Она часто печет.

Заведующий - А ты видел водителя?

Экспедитор - Нет.

Заведующий - Ладно я позвоню ему на телефон сотовый, *(звонит)* - Алло, ты свободен?

Заведующий договаривается с водителем по сотовому телефону, и едут в магазин за продуктами.

В магазине водитель берет большую тележку, считает продукты, которые называет заведующий и укладывает их. Заведующий *«читает»* список покупок для **пекарни**: 5 пакетов муки высшего сорта

3 пакета ржаной муки

4 пакета соли и т. д.

Собрав все по списку, подъезжают с тележкой к кассе. Кассир договаривается с заведующим о форме оплаты. Водитель грузит все в машину. И увозят продукты на базу.

В *«семье»* составляют список продуктов.

В магазине *«семья»* выбирает продукты по списку, и расплачиваются в кассе деньгами. Перекладывают продукты из корзины в пакет и идут домой. Их встречает корреспондент с микрофоном и Колобок. Они берут интервью о хлебобулочных изделиях **пекарни**.

Корреспондент и Колобок за время работы в **пекарне** зарисовывает и разукрашивает газету *«Как делают хлеб?»*

Экспедитор обзванивает все магазины по телефону и делает заказы на хлебобулочные изделия. Он записывает на листочке палочками или цифрами количество заказанных хлебобулочных изделий.

Заведующий проверяет эти заказы и читает названия магазинов и количество заказов.

Заведующий сообщает о конце рабочего дня и желает всем приятного отдыха.

Редактор приглашает всех детей собраться у центрального входа и объявляет, что рабочий день в **пекарне** снимался на скрытую камеру, *(показывает ее)* И показывает газету, выпущенную ими, редактором, корреспондентом и Колобком.

- Пока вы работали мы, редактор, корреспондент и Колобок тоже занимались интересными делами: 1) снимали вас на видеокамеру; 2) брали интервью;

3) выпустили газету. Редактор: Кто занимался всеми этими делами?

Ответы детей.

Редактор: А чем мы вас сегодня снимали? Ответы детей.

Редактор: А почему она называется скрытой? Ответы детей.

Редактор: Вы ребята, сегодня выполнили не менее важную работу в **пекарне**. Что было бы, если бы тестомесы плохо замесили тесто? Ответы детей.

Редактор: «Представьте себе, что разделочный цех не будет работать. Что будет? Ответы детей.

В беседу вступает корреспондент и задает вопросы.

- Вы ели когда-нибудь подгорелый хлеб? Ответы детей.

Редактор: *«А кто отвечает в****пекарне за выпечку хлеба****?»* Ответы детей.

Корреспондент: *«Почему хлеб возят в закрытых машинах?»* Ответы детей.

Редактор: - Что было бы, если бы совсем не было хлеба? Ответы детей.

Колобок благодарит детей за интересную игру, теперь он знает, как и откуда хлеб попадает на стол.

**Конспект сюжетно-ролевой игры на тему «Магазин. Хлеб»**

**Цель:** Учить творчески отражать в игре полученные знания. Продолжать учить развивать **сюжет и замысел игры**. Учить отражать в игре труд пекарей. Продолжать учить **детей** использовать в игре предметы - заменители, "действовать" с вооброжаемыми предметами. Развивать умение обращаться к партнеру как к равному, не подчеркивая своего превосходства. Учить вести диалог. Учить играть коллективно, не создавая конфликтные ситуации и самостоятельно выходить из них. Самостоятельно подбирать атрибуты к игре. Развивать воображение.

**Предварительная работа:** рассматривание иллюстраций о пекарне.

**Материал:** панно печи, лотки,варежка тряпичная, фартук. Прилавок, халат для прод овца, весы,сумки, кошельки, муляжи **хлебных изделий**. Кукольный уголок, кукольная посуда, куклы, фартуки, юбки и т. д. Панно кабины автобуса, халат доктора, наборы для доктора.

**Предметы заменители:** тесто, рули, фрукты,овощи,вилки, булочки.

**Вооброжаемые предметы:** вода, мука, соль, огонь.

**Ход игры:**

1. Введение в игру *(загадывание загадки)*

- Мешают меня руками,

Обжигают меня огнем,

Режут меня ножом,

И едят меня потом. *(****хлеб****)*

- А хотите сами выпекать и продавать **хлеб**? Давайте поиграем.

2. Планирование **игры**, распределение ролей.

А) "Пекарпя"

- Где выпекают **хлеб**? *(ответы****детей****)* - Кто работает в пекарне? - Кто будет пекарем? - Что делает пекарь? - Что ему для работы надо? - Кто помогает пекарю? - Помощники пекаря? - как думаете что делают помощники пекаря?

- Кто хочет быть поморником пекаря? - Я тоже буду помощником пекаря.

- Подготовьте пекарню к открытию.

Б) **Магазин**"**ХЛЕБ**"

- Куда везут **хлеб**, когда его испекли? - Кто работает в **магазине**? - Кто будет продавцом? - Что делает продавец? - Что надо для работы продавцу? - Подготовьте **магазин к открытию**.

В) "Водители"

- На чем привозят **хлеб из пекарни в магазин**? - Кто водит машину? - Кто будет водителем? - Что делает водитель? - Что ему для работы надо?

- Подготовьте машину к работе.

Г) "Семья"

- Что такое семья? - Кто хочет быть мамой? Папой? - Чем занимается мама? Папа? - Кто еще есть у мамы и папы? - Кто хочет быть сыном? дочкой?

- Что делают сын? дочь? - Занимайте свой дом.

Д) "Больница"

- Если кто-то травмируется на работе или заболеет, то куда надо обратится? - Кто работает в больнице? - Кто будет доктором? - Чем занимается доктор?

- Что ему для работы надо? - Кто помогает доктору лечить людей? - Кто будет медсестрой? - Что делает медсестра? - Что ей для работы надо? - Подготовьте больницу к приему больных?

3. Самостоятельная игровая деятельность **детей**.

При затруднении детям оказывается помощь в виде: наводящих вопросов, например: (где будем месить тесто, где разложим выпеченный **хлеб**, где возьмем воду и т. д.); словесной инструкцией игровых действий, прямой показ игровых действий.

4, Итог: - В какую игру мы сегодня играли?

- Кто был пекарем? Продавцом? Доктор? и т. д. - Тебе понравилось быть пекарем? У тебя все получилось? И т. д. - Мы с вами сегодня испекли много **хлебобулочных изделий**: булочек, пирожных, и давайте устроим пир. (угощение настоящими булочками).

**Тема: Сюжетно ролевая игра «Пекарня»**

**Программные задачи:** Обогащать и расширять знания детей о труде взрослых: пекарь, кондитер. Учить детей самостоятельно, и аккуратно работать по схемам, дружно лепить подгруппами: калачи, рогалики, батоны. Развивать у детей восприятие формы и величины, глазомер и мелкую моторику рук. Продолжать обогащать чувственный опыт детей, дать почувствовать тесто на ощупь: мягкое, пластичное, хорошо принимает нужную форму. Воспитывать уважение к труду взрослых.

**Материал:** мука, соль, вода, фартуки, дощечки для лепки; готовое тесто, влажные салфетки, стеки, тазики с водой для мытья рук; полотенца; образцы из соленого теста (хлебобулочные изделия : калачи, рогалики, батоны, торт, пирожные), схемы изготовления калачей, рогаликов, батонов; из гипса: маска, статуэтка, барельеф; это из бумаги: картина «мимоза»; фотографии из серии «Профессии»; из глины: ваза, кувшин, пиала; иллюстрация с хлебом и солью, рушник и хлеб с солью.

**Словарная работа:** Обогащение словаря: замесить, пластичное, эластичное, мукосольки, пекарь, кондитер.

**Активизация словаря:** тестопластика, соленое, мучные изделия, хлебобулочные изделия, мукосольки, пекарь, кондитер.

**Предварительная работа:** занятие по лепки « Угощение для лисы»; сюжетно- ролевая игра « Семья»; занятие по развитию речи «Откуда пришел хлеб»; занятие по мирознанию « Полезные зернышки»; беседа о профессии – пекаря.

**Ход занятия:**

1 часть (дети находятся на ковре).

- Ребята, вы любите лепить? ( Да). - А из чего можно лепить? (из пластилина) А из чего еще?

Да дети лепят из пластилина, бумаги, а взрослые из глины, гипса. Посмотрите это сделано из глины: ваза, кувшин, пиала, а это из гипса: маска, статуэтка, барельеф; это из бумаги: картина «мимоза».

На рождество поморки такие фигурки раздаривали родным и знакомым, приговаривая: «Пусть у вас хлеб – соль водится, и никогда не переводится». «Солнце» и «соль» - однокоренные (родственные) слова. Пусто и мрачно без солнца, а пища – пресна и безвкусна без соли.

Старинный славянский обычай – встречать дорого гостя хлебом – солью - пришел к нам из глубины веков. Хлеб означал землю, соль – солнце. Землю и солнце выносили дорогому гостю! (показ иллюстрации). Гостеприимных людей называли «хлебосолами» (словарная работа). Создание объемных и плоских изделий из теста (муки и соли) называется – тестопластикой (словарная работа). Мука и соль – это природные продукты, поэтому ее еще называют - биокерамикой. При их соединении получается чудесный материал для лепки.

  -А вы бы хотите быть хлебосольными хозяевами в нашей группе? (Да).

Посмотрите у нас в группе нечем угостить гостей, кукол, в магазине нет хлебобулочных изделий. Что же делать? Как быть? (Версии детей).

- Ребята, а где пекут хлеб? (ответы детей)

- А какие названия хлеба вы знаете? (ответы детей)

- Где можно купить хлеб? (ответы детей)

- А виши мамы умеют стряпать хлебобулочные изделия? (ответы детей)

-А вы мамам помогаете? (ответы детей)

А давайте и мы с вами сегодня откроим пекарню и напечем хлебобулочные изделия?!

- Для этого чтобы приготовить соленое тесто как вы думаете, что потребуется? (мука, соль, вода). А сколько нужно этих продуктов? (версии детей). Существует рецепт этого теста: берется один стакан соли и один стакан муки, затем соль и мука перемешивается в сухом виде, а потом добавляется немного воды (показ замеса теста). Все перемешивается до однородной массы. Изделия из теста можно сушить в духовке или на солнечном свете. Если остается лишнее тесто, то его можно сохранить, положив в целлофановый пакет, иначе оно высохнет. А сейчас давайте подойдем к нашей мини-пекарни.

2 часть (практическая – самостоятельная стоя за столами).

- Ребята это наша мини- пекарня.

В пекарне три цеха: в одном цехе будем печь калачи, в другом - рогалики, и в третьем – батоны. В каждом цехе есть схемы последовательности выполнения работы.

Руки мы помыли до занятия, форму пекаря сейчас наденем фартуки, косынки и колпачки (помогают детям второй воспитатель и помощник воспитателя).

Проходите по желанию по цехам.

Тесто у вас лежит в общем тазике, берите, сколько вам нужно. Приступайте к работе. (Воспитатель проводит подгрупповую и индивидуальную работу с детьми, которые затрудняются). Во время самостоятельной работы детям задаются вопросы:

- Какое тесто на ощупь? (теплое, мягкое, пластичное, приятное на ощупь).

-Каким цветом тесто? (светло коричневое, желтое).

Во время работы включить музыкальное сопровождение.

3 часть.

- Ребята, вы молодцы все пекари в цехах справились с работой. Напекли много красивых, аппетитных угощений. Теперь мы их отправим в цех, где они будут сохнуть - на окошко к солнцу.

- Ребята мы сегодня с вами были умелыми пекарями - пекли хлебобулочные изделия, а как вы думаете, может в следующий раз, попробуем открыть кондитерский цех, в котором поучимся печь вот такие торты и пирожные?! (показ образцов).

-Да, мы хотим научиться.

- Ребята, наша пекарня закончила свою работу, можете убирать рабочие места, мыть руки.

А кому интересно побольше узнать о тестопластики, я приглашаю на выставку.

**Сюжетно-ролевая игра «Магазин»**

**Профессии:** водитель, грузчик, директор, продавец, кассир.

**Задачи:** вызвать у детей интерес к профессии продавца, формировать навыки культуры поведения в общественных местах, воспитывать дружеские взаимоотношения.

**Игровые действия:** Водитель привозит на машине товар, грузчики разгружают, продавцы разлаживают товар на полках. Директор следит за порядком в магазине, заботится о том, чтобы в магазин во время завозился товар, звонит на базу, заказывает товар. Приходят покупатели. Продавцы предлагают товар, показывают, взвешивают. Покупатель оплачивает покупку в кассе, получает чек. Кассир получает деньги, пробивает чек, дает покупателю сдачу, чек. Уборщица убирает помещение.

**Игровые ситуации:**«Овощной магазин», «Одежда», «Продукты», «Ткани», «Сувениры», «Книги», «Спорттовары», «Мебельный магазин», «Магазин игрушек», «Зоомагазин», «Головные уборы», «Цветочный магазин» , «Булочная» и др.

**Предварительная работа:** Экскурсия в магазин. Наблюдение за разгрузкой товара в овощном магазине. Беседа с детьми о проведенных экскурсиях. Чтение литературных произведений: Б. Воронько «Сказка о необычных покупках» и др. Этическая беседа о поведении в общественных местах.

Встреча детей с мамой, которая работает продавцом в магазине. Составление детьми рассказов на тему «Что мы умеем?»: «Как купить хлеб в булочной?», «Как перейти дорогу, чтобы попасть в магазин?», «Где продают тетради, карандаши?» и т.д. Изготовление с детьми атрибутов к игре (конфеты, деньги, кошельки, пластиковые карты, ценники и т.д.).

**Игровой материал:** весы, касса, халаты, шапочки, сумки, кошельки, ценники, товары по отделам, машина для перевозки товаров, оборудование для уборки.

**Сюжетно-ролевая игра «Супермаркет»**

**Профессии:** директор магазина, продавец, кассир

**Задачи:** сформировать у детей умение развивать сюжет на основе полученных математических знаний, передавать в игре трудовые действия работников супермаркета; способствовать установлению в игре ролевого взаимодействия в игре между детьми, активизировать диалогическую речь; воспитать уважение к труду работников супермаркета

**Игровые действия:** Приход в супермаркет, покупка товаров, консультации менеджеров, объявления о распродажах, оплата покупок, решение конфликтных ситуаций с директором или администратором супермаркета.

**Предварительная работа:** Беседа «Поведение в общественных делах», Беседа «Деньги, вчера, сегодня, завтра», Экскурсия в магазины «Магнит». «Пятерочка» с родителями, наблюдение за работой продавца, покупателя, кассира. Дидактическая игра «Магазин», «Назови магазин», Просмотр мультфильма «Осторожно обезьянки» (2 серия) – случай в кондитерской. Д/И «Назови магазин», Д/И с мячом «Если только захочу, молока я получу». Продуктивная деятельность: лепка хлебобулочных изделий из соленого теста, изготовление пироженого из бросового материала.

**Словарная работа:** Менеджер, охранник, кассир, контролер, упаковщик, отдел гастрономии, фасовщик.

**Игровые роли:** продавцы-консультанты, кассиры, директор, покупатели, охранник.

**Игровое оборудование:** вывеска «Супермаркет»; вывески отделов «Игрушки», «Хлеб», «Фрукты-овощи», «Молоко», «Книги», «Бытовая химия», «Кондитерские изделия», макеты хлебобулочных изделий (соленое тесто, муляжи конфет, шоколада, печенья, фруктов, овощей, бейджики, столы-прилавки, кассовые аппараты, весы, упаковочный материал, тележки, корзинки для товара, ценники, сумки, деньги, карточки, кошельки различные коробки, банки, мелкие игрушки, книжки, волшебный мешочек.



**Дыдактычныя гульні**

**1. «Што зроблена з мукі?»**

**Задачы:** развіваць пазнавальны інтарэс, мысленне, зрокавую увагу.

**Ход гульні:** дзеці адзначаюць фішкамі толькі тыя прадукты харчавання, у склад якіх уваходзіць мука.

**2. «Што з якой мукі спяклі»**

**Задачы:** замацоўваць веды дзяцей аб злакавых культурах, пра тыпы мукі, хлебабулачных вырабах, якія з іх робяць; развіваць глядзельныя функцыі; спрыяць назапашвання глядзельных вобразаў.

**Ход гульні:** дзеці злучаюць лініямі малюнкі каласкоў пшаніцы і жыта з хлебабулачнымі вырабамі з жытняй і пшанічнай мукі.

**3. Гульня з мячом «Скажы, які» або «Падбяры прыкметы» (Хлеб какой? Мука якая?)**

**Задачы:** узбагачаць слоўнікавы запас дзяцей, развіваць гаворку.

**Ход гульні:** дзеці ўстаюць у круг, перадаюць адзін аднаму мяч і падбіраюць словы-прыкметы да зададзеных слоў.

**4. «Назаві прафесію»**

**Задачы:** Пашырыць уяўленні дзяцей аб прафесіях людзей, якія займаюцца вырошчваннем і вытворчасцю хлеба, пашыраць слоўнік.

**Ход гульні:** педагог пачынае прапанову, дзеці сканчаюць (напрыклад: на камбайне працуе ... камбайнер; на млыне працуе ... мукамолы і г.д.)

**5. «Ад зерня да пірага»**

**Задачы:** замацаваць паслядоўнасць дзеянняў у працэсе вырошчвання хлеба, развіваць уменне разумець прычынна-выніковыя сувязі, зразумелую прамову.

**Ход гульні:** дзеці разглядаюць карцінкі, якія паказваюць розныя этапы вырошчвання хлеба, раскладваюць іх у правільнай паслядоўнасці, складаюць па іх аповяд.

**6. «Раскладзі блінцы»**

**Задачы:** развіваць ўспрыманне формы, велічыні, практыкаваць дзяцей ва ўменні візуальна вызначаць памеры ў парадку ўзрастання (змяншэння), развіваць вакамер, глядзельнае ўспрыманне.

**Ход гульні:** дзеці пранумароўваюць намаляваныя на картцы бліны па парадку (ад 1 да 10) ад самага маленькага да самага вялікага і наадварот.

**7. «Разрезные карцінкі»**

**Задачы:** вучыць складаць цэлае з частак, развіваць ўспрыманне колеру, формы, велічыні, прасторавага размяшчэння прадметаў і іх дэталяў, лагічнае мысленне, самакантроль, уменне канцэнтраваць увагу.

**Ход гульні:** дзеці складаюць карцінкі з частак.

**8. «Што трэба для працы хлебароба»**

**Задачы:** замацоўваць веды дзяцей аб сельскагаспадарчай тэхніцы, прыладах працы хлебароба, развіваць глядзельнае ўспрыманне, увагу, памяць.

**Ход гульні:** дзеці адбіраюць карцінкі з выявай сельскагаспадарчай тэхнікі, прылад працы хлебароба.

**9. «Хто больш назаве хлебабулачных вырабаў»**

**Задачы:** развіваць пазнавальную цікавасць, памяць, узбагачаць слоўнікавы запас.

**Ход гульні:** дзеці, якія стаяць па крузе, называюць розныя хлебабулачныя вырабы; пераможа той, хто назаве больш такіх вырабаў.



**Рухомыя**

**гульні**

**Гульня-эстафета «Хто хутчэй отвезёт збожжа на элеватар»**

**Мэта:** выхоўваць сяброўскія ўзаемаадносіны паміж дзецьмі, развіваць буйную маторыку рукі.

**Гульнёвая задача:** хутчэй суперніка накруціць вяроўку на палку.

**Матэрыял:** 2 машынкі на вяроўцы з зернямі пшаніцы.

**Ход гульні:**

У гульні прымае ўдзел 2 дзіцяці. Дзеці садзяцца на крэсла трымаючы ў руцэ палачку з вяроўкай ад машыны. Накручваюць вяроўку на палку, імкнучыся перагнаць суперніка і пры гэтым не выпусціць ні аднаго зярнятка.

**Старадаўняя гульня «Пірог»**

**Мэта:** Выхоўваць сяброўскія ўзаемаадносіны паміж дзецьмі, беражлівыя адносіны да аднагодак пры перацягванні у сваю каманду, вучыць выконваць правілы бяспечных паводзін.

**Гульнёвая задача:** перацягнуць у сваю каманду як мага больш «пірагоў»

**Ход гульні:**

1. Выбіраем пірог з дапамогай лічылкі (ці пірагом ў першы раз можа гуляць скамарох);

 2. Дзелімся на дзве каманды, становімся тварам адзін да аднаго.

 3. Пірог становіцца ў сярэдзіне, ўпіраецца рукамі ў бакі, надзімае шчокі.

 4. Каманды прамаўляюць словы: "Вось ён, які высоконький, вось яно якое мякошенький, вось яно якое широконький, Рэж яго, ды еш! »

5. Пасля гэтых слоў граюць па адным ад кожнай каманды бягуць да пірага і імкнуцца яго перацягнуць на свой бок. Хто перацягне, забірае пірог у сваю каманду.

6. Новы «пірог» вылазіць са якая прайграла.

7. Выйграе тая каманда, якая забярэ больш «пірагоў».

 8. Гульня сканчаецца, калі ў адной з каманд не застанецца адзін чалавек.

 Дзеці гуляюць у рухомую гульню, выхавальнік, пры неабходнасці, уносіць карэктывы ў дзеянні дзяцей.

**Гульня з мячом «Пытанне-адказ»**

**Мэта:** развіваць уменне падбіраць для адказаў аднакарэнныя словы са словам «хлеб».

**Гульнёвая задача:** пры лоўлі мяча сканцэнтравацца і даць правільны адказ на пытанне.

**Матэрыял:** мяч.

**Ход гульні:**

Выхавальнік задае пытанне і кідае мяч дзіцяці, дзіця адказвае і вяртае мяч даросламу.

Назаві хлеб ласкава (хлебушек)

Крошкі хлеба, якія? (Хлебныя)

Квас з хлеба як называецца? (Хлебны)

Прыбор для рэзкі хлеба (хлебарезка)

Посуд для захоўвання хлеба? (Хлебніца)

Хто вырошчвае хлеб? (Хлебароб)

Хто пячэ хлеб? (Хлебапёк)

Назаві завод, дзе выпякаюць хлеб? (Хлебазавод)

Як называюць вырабы з цеста? (Хлебабулачныя)

**Рухомая гульня «Хто хутчэй збярэ каласы?».**

**Мэта:** Выхоўваць сяброўскія ўзаемаадносіны паміж дзецьмі, развіваць хуткасць рэакцыі, уменне выяўляць сумленнасць.

**Гульнёвая задача:** як пройдзе музыка паспець першым ўзяць каласок.

**Матэрыял:** каласкі, на адзін менш, чым гульцоў.

**Ход гульні:**

На падлозе ў хаатычным парадку раскладзены каласкі. Пад музычнае суправаджэнне дзеці ходзяць (скачуць, бегаюць) па зале. Па заканчэнні мелодыі гульцы хутка бяруць па адным Каласку. Каму каласка не дасталася - выходзіць з гульні. Пры паўторы гульні прыбіраюцца па 3-4 каласка. Выйграе гулец, апошні застаўся ў гульні.

**Рухомая гульня «Дружныя збожжа»**

**Мэта:** выхоўваць імкненне ўдзельнічаць у гульнях з элементамі спаборніцтва, развіваць уменне дзейнічаць у камандзе, развіваць уяўленне.

**Гульнёвая задача:** хутчэй за ўсіх сабрацца ў адзін каласок.

**Матэрыял:** па 1 абручу на кожныя 5 чалавек.

**Ход гульні:**

Дзеці-каласкі ўтвараюць малы (ўнутраны) круг, а іх дзеці-зярняткі - вялікі (знешні). Удзельнікі кожнага круга трымаюцца за рукі. Калі пачынае гучаць музыка, дзеці ідуць у процілеглых кірунках - па гадзіннікавай стрэлцы і супраць яе. Як толькі мелодыя змаўкае, усе расцепляюць рукі. Дзеці-каласкі займаюць месцы ў абруча, а дзеці-зярняткі павінны пастарацца знайсці свой каласок, падбегчы да яго і абняць яго раней астатніх.

**Рухомая гульня «Пакажы каласок»**

**Мэта:** развіваць увагу, уменне хутка рэагаваць на сігнал вядучага.

**Гульнёвая задача:** першым аддаць каласок вядучаму.

**Матэрыял:** пшанічныя каласкі.

**Ход гульні:**

 Дзеці, якія граюць, дзеляцца на дзве групы і выстройваюцца ў чаргу адзін супраць аднаго, трымаючы рукі за спіной. У цэнтры паміж шарэнгамі стаіць адзін чалавек. У кожнай камандзе выбіраюць вядучага, якому даюць каласок. Вядучы ззаду сваёй каманды непрыкметна ўкладвае каласок ў руку аднаму з дзяцей. Пасля гэтага гулец у цэнтры дае каманду: «Пакажы каласок!» Дзеці з каласкамі павінны выбегчы і аддаць свой каласок вядучаму. Перамагае той, хто хутчэй аддасць каласок.

**Гульня -эстафета «Хлебная крама»**

**Мэта:** Выхоўваць культуру сумленнага суперніцтва ў гульнях-спаборніцтвах, імкненне ўдзельнічаць у гульнях з элементамі спаборніцтва, развіваць уменне дзейнічаць у камандзе.

**Гульнёвая задача:** Хутчэй іншай каманды абмяняць соі жэтоны на хлебабулачныя вырабы.

**Матэрыял:** 2 сумкі для пакупак, жэтоны па колькасці гульцоў, муляжы хлебных вырабаў.

**Ход гульні:**

Падзяліць на дзве каманды. Я кожнай камандзе выдам сумку для пакупак. Вы абмяняць свае жэтоны манэты на хлебныя вырабы ў нашым краме.

(Дзіця з торбай дабегае да крамы, пакідае манетку-жэтон. Мышаняты яму даюць хлебны выраб, дзіця кладзе яго ў сумку, вяртаецца да каманды і перадае сумку наступнаму ўдзельніку.)

**Камандная гульня «Збяры каравай» (пазлы)**

**Мэта:** развіваць уменне радавацца вынікам калектыўнай працы, развіваць уменне дзейнічаць у камандзе.

**Гульнёвая задача:** хутка і правільна сабраць разрезные малюначкі з выявай каравая.

**Матэрыял:** разрезные малюначкі з выявай каравая.

**Ход гульні:**

На 2х сталах у канвертах ляжаць разрезные малюначкі з выявай каравая. Неабходна хутчэй і акуратней супернікаў сабраць малюнак.

**Рухомая гульня «Пастка»**

**Мэта:** развіваць у дзяцей вытрымку, уменне ўзгадняць рух са словамі, спрыт. Практыкаваць у бегу і прысяданні, пабудова ў круг і хадзьба па крузе.

**Ход гульні:**

Дзеці дзеляцца на дзве няроўныя каманды, большая частка ўтварае круг - «пастку», астатнія - мышы.

Словы:

Ах, как мыши надоели,

Все погрызли, все поели.

Берегитесь же плутовки,

Доберемся мы до вас.

Вот расставим мышеловки,

Переловим всех сейчас!

Затым дзеці апускаюць рукі ўніз, і «мышы», што засталіся ў коле ўстаюць у круг і пастка павялічваецца.

**Старадаўняя руская народная гульня «Жняцы і аратыя»**

(гульня для вялікай групы дзяцей)

Яна будзе дарэчная на фальклорных святах, асабліва звязаных з ураджаем і урадлівасцю. Пры гэтым у кожнай групе - і сярод «жнеямі», і сярод «аратых» павінны быць два-тры чалавекі, якія ведаюць тэкст попева. Тады да канца гульні большасць дзяцей змогуць яго запомніць. Калі ж такіх гульцоў-знаўцаў няма, то дапамагчы хлопцам прамаўляць і запамінаць тэкст можа дарослы вядучы.

**Правілы гульні старадаўняй рускай народнай гульні «Жняцы і аратыя»**

 Для гульні дзеці разбіваюцца на дзве роўныя каманды. Адна каманда «жнеямі», іншая «аратых». Для таго, каб падзяліцца на каманды, можна скарыстацца народнымі лічылкамі-лёсавання. Гэтак жа для гульні патрэбен вядучы. Ён, практычна, выконвае функцыі арбітра, таму на гэтую ролю лепш за ўсё падыходзіць дарослы.

На пляцоўцы крэсліцца лінія, а на адлегласці каля 2-3 метрам ад лініі два вялікіх круга - адзін з іх «ралля», іншы «ніва». Каманда «аратых» ўстае на тую палову гульнявога поля, дзе «ралля. А каманда «жнеямі», адпаведна, дзе «ніва». Вядучы варта ледзь у баку. Каманды ўступаюць у «дыялог», дражнячы адзін аднаго:

аратыя:

 А мы пашенку аралі, плугам барозны махалі!

 Разоры шырокія, паласы глыбокія!

 А вы - жняцы худыя, сярпы ў вас тупыя!

жняцы:

 Мы жняцы млад, у нас сярпы златые!

 Мы жыта жалі, ва снапы вязалі,

 На ток вазілі, цэпам малацілі,

 Зерне выбівалі, сталі з пірагамі!

Пасля гэтых слоў вядучы падкідвае брусок -жребий. З аднаго боку такі брусок павінен быць абстругаў, а з другога захоўваць кару. Абстругаў бок - «ніва», бок з карой - «ралля». У якасці жэрабя можа выступаць любы прадмет. Напрыклад, пачак запалак, адзін бок якога заклеена жоўтай ( «ніва»), а іншая чорнай ( «ралля») паперай.

 Калі жэрабя ўпадзе бокам, якая пазначае «ніву», то вядучы крычыць: «Раз-два-тры! На ніву бяжы! ». Пасля чаго, усё «жняцы» імкнуцца забегчы на ​​ніву. Гулец, якая апынулася ўнутры круга, знаходзіцца ў бяспецы - яго нельга лавіць. «Араты», перабягаюць на палову «жнеямі» і стараюцца іх злавіць да таго, як тыя паспеюць забегчы на ​​«ніву». Злоўленыя «жняцы» пераходзяць у каманду «аратых». Усе вяртаюцца на зыходную пазіцыю. Гульню паўтараюць.

 Калі жэрабя ўпадзе ўверх бокам «ралля», то вядучы кажа: «Раз-два-тры! На раллю бяжы! ». У гэтым выпадку ўцякаюць «аратыя», а «жняцы» іх ловяць.

 Гульня сканчаецца, калі ўсе гульцы апынуцца ў адной камандзе.

**Рухомая гульня «Знайдзі і прамаўчы»**

**Мэта:** вучыць арыентавацца ў зале. Выхоўваць вытрымку, кемлівасць.

**Ход гульні:**

Дзецям выхавальнік паказвае прадмет (каласок), і пасля таго як яны закрылі вочы, ён хавае яго. Потым прапануе пашукаць, але толькі не браць, а сказаць на вушка, дзе ён схаваны. Хто знайшоў першы той і вядучы ў наступнай гульні.



**Мастацкае**

**слова**

**Акраец хлеба***Іван Муравейка*

Хлеб на стале.

Хлеб на стале.

Кулідка — сонца палавіна.

Як пахне свежы чорны хлеб!

І маці кліча ў хату сына.

Кулідку са стала ўзяла

З замілаваннем, асцярожна.

Адрэзала і падала

Акрайчык сыну:

— Еш, Сярожа…

А той скрывіўся і сказаў:

— Памаж мне, мама, трошкі мёдам.

Адразу мёд увесь злізаў

І — да парога:

— Хлеб з’ем потым.

Ну што ж, сынок, хай будзе «потым»

Ды ты нікуды не бяжы:

У нас з табою ёсць работа —

Памыць мне посуд памажы.

Сын з мамай працаваў старана.

Намылі цэлую гару

Талерак, сподачкаў і шклянак,

Відэльцаў, лыжак і каструль.

— Ну, мы на рэчку пойдзем з Данем…

— Не, ты нікуды не бяжы.

Яшчэ адно ў нас ёсць заданне:

Граду ўскапаць мне памажы.

І закіпела зноў работа.

Сярожа нават упацеў.

— А мне, сын, есці ўжо ахвота…

— І я таксама захацеў…

Хлеб на стале.

Хлеб на стале.

Кулідка — сонца палавіна.

Як пахне свежы чорны хлеб!

Ідуць у хату маці з сынам.

Кулідку са стала ўзяла

З замілаваннем, асцярожна.

Адкроіла і падала

Акраец сыну:

— Еш, Сярожа…

Сяргей, як мама,

Сеў за стол.

Акраец з’еў.

Без мёду нават.

— Смачнейшы гэты хлеб

За той,

Што ты мне раніцай давала.

**Загадки**

Вот на мельнице пшеница  
Здесь такое с ней творится!  
В оборот её берут, в порошок её сотрут!  
*(Мука)*

Он бывает с рисом, с мясом,   
С вишней сладкою бывает.  
В печь сперва его сажают,   
А как выйдет он оттуда,   
То кладут его на блюдо.  
Ну, теперь зови ребят  
По кусочку все съедят.  
*(Пирог)*

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

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

Маленькое, сдобное  
Колесо съедобное.  
*(Бублик)*

Сидит на ложке  
Свесив ножки?  
*(Лапша)*

Состав простой: мука, вода  
А получается еда,  
То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.  
*(Макаронные изделия)*

Бьют меня палками,

Жмут меня камнями,

Держат меня в огненной пещере,

Режут меня ножами.

За что меня так губят?

За то, что любят. *(Хлеб.)*



**Вынік:**

**Праца над праектам дапамагла развіць маральныя якасці дзяцей, ўзбагаціўся слоўнікавы запас дзяцей. Пашырыліся веды аб этапах вытворчасці хлеба. З'явілася цікавасць да сельскагаспадарчай тэхніцы.**

**А галоўнае: мы будзем вучыцца, беражліва адносіцца да хлеба, бо гэта праца многіх людзей!**