

**Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад №177»**

**Проект
по ранней профориентации дошкольников
«Пекарь, кондитер»**

Тип проекта: познавательный, творческий
Продолжительность: 16.10. 2024 - 30.10 2024г.
Участники: воспитанники старшей группы, педагоги, родители.



Подготовила и провела:
Воспитатель первой квалификационной категории
Руденко Н.Н

Барнаул - 2024г.

Проект по ранней профориентации дошкольников « Пекарь, кондитер»

Тип проекта: познавательный, творческий

Продолжительность: проект реализован в период с 16.10 -30.10 2024г

Участники проекта: дети старшей группы, воспитатели, родители.

В современном мире скоростей и технологий наши дети всё меньше и меньше знают о профессиях, которые появились задолго до высоких технологий. Одна из таких профессий – пекарь, кондитер. В результате этого мною был разработан данный проект, который призван обогатить игровой опыт ребят и через игру дать им представление о профессии. Знакомство детей с трудом взрослых - это значимое социально-эмоциональное средство приобщения к миру взрослых, приобретение детьми опыта общения с людьми, расширение и уточнение знаний о профессиях, активизация словарного запаса. В авторском проекте представлен системный подход по профориентации старших дошкольников. Разработаны конспекты игровых занятий, бесед с дошкольниками, разные виды игр, чтение художественных произведений с последующим обсуждением. Отобран материал для работы с родителями воспитанников по данной проблематике. Данные теоретические выводы, дидактические и методические материалы в практической деятельности можно использовать при разработке программ по профориентации дошкольников.

Новизна состоит в том, чтобы уже на ранних стадиях формирования социальной сферы интересов личности ребёнка, познакомить детей дошкольного возраста с профессией нашего края – пекарь, кондитер. Целью которой является формирование у дошкольников первоначальных знаний о профессии пекаря - кондитера о положительном отношении к их труду. В ходе проекта детьми реализуется задачи по накоплению и разрешению знаний о профессии пекарь-кондитер. Педагог реализует задачи по обогащению и представлению знаний детей о профессии пекарь – кондитер, закреплять знания о основного этапа является готовка хлеба и хлебобулочных изделий, воспитывает уважение к труду, развивает любознательность и интерес к

профессии пекарь - кондитер. В результате реализации данного проекта дети приобретут профессиональные навыки о профессии пекаря –кондитера, обогатят представление о пекарь – кондитер научатся различать функциональные навыки пекарь- кондитер сформируется интерес к деятельности пекарь – кондитер, обогатится словарный запас по средствам ознакомления с предметами, необходимыми в пекарском мастерстве.

План проекта включил себя 3 этапа и объединил для его реализации детей, родителей, педагогов.

Актуальность проекта: Обновление системы дошкольного образования ставит перед современными педагогами задачу воспитания у дошкольников предпосылок «нового человека», конкурентоспособной личности, успешно реализующей себя в профессиональной среде, обладающей чертами: исследователей, изобретателей, предпринимателей, новаторов. Вхождение ребенка в социальный мир не возможно вне освоения им первоначальных представлений социального характера, в том числе и ознакомлением с профессиями. У ребенка все закладывается с детства и профессиональная направленность в том числе. Ребенок не успевает сделать осознанный выбор, поскольку перечень предлагаемых профессий мал, знания о них минимальны и даются эпизодически. А ведь скрытые резервы профориентации таятся не только в начальном звене обучения, но и на этапе дошкольного детства. Раннее начало подготовки ребенка к выбору будущей профессии заключается не в навязывании ребенку того, кем он должен стать, по мнению родителей (потому что, к примеру, многие в роду работают в этой сфере), а в том, чтобы познакомить ребенка с различными видами труда, чтобы облегчить ему самостоятельный выбор в дальнейшем. Поэтому ознакомлением с трудом взрослых необходимо начинать уже в дошкольном возрасте, когда дети через доступные формы познания узнают о разных профессиях. В зависимости от способностей, психологических особенностей темперамента и характера, от воспитания ребенка и привития ему ценности труда у детей формируется система знаний о профессиях, интересы и отношение к определенным видам деятельности. Для того чтобы ребенок

осознанно сделал выбор во взрослой жизни, его надо познакомить с максимальным количеством профессий, начиная с ближнего окружения, с профессий родителей и людей хорошо знакомых, чей труд дети наблюдают изо дня в день. В основном эта деятельность должна носить информационный характер (общее знакомство с миром профессий), а также включать совместное обсуждение мечты и опыта ребенка, приобретенного им в каких-то видах трудовой деятельности. Необходимо развить у воспитанников веру в свои силы, путем поддержки их начинаний будь то в творчестве, спорте, технике и т.д. Чем больше разных умений и навыков приобретет ребенок в детстве, тем лучше он будет знать и оценивать свои возможности в более старшем возрасте. Конечно, некоторые элементы профессиональной деятельности им еще трудно понять, но в каждой профессии есть область, которую можно представить на основе наглядных образов, конкретных ситуаций из жизни, историй, впечатлений работника. Поэтому в детском саду на данном этапе необходимо создать определенную наглядную основу, на которой в последующем будет базироваться дальнейшее развитие профессионального самосознания. Таким образом, для того, чтобы расширить кругозор старших дошкольников о мире профессий и систематизировать профориентационную работу уже на этапе дошкольного возраста, был разработан педагогический проект «В мире профессий пекарь, кондитер».

Цель проекта: Формирование целостного представления дошкольников о профессии пекаря, кондитера, Развитие познавательной активности и интереса к окружающему миру.

Задачи проекта:

1. Познакомить детей с профессией пекаря, кондитера.
2. Развитие творческих способностей.
3. Поддерживать интерес и любознательность детей к профессиям.
4. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб.

5. Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.

Этапы проекта:

1. Подготовительный этап

Создание необходимых условий для реализации проекта:

1. постановка целей и задач;
2. создание условий для реализации проекта;
3. подбор познавательной, художественной литературы и методов реализации проекта;
4. проведение бесед;
5. определение содержательных направлений проекта.

Содержательные направления:

- Экскурсии по детскому саду.
- Встречи-беседы с интересными людьми.
- Познакомить детей с малоизвестными и популярными профессиями человека.
- Включение в игровую деятельность (закрепление полученного опыта).

2. Основной этап (практический)

Реализация основных направлений проекта, обозначенных на подготовительном этапе.

Совместная деятельность:

Познавательное - Знакомство с профессией пекарь, кондитер.

Рассматривание иллюстраций, альбомов о хлебе.

Речевое развитие, социально-коммуникативное развитие - Беседа о хлебе.

Заучивание пословиц, отгадывание загадок, считалки, скороговорки.

Чтение художественной литературы: р. н. с. Колобок, Колосок, сказка Геннадия Цыферова “Лягушонок – пекарь”, чтение М.

Глинской «Прости меня хлеб», Я. Дягутите «Руки человека», литовская сказка «Как волк вздумал хлеб печь»

Художественно-эстетическая деятельность: ООД по лепка из соленого теста «Хлеб, хлебобулочные изделия». ИЗО «Украсть пирожное». Раскраски о хлебе.



ООД: «Хлеб – всему голова!».

Цель: познакомить детей с процессом выращивания и приготовления хлеба;



Сюжетно-ролевая игра: «Пекарня»

Цель: Обогащать и расширять знания детей о труде взрослых: **пекарь**.

Цель: формировать и закреплять знания детей о хлебобулочных изделиях.

Исследовательская: «Из чего делают хлеб» (самостоятельная работа детей с тестом). Цель: Учить детей самостоятельно, и аккуратно работать с тестом, чувствовать его на ощупь



Беседа по теме «Беседа для детей: «Хлеб – всему голова». «Кто такой пекарь?»».

Словесные игры: «Назови какой, какая, какое?»», «Доскажи словечко», «Назови ласково».

Мастер класс по изготовлению « Шоколадной колбаски» и чаепитие с детьми



Пальчиковые игры: «Хлеб», «Пирог», «Хлебные изделия»

Дидактическая игры: «А какой он, хлеб?», «Что нужно пекарю», «Найди лишнее»

Цель: формировать знания детей, о хлебобулочных изделиях, о продуктах для их изготовления.

Музыкальные игры «Повар и булочка», «Пекарь».

Слушание песни «Русское поле» сл. И. Гофф муз. Я. Френкель;
отрывок песни «Хлеб-всему голова» муз. Н. Кудрина сл. В. Гундарева;
песня «Про пирожки».

Физкультминутки: « Колоски», « Мельница», « Трактор», « В землю зернышко упало».

Подвижные игры: «Мы посеяли зерно»;

Просмотр мультфильмов: «Теплый хлеб», « Слово хлеба», « Как делают хлеб».

Игра – эстафета: « Кто быстрее увезет зерно на элеватор»

Двигательно-хороводная игра «Каравай». Цель: Формировать потребность в здоровом образе жизни, развивать основные навыки движения.



Работа с родителями:

- Папка – передвижка « Значимость профориентации в ДОУ»
- Рисунки детей и их родителей на тему «Тёплый хлеб»
- Выставка хлебобулочных изделий.
- Выпечка детей и родителей хлебобулочных изделий.
- Консультация для родителей « Расскажите детям о хлебе».

Презентация с иллюстрациями

« Как хлеб на стол пришёл».

«Экскурсия на кухню детского сада»



3. Заключительный этап

Результаты проекта

1. Презентация выставки совместных рисунков воспитанников и их родителей «Тёплый хлеб».
2. Выпечка детей и родителей хлебобулочных изделий.
3. Фотоколлаж: «Мы мамы помощники»



4. Весёлое чаепитие с хлебобулочными изделиями от наших мам.
Анализ проведённой деятельности с указанием задач и решений к ним.

В итоге реализация проекта помогла развить у воспитанников, понимание ценности и пользе хлеба. Знание о производстве хлеба, о профессии пекарь кондитер.

Ожидаемые результаты проекта:

- пополнили словарный запас ребят и провели работу по активизации словаря (комбайн, молотьба, пекарня, ингредиенты, разрыхлитель, выпекание, хлебобулочные изделия и т. д.)
- сформировали устойчивый интерес к труду взрослых;
- освоили приемы и способы лепки из соленого теста;
- продолжили работу по воспитанию бережного отношения к хлебу и хлебобулочных изделий.
- продолжили развивать у детей познавательную деятельность активность, творческие способности.

Таким образом, по результатам проведенной работы можно отметить, что дети дошкольного возраста при создании определенных условий, при использовании различных форм и методов работы и заинтересованности всех участников проекта, вполне доступно овладевают элементарными знаниями о профессии пекарь, о продуктах, необходимых для выпечки. У детей развился познавательный интерес, творческие способности.

Дети приобрели уважение к труду пекаря и кондитера, бережное отношение к их труду.

В дальнейшем планируем: продолжать расширять представление детей о труде взрослых.

Рассказать детям о различных профессиях, продолжать закреплять знания, о том, откуда берётся хлеб и каким тяжёлым трудом он достаётся.

Развивать игровую, исследовательскую и творческую деятельность, воображение, фантазию, умение импровизировать; воспитывать взаимопомощь, доброжелательного отношения друг к другу.

Список литературы:

- Примерная основная Образовательной программы дошкольного образования «Радуга» (С. Г. Якобсон, Т. И. Гризик, Т. Н. Доронова)
- Развитие речи детей 5-7 лет (Программа, конспекты занятий, педагогическая диагностика) О. С. Ушакова М. ТЦ Сфера 2014
- Дыбина О. В. «Ознакомление с предметным и социальным окружением (старшая группа) - М.: Мозаика-Синтез, 2020
- Колдина Д. Н. «Лепка и рисование с детьми 5-7 лет» -М.: Мозаика-Синтез, 2009
- Е. Ф. Черенкова «Оригинальные пальчиковые игры» Рипол Классик Дом 21 век, Москва, 2007
- Шорыгина «Беседы об основах безопасности с детьми 3-8 лет»

Беседа для детей: «Хлеб – всему голова»

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

Ход беседы

Ведущий: Дорогие 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. 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.

Ведущая: Ребята, а играть Вы любите? (Ответы детей)

Выходите на середину зала, вставайте в рассыпную. Сейчас мы с Вами поиграем в игру: «Мы посеяли зерно». Я буду Вам говорить слова и показывать движения, а Вы будете за мной повторять. СЛОВА + ПОКАЗ ДВИЖЕНИЙ

Весной давно Мы посеяли зерно (поочередно разводим руки в стороны сперва вправо, затем влево)

Прорастут ростки, (приседаем на корточки, затем медленно встаем в Скорю 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 уровне груди сцепляем в замок в виде круга) Примечание: Игра проводится 2-3 раза

Ведущая: Молодцы ребята. Хорошо поиграли.

А теперь садитесь на стулья, продолжаем нашу беседу. Хлебных зерновых культур в природе встречается множество. Но самые питательные для человека является рожь и пшеница. Наши предки уважали, берегли и почитали хлеб! По русскому обычаю, если нечаянно уронишь хлеб, его нужно поднять, и не только бережно обтереть, но, и поцеловав, попросить прощение.

Хлеб – дар Божий, говорили люди. Они считали хлеб главным богатством. Ведущая: 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. Ведущая: 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.

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)

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.

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?

Чистоговорки о хлебе. Жок-жок-жок - это пирожок.

Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.

Жок-жок-жок - кушай дочка пирожок.

Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.

Ач-ач-ач – вкусный будет наш калач.

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал, И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся И красавцем обернулся. (2 раза).

Беседа о профессии «пекарь»

- Какие профессии вы знаете?

-А чем занимается пекарь? Ответы детей -Молодцы.

С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. В XVI в. пекари подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников и ситников, составляя значительную часть городских ремесленников. Они выпекали ржаной и пшеничный хлеб разных сортов, булочные изделия, пироги и пряники. Кроме них хлеб готовили в каждом доме и выполняли эту работу обычно женщины. До XIX в. хлебопечение было тяжелым ручным трудом. И лишь во второй половине прошлого столетия были изобретены механизированные тестомесильные машины, тесто делители и конвейерные печи.

Поиграем, кто больше назовет хлебобулочных изделий.

Игра: «Назови выпечку»

Дети называют свои ответы: батон, булочки, ватрушки, сайки, хлеб, и т. Игра с мячом. «Назови ласково». Кулич, калач? –Куличик, калачик Аналогично со словами: сушка, крендель, сухарик, пряник.

-Какие вы молодцы, справились с заданием.

Ребята, мы вам приготовили иллюстрацию о том, где же трудится пекарь и что он делает, давайте вместе посмотрим. Просмотр иллюстраций.

Игра: «Подбери атрибуты» Дети выбирать атрибуты, из разных предметов для профессии пекарь.

Сказка «Колосок» Жили-были два мышонка, Круть и Верть, да петушок Голосистое Горлышко. Мышата только и знали, что пели да плясали, крутились да вертелись. А петушок чуть свет поднимался, сперва всех песней будил, а потом принимался за работу. Вот однажды подметал петушок двор и видит на земле пшеничный колосок. - Круть, Верть, - позвал петушок, - глядите, что я нашёл! Прибежали мышата и говорят: - Нужно его обмолотить. - А кто будет молотить? - спросил петушок. - Только не я!-закричал один. - Только не я!-закричал другой. - Ладно,-сказал петушок, - я обмолочу. И принялся за работу. А мышата стали играть в лапту. Кончил петушок молотить и крикнул: - Эй, Круть, эй, Верть, глядите, сколько я зерна намолотил! Прибежали мышата и запищали в один голос: - Теперь нужно зерно на мельницу нести, муки намолоть! - А кто понесёт? - спросил петушок. - Только не я!-закричал Круть. - Только не я!-закричал Верть. - Ладно,-сказал петушок, - я снесу зерно на мельницу. Взвалил себе на плечи мешок и пошёл. А мышата тем временем затеяли чехарду. Друг через друга прыгают, веселятся. Вернулся петушок с мельницы, опять зовёт мышат: - Сюда, Круть, сюда. Верть! Я муку принёс. Прибежали мышата, смотрят, не нахвалятся: - Ай да петушок! Ай да молодец! Теперь нужно тесто замесить да пироги печь. - Кто будет месить? - спросил петушок. А мышата опять своё. - Только не я!-запищал Круть. - Только не я!-запищал Верть. Подумал, подумал петушок и говорит: - Видно, мне придётся. Замесил он тесто, натаскал дров, затопил печь. А как печь истопилась, посадил в неё пироги. Мышата тоже времени не теряют: песни поют, пляшут. Испеклись пироги, петушок их вынул, выложил на стол, а мышата тут как тут. И звать их не пришлось. - Ох и проголодался я! - пищит Круть. - Ох и есть хочется! - пищит Верть. И за стол сели. А петушок им говорит: - Подождите, подождите! Вы мне сперва скажите, кто нашёл колосок. - Ты нашёл! - громко закричали мышата. - А кто колосок обмолотил? - снова спросил петушок. - Ты обмолотил! - потише сказали оба. - А кто зерно на мельницу носил? - Тоже ты, - совсем тихо ответили Круть и Верть. - А тесто кто месил? Дрова носил? Печь топил? Пироги кто пёк? - Всё ты. Всё ты, - чуть слышно пропищали мышата. - А вы что делали? Что сказать в ответ? И сказать нечего. Стали Круть и Верть вылезать из-за стола, а петушок их не удерживает. Не за что таких лодырей и лентяев пирогами угощать. Геннадий Цыферов — Лягушонок-пекарь Надоело лягушонку просто так по лесу скакать. И решил он стать пекарем. Надел белый пышный колпак, а на своём домике вывеску повесил: «Лягушонок-пекарь». Заблеял у ворот баранчик. Пекарь ему рогалик дал. Замычал бычок — круглый бочок. Бычку лягушонок сладкую соломку вынес. А рыжему жеребёнку маковая подковка досталась. Даже мальчик Петя получил два бублика, будто два колеса для самоката. Все довольны. Мычат, блеют, смеются. Только лягушонок сидит дома, думает: что же ему такое испечь. Ведь у него скоро день рождения. Три дня думал

лягушонок, а потом испёк такое... такое, что все ахнули. Лягушонок испёк торт, а украсил белыми кувшинками, такими, как в пруду плавают. И тогда все звери сказали: «Наш лягушонок не просто пекарь, он ещё сказочник». Рассказ М. Глинской "Хлеб" Мама дала Грише большой кусок хлеба и отправила его на улицу. Гриша ел хлеб. Хлеб был вкусный и душистый, с блестящей корочкой. Скоро мальчик наелся, а хлеба еще оставалось много. Тут ребята позвали Гришу в мячик играть. Что делать с хлебом? Гриша подумал и бросил хлеб на землю. Проходил мимо дядя Матвей, остановился и спросил: «Кто хлеб бросил?» - Он, он! — закричали ребята и показали на Гришу. Гриша сказал: «Я уже сыт, а хлеб оставался. У нас хлеба много, не жалко». Дядя Матвей снял с груди золотую звездочку и сказал: «Я звезду Героя за то, что хлеб вырастил, получил. А ты хлеб в грязи топчешь». Гриша заплакал: «Я не знал, что с хлебом делать. Досыта наелся, а он оставался...» - Ладно, — согласился дядя Матвей. — Если не знал — это другой разговор. — Поднял хлеб, положил на ладонь. — В этом кусочке моя работа, работа твоей матери, всей деревни работа. Хлеб любить и беречь надо. — Отдал его Грише и ушел. Гриша утер слезы и сказал ребятам: «Я тот хлеб сейчас съем». - Нельзя, — возразил Саня, — хлеб запачкан, заболеть можно. — Куда же теперь хлеб девать? В это время проезжала по дороге телега, а за телегой бежал жеребенок Лыска. — Отдадим хлеб Лыске, — предложила Нюра. Гриша протянул жеребенку хлеб. Лыска схватил лопот, мигом съел и не уходит. Тянется мордой к ребятам: Давай еще! Ах! Ах, как вкусно». Литовская сказка «Как волк вздумал хлеб печь» Как-то раз встретил волк в лесу человека и просит его: -Дай мне хлеба! Человек дал, волк отведал его, и хлеб показался ему очень вкусным. -Что нужно делать, чтобы и у меня всегда был хлебушек? Научи меня! -Хорошо! - ответил человек и принялся учить волка: -Прежде всего нужно землю вспахать. -А когда вспашу, можно сразу есть? -Нет еще. Надо посеять рожь. -А когда посею рожь, можно и поесть? - Нет еще. Нужно рожь убрать. -Но уж когда убери, можно и за еду приниматься? -Нет еще. Требуется обмолотить. -Ну уж после обмолота можно и поесть? -Нет еще. Смолоть нужно. -А когда смелю, можно есть? - Нет еще. Надо хлеб испечь. -А когда спеку, можно будет есть? -Можно. Волк подумал-подумал и сказал: -Лучше я не буду хлеб печь, раз придется так долго ждать. Как до сих пор жил без хлеба, так и дальше проживу.

- 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.

КОНСПЕКТ СЮЖЕТНО-РОЛЕВОЙ ИГРЫ «ПЕКАРНЯ».

Предмет (направленность): сюжетно-ролевая игра.

Возраст детей: старшая группа.

Место проведения: группа.

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

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

Предварительная работа: - рассматривание альбомов о хлебе; - раскрашивание раскрасок, - сюжетно-ролевая игра «Семья»; - беседа «Откуда пришел хлеб»; - 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 дорогого 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 откроем 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.

Тема: ООД «Хлеб всему голова»

Цель: формирование нравственных ценностей по отношению к хлебу.

Задачи:

1. Познакомить детей с тем, как в старину выращивали хлеб, донести до их сознания, что хлеб – это итог большой работы многих людей.
2. Закрепить знания народных пословиц и поговорок о хлебе.
3. Воспитывать бережное отношение к хлебу; уважения к труду людей, участвующих в его выращивании.

Ход занятия:

Дети сидят за столиками и входит воспитатель с вазой колосьев ржи и пшеницы

Мотивация: Ребята, а что у меня в руках.

Ответы детей: Ваза..., цветы, трава, колосья

Воспитатель: Правильно это букет хлебных колосьев, а где их взяли?

Ответы детей: На поле

Воспитатель: А вы бы хотели узнать историю этих хлебных колосьев?

Ответы детей: Да.

Воспитатель: Родина... Это край, где мы родились, где мы живем со своими родными и близкими. Это наш дом, это все то, что нас окружает. Россия... Какое красивое слово! И роса, и сила, и синие просторы...

Глубоки у нас моря,
Широки у нас поля
Изобильная, родная
Щедрая моя земля!

Воспитатель: Ребята, а что значит щедрая земля?

Ответы детей: Земля дает богатые урожая зерна, овощей и фруктов, в лесах растет много грибов, ягод, орехов, лекарственных трав.

Воспитатель: Верно, и все эти богатства земля дарит людям. На щедрой земле и люди живут щедрые.

Воспитатель: Русский человек издавна славился своим хлебосольством. Какой продукт был самым главным, самым почитаемым на Руси? Без него не обходился ни один праздник?

Выходит ребенок с хлебом солью и читает стихотворение «Хлеб»

«Хлеб»

Знают все, кто ест:
Хлеб не надоест!
Хлеб наша главная еда
Всегда!
Рыба – водица,
Ягода – трава,
А хлеб, как говорится,
Всему голова!

Песня Ольги Воронец «Хлеб всему голова!»

Воспитатель: Правильно говорят в народе, хлеб – всему голова!

Воспитатель показывает белый и черный хлеб.

Воспитатель: А вы знаете, как относились к хлебу русские люди?

Ребенок: К хлебу в старину относились свято, бережно, ведь он доставался тяжелым трудом.

Ребенок: Хлеб можно было брать только чистыми руками. Его нельзя было выбрасывать.

Ребенок: А если уронил хлеб, обязательно надо было поднять, и поцеловать.

Ребенок: Даже крошки со стола сгребали в ладонь и съедали.

Воспитатель: Ребята, а вы бы хотели узнать, как раньше в старину люди выращивали хлеб?

Презентация «Как выращивали хлеб в старину»

Слайд-1 «Пахота»

Воспитатель: В те далекие времена на Русской земле лесов было больше, чем сейчас. Но хлеб в лесу не вырастишь! И вот по весне начинали в лесу стучать топоры. Срубленные деревья вывозили, а пни выкорчевывали.

Воспитатель: Затем этот участок земли распахивали сохой и плугом, а боронили землю боронами.

Слайд-2 «Сев»

Воспитатель: К севу наши предки готовились. Мылись в бане, надевали чистую рубашку и с лукошком на груди выходили в поле. В лукошке – семена пшеницы или ржи. Сеятель шел по полю, набирая пригоршню семян, и через каждые два шага разбрасывал их веером, слева направо.

Психогимнастика

В землю зернышко упало (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой ладошки вместе)

Дождик землю поливал (встряхивание кистями рук)

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся (встать на носочки)

И красавец обернулся (руки на пояс, повороты вправо, влево)

Воспитатель: Как вы думаете, какая должна быть погода?

Дети: Безветренной.

Слайд-3 «Хлеб растет»

Воспитатель: Что необходимо для жизни и роста растений?

Дети: Солнце, и дождей в меру.

Воспитатель: Вот и надеялись люди на хорошую погоду, чтобы солнца и дождя было в меру и песенку пели:

Дождик, дождик поливай,

Будет хлеба каравай

Будут булки, будут сушки,

Будут вкусные ватрушки

Воспитатель: И вот выросли, наконец, хлебные колосья, в конце лета поспели. Пора убирать хлеб.

Слайд-4 «Жатва»

Воспитатель: Раньше это делали так. Мужчины брали косы, женщины – серпы и шли в поле. Колосья срезали и собирали в снопы. Снопы складывали в высокие скирды, напоминающие стога с сеном. Хлеб убирать помогали и дети.

Слайд -5 «Молотьба»

Воспитатель: Колосья собранной пшеницы молотили цепями, очищали от шелухи, складывали в мешки и убирали в сараи для хранения зерна – амбары.

Воспитатель: Не гром грохочет, не пальба
Идет, грохочет молотьба.

Воспитатель: Ребята я хочу вас познакомить с чистоговоркой. А вы хотите?

Ответы детей: Да

Воспитатель: Тогда повторяйте за мной.

Чистоговорка «Ч»

Чу-чу-чу я зерно молочу (дети стучат кулаками друг о друга)

Чу-чу-чу жернова кручу (потирают ладони друг о друга вращательными движениями)

Чу-чу-чу муку получу (щелкают пальчиками)

Ач-ач-ач испеку калач («пекут пирожки» - то одна рука сверху, то другая)

Чо-чо-чо в печке горячо (то вытягивают руки вперед ладонями вверх, то прижимают их к груди)

Ачики-ачики-вкусные калачики (хлопают в ладоши)

Слайд -6 « На мельницу»

Воспитатель: А часть зерна отвозили на мельницу молотить, а с мельницы везли муку.

Слайд-7 «Выпечка хлеба»

Воспитатель: А сейчас мы немножко отдохнем. Станьте поудобнее.

Физкультминутка «Замесим тесто»

Ой, ладошки-ладушки.

Мы печём оладушки

/хлопки ладонями/

Замешиваем тесто,

А тесту в миске тесно

/имитируют помешивание по кругу/

Тесто выпало на стол,

Тесто шлёпнулось на пол

/присели/

Тесто убежало

Начинай сначала.

/прыжки на месте/.

Слайд 8 «Хлеб на столе»

Песня Ольги Воронец «Хлеб всему голова»

Воспитатель: Давайте ребята вспомним пословицы и поговорки, посвященные хлебу.

Ребенок: Без хлеба – нет обеда.

Ребенок: Много света – много хлеба.

Ребенок: Хлеб да каша-пища наша.

Ребенок: Будет хлеб – будет и песня.

Ребенок: Не трудиться – хлеба не добиться.

Ребенок: Хлеб – всему голова.

Слайд 9 «Булочная»

Воспитатель: А сейчас давайте поиграем с вами в игру: «Каким бывает хлеб?» (Дети встают в круг, воспитатель кидает каждому из них мяч, они отвечают на вопрос)

Игра «Каким бывает хлеб?»

Дети: вкусным, горячим, хрустящим, свежим, аппетитным, мягким, душистым.....

Воспитатель: Ребята, что нового, вы сегодня узнали?

Ответы детей: Познакомились с чистоговоркой «Ч», вспомнили пословицы и поговорки о хлебе, узнали, как тяжело доставался хлеб в старину

Воспитатель: Вы видите, как много труда надо приложить, чтобы у людей был в доме хлеб. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное. Не бери больше хлеба, чем сможешь съесть. Никогда не выбрасывай хлеб!

Каждому знакомы,
Мудрые слова:
Хлеб – хозяин дома
Всеу он голова!

Конспект

Лепка «Хлеб, хлебобулочные изделия» (из соленого теста)

Задачи:

- Учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.
- Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.
- Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.
- Развивать мелкую моторику рук. Развивать воображение.
- Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Материал: Картинки с изображением хлебобулочных изделий, слоёное тесто, мяч, дощечки для лепки, стеки, салфетки, цветной картон, подносы.

1. Организационный момент.

(Дети встают в круг)

Дидактическая игра «Что можно приготовить из муки?»

Воспитатель бросает мяч детям. Ребёнок ловит мяч и называет, что можно приготовить из муки. После игры воспитатель обращает внимание детей на то, что в группе есть сюжетно-ролевая игра «Магазин».

Воспитатель: - Когда будут наши изделия готовы, мы пополним сюжетно-ролевую игру «Магазин» хлебобулочными изделиями.

2. Актуализация знаний.

(Воспитатель задаёт вопросы детям.)

- Откуда берётся хлеб, который продают в магазине?
- Какие вы знаете зерновые культуры? *(Кукуруза, пшеница, рожь, ячмень, овес.)*

- Где растут зерновые культуры? (В поле)
- Как называются люди, которые выращивают колосья? (*Хлеборобы*)
- Куда везут зерно на машине с полей? (*На элеватор*)
- Что такое элеватор? (*Здание, где хранится зерно*)
- Что дальше происходит с зерном?

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

(Воспитатель обращает внимание детей на коробку, которая появилась на столе. Предлагает отгадать загадки. При каждой отгадке воспитатель достаёт из коробки картинку или муляж хлебобулочного изделия.)

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

Он бывает с рисом, с мясом,
С вишней сладкою бывает.
В печь его его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
(*Пирог*)

Есть такие слова:
"Он всему голова"
Хрустящей корочкой одет
Мягкий черный, белый...
(*Хлеб*)

Маленькое, сладное
Колесо съедобное.
(*Бублик*)

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

Пальчиковая гимнастика «Месим тесто»

(*Дети стоят возле столов*)

- Мы тесто месили, мы тесто месили,
Нас тщательно всё промесить попросили,
Но, сколько ни месим и сколько, ни мнём,
Комочки опять и опять достаём!

3. Практическая работа

(*Дети садятся за столы*)

Воспитатель предлагает детям подумать и выбрать, какие хлебобулочные изделия они будут лепить; напоминает различные приёмы лепки. Воспитатель обращает внимание на правильную осанку детей, напоминает, как нужно работать со стекой.

Выполнение работы детьми.

4. Итог занятия

В конце занятия педагог вместе с детьми рассматривает изделия, выделяет лучшие и оставляет сушиться, для того, чтобы на следующем занятии раскрасить изделия.

Воспитатель:

- Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме?
- Как нужно относиться к хлебу?
- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?
- Ребята, что мы с вами сегодня лепили?
- Из чего мы лепили булочки, хлеб?

Консультация для родителей

«Расскажите детям о хлебе!»

Уважаемые родители!

Расскажите детям, какое значение для всех людей имеет хлеб, как много людей разных профессий трудятся, чтобы у нас на столе появился хлеб, что хлеб надо беречь; объясните детям выражение «Хлеб - всему голова»; с целью расширения и закрепления знаний о хлебе сходите с ребёнком в булочную, посмотреть, какие есть хлебобулочные изделия; купив хлеб, обратите внимание на его вкус, запах, расскажите, из чего пекут хлеб; рассмотрите пшеничное зерно, муку; поговорите с ребёнком о труде колхозников, которые выращивают хлеб.

Наши предки уважали и почитали хлеб. По русскому обычаю, если нечаянно уронишь хлеб, его нужно поднять, и не только бережно обтереть, но, и поцеловав, попросить прощение.

Хлеб – дар Божий, говорили наши предки. Они считали хлеб главным богатством. Хлеб – это символ благополучия и достатка.

Давайте будем беречь хлеб и учить этому своих детей. Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих.

Прочитайте детям стихи про хлеб:

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

В. Орлов

Пахнет хлебом

На пустых полях стерня

Жухнет и сереет.
Солнце только среди дня
Светит, но не греет.
По утрам седой туман
Бродит по болотам,
То ли что-то прячет там,
Толи ищет что-то.

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

(Перевод И.Токмаковой)

Радо солнцу небушко,
полюшко подсолнушку.
Рада скатерть хлебушку:
он на ней как солнышко.

Г.Виеру.

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

Я.Аким

Зёрна наших дней, светитесь
Позолотою резной!
Говорим мы: «Берегите.
Берегите Хлеб родной...
Не мечтали мы о чуде.
К нам с полей живая речь:
«Берегите хлеб, вы –люди!
Научитесь хлеб беречь!

Н.Тихонов

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

С. Погореловский

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

В. Воронько

Гнули колос злые ветры, и дожди на колос шли,
Но сломить его за лето так они и не смогли.
Вот какой я! - он хвалился - с ветром справился, с водой!
До того он загордился, вырос кверху бородой.

С. Погореловский

В устном творчестве русского народа, упоминание хлеба встречается часто. Это неудивительно, с давних пор он употреблялся в пищу, от того, насколько богат был урожай, зависела судьба людей до следующей жатвы.

Прочитайте с детьми пословицы и поговорки о хлебе, объясните их значение:

-Береги хлеб для еды, а деньги для беды.

-Хлеб – батюшка, вода – матушка.

-Хлеб хлебу брат.

-Худ обед, когда хлеба нет.

-Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.

-Хлеб да вода – мужицкая еда.

-Хлеба нет – корочка в честь.

-Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.

-Покуда есть хлеб да вода, все не беда.

-Без хлеба, без соли худая беседа.

-Хлеб – дар божий, отец, кормилец..

-Без хлеба, без соли никто не обедает..

-Не в пору и обед, коли хлеба нет..

-Была бы голова на плечах, а хлеб будет.

Интересные факты:

Из зернышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется 10 тысяч зерен.

Хлеб дает нашему организму белки, углеводы, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо для работы мозга. Хлеб содержит витамины. Ученые-медики считают, что взрослый человек должен съесть в сутки 300-500г хлеба, при тяжелой работе все 700г. Детям, подросткам нужно 150-400г хлеба. Почти половину своей энергии человек берет от хлеба.

Самыми популярными злаками для хлеба являются пшеница, рожь и ячмень.

Для выпекания «хлебоподобных» изделий могут использовать также муку из овса, кукурузы, риса, гречи.

Блюда из пшеницы нормализуют пищеварение и обменные процессы, выводят шлаки из организма, являются хорошей профилактикой дисбактериоза и диатеза, способствуют укреплению мышц.

Овес по содержанию легкоусвояемых белков и жиров богаче других злаков. Также он отличается хорошим соотношением углеводов, белков, жиров и витаминов группы В.

Кукурузная крупа, которая получается из белой и желтой кукурузы, богата крахмалом, железом, витаминами В1, В2, РР, D, Е и каротином (провитамин А).