|  |
| --- |
| **HcTwLX0JkV4.jpg**  **Орехова Татьяна Николаевна** |

**ПРОЕКТ «ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА».**

****

Актуальность **проекта:** Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи. Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски). Наш проект направлен на формирование представлений у детей младшего возраста о труде хлебороба, воспитание бережного отношения к хлебу и уважительного отношения к людям, занятым приготовлением хлеба.

**Цель проекта:** формирование у детей представления о ценности хлеба, воспитание уважительного отношения к нему и труду взрослых.

**Задачи:**

**для детей:**

***образовательные:***

-формировать представление о выращивании хлеба и труде хлебороба;

-расширить знания о значении хлеба как полезного необходимого продукта для жизни человека;

-расширять представления о видах хлебобулочных изделий.

***развивающие:***

-развивать наблюдательность и познавательный интерес, внимание, память;

-способствовать развитию речи через чтение стихов, сказок;

- развивать и обогащать словарный запас детей новыми словами.

***воспитательные:***

-воспитывать у детей бережное отношение, уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

**для педагогов:**

-совершенствовать профессиональный уровень педагогов;

-рост творческой активности педагогов;

-развитие навыков планирования;

-создание  условий для взаимодействия с семьями воспитанников.

**для родителей:**

-способствовать установлению партнерских отношений родителей и педагогов в вопросах воспитания и развития детей, вовлечь родителей в совместную  деятельность с детьми и педагогами;

- привлечь родителей к проблеме развития познавательной сферы ребенка;

-стимулировать творческую активность родителей через участие в праздниках, конкурсах и других формах работы.

**Тип проекта**: краткосрочный, групповой, познавательный.

**Сроки реализации проекта**: с 30 сентября по 4 октября 2019г.

**Целевая аудитория:** дети второй младшей группы, родители, воспитатели.

**Методы проекта:** наглядные, игровые, словесные.

**Основные формы организации проекта:** познавательные занятия; дидактические и словесные игры; сюжетно-ролевые игры; чтение художественной литературы, заучивание стихов, загадывание загадок рассматривание картин и иллюстраций; беседы; подвижные игры; видеоролик, выставки детских работ, инсценировка сказки, создание мини-музея хлебобулочных изделий.

**Интеграция** **образовательных областей:** «Социально-коммуникативное развитие», «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Художественно-эстетическое развитие».

**Практическая значимость.** Данный опыт работы может быть использован педагогами дошкольных общеобразовательных учреждений, педагогами дополнительного образования.

**Этапы реализации проекта:**

1 этап – подготовительный (организационно-мотивационный);

2 этап – практический (непосредственная деятельность по реализации проекта);

3 этап – заключительный ( подведение итогов).

**Методическое обеспечение проекта:**

1. Батурина Ф.И., Иванова О.А., Ознакомление детей с сельскохозяйственным трудом // Дошкольное воспитание. – 1980. - №7.
2. Емельянова Э.Л. «Расскажи детям о хлебе». – М.: Мозаика-Синтез, 2010.
3. Комарова Т.С. «Занятия по изобразительной деятельности». Вторая младшая группа. – М.: Мозайка -Синтез, 2014. -112 с.
4. Материалы интернет.

**Предполагаемый результат**

Дети

* Сформировать у детей представления о ценности хлеба;
* Обогащение знаний детей о том, как хлеб попадает на стол, кто заботится  о том, чтобы мы могли приобрести его;
* Заинтересованность детей о сельскохозяйственных машинах и профессиях;
* Возможность представить свои рисунки, поделки.

Родители

* Приобретение родителями знаний и практических навыков при взаимодействии с ребенком;
* Обмен опытом семейного воспитания педагогов и родителей;
* Становление партнерских отношений родителей и педагогов в совместной организации жизни группы.

Педагоги

* Систематизация и повышение качества работы с детьми по развитию познавательно-исследовательских способностей через различные виды продуктивной деятельности;
* Повышение уровня педагогической компетентности в освоении современных образовательных технологий (метод проектов).

**Продукты проекта**: рисунки и аппликации, выставки творческих работ детей «Бублики», «Колосок»; выставки книг и иллюстраций о хлебе и сельскохозяйственной технике; разработка тематического проекта «Хлеб -всему голова*»*, просмотр видеоролика «Как производится хлеб»; подборка загадок, пословиц, приметы, пальчиковых игр о хлебе; раскраски по теме проекта; дидактические игры «Разложи блинчики», «Что нужно для работы хлебороба», «От зёрнышка к булочке»; папка-раскладушка для родителей «Хлеб - всему голова», создание мини-музея хлебобулочных изделий из соленого теста, изготовленных совместно с родителями дома своими руками.

**План реализации проекта**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Этапы работы*** | ***Содержание работы*** |
| **1 этап-**  **подготовительный** | Сбор информации по теме проекта. Подбор художественной и познавательной литературы по теме проекта.  Оформление выставок профессий выращивающих хлеб, хлебобулочных изделий, сельскохозяйственной технике.  Подбор иллюстративного материала по теме. Оформление дидактических игр. Подготовка и изготовление атрибутов сюжетно-ролевых игр.Создание мини – музея хлебобулочных изделий.  Информирование родителей о запуске проекта. |
| **2 этап – практический**  (непосредственная  деятельность  по проекту)  **C:\Users\Admin\Desktop\Новая папка (2)\IMG_20190930_091524.jpg**  **C:\Users\Admin\Desktop\Новая папка (2)\IMG_20191003_160047.jpg**  **C:\Users\Admin\Desktop\Новая папка (2)\IMG_20191003_160558.jpg**  **C:\Users\Admin\Desktop\Новая папка (2)\IMG_20191004_094101.jpg**  **E:\ФОТО 2 младшая\IMG-b71593e5e6fd074495c97625384e8bfc-V.jpg**  **C:\Users\Admin\Desktop\Новая папка (2)\IMG_20190930_095941.jpg**  **C:\Users\Admin\Desktop\Новая папка (2)\IMG_20191004_084040.jpg** | **Рассказ воспитателя** в картинках «Как выращивают хлеб» (приложение №1).  **Рассматривание иллюстраций:**  «От зёрнышка до колоска», «Профессии», «Сельскохозяйственная техника», «Хлебобулочные изделия».  **Беседы:**  «Как хлеб на стол пришел»;  «Какой бывает хлеб»;  «Почему нужно беречь хлеб».  (приложение №2).  **Чтение художественной литературы:**  сказка «Колобок» К.Ушинский; «Чудо-дерево» К.Чуковский; сказка «Крылатый, мохнатый, да масляный»; Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»; стихотворения о хлебобулочных изделиях.  З**агадки, пословицы, приметы о хлебе:** (приложение №3).  **Д/игры:**  «Разложи блинчики», «Что нужно для работы хлебороба», «От зёрнышка к булочке», «Собери разрезные картинки».  **Словесные игры:** «Узнай и назови» (хлебобулочные изделия на картинке), «Назови профессию».  **Игра-имитация**: «Печем пироги».  **Инсценировка:** по сказке «Колобок».  **Сюжетно-ролевая игра:** «Хлебный магазин» (приложение №5).  **Рисование:** «Бублики» (баранки). (приложение №4)  **Аппликация:** «Колосок». (приложение №5).  **Просмотр видеоролика** «Как производится хлеб».  **Пальчиковая гимнастика:** «Дождик», «Хлеб», «Хлебные изделия», «Каша», «Пирог». (приложение №6).  **Работа с родителями:** информирование родителей по работе по проекту, привлечение родителей к беседам с мамами и бабушками о том, как они хлебобулочные изделия пекут. Рекомендации по чтению художественной литературы и заучиванию с ребенком стихов по теме проекта. Папка-раскладушка «Хлеб- всему голова». Привлечение родителей к изготовлению хлебобулочных изделий из солёного теста для создания мини-музея хлебобулочных изделий. |
| **3 этап – заключительный.**  **C:\Users\Admin\Desktop\Новая папка (2)\IMG_20191004_084130.jpg**  **Подведение итогов** | Создание мини-музея хлебобулочных изделий из соленого теста, изготовленных совместно с родителями дома своими руками.  отчёт по проекту |

**приложение №1**

**Рассказ воспитателя в картинках «Как выращивают хлеб».**

Ход занятия:

Воспитатель: Хлеб! Как мы часто говорим и слышим о нем! Проснутся утром в доме, и кто- то из семьи спешит купить к завтраку свежий хлеб.

«Вот он хлебушко душистый, с хрусткой корочкой витой;

Вот он тёплый, золотистый, словно солнцем налитой!

В каждый дом, на каждый стол он пожаловал, пришёл.

В нём здоровье наше, сила, в нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло!

В нём земли родимой соки, солнца свет весёлый в нём…

Уплетай за обе щёки, вырастай богатырём!

*(С. Погореловский)*.

Воспитатель: Сейчас я вам расскажу о том, как выращивают хлеб.



Хлеборобы уже зимой начинают думать о будущем урожае – делают снегозадержание, чтобы в почве было много влаги и выросло больше хлеба.



Трактористы вывозят на поле удобрения, для будущих всходов. Удобрения для растений, как витамины для ребят.



Весной в поле выходят трактора. У трактористов много работы: нужно вспахать, разрыхлить землю – приготовить мягкую постель для зёрен.



На вспаханное поле вышли сеялки, которые сеют сразу в три ряда. Зёрна падают в землю ровно. Поля огромные и можно быстро засеять только с помощью техники.



Затем трактористы боронят засеянное поле.



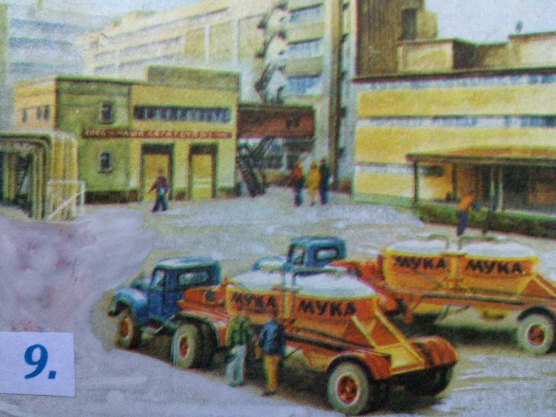
Идёт время, зёрна прорастают из земли, появляются всходы и вот уже всё поле в золотых колосья. Хлебные поля похожи на море. Подует ветер, и колосья качаются, как волны.



Наступает осень. Колосья стали золотыми, созрела рожь, пшеница. Пришла пора убирать урожай. Нельзя медлить: колосья могут осыпаться и зёрна упадут на землю. В поле вышли комбайны, которые срезают колосья, обмолачивают, отделяя зёрна от колосьев. Спешат комбайнеры собрать урожай, пока стоит хорошая погода.



Собран урожай. Машины везут зерно в новый дом – огромный элеватор, где хранится зерно.



Затем зерно отправляется на мукомольные заводы, где его размалывают в муку с помощью электрических мельниц. Муку в специальных машинах везут на хлебозаводы и в пекарни.

**Приложение №2**

**Беседа «Как хлеб на стол пришёл».**

 Цель: Дать детям первоначальное представление о том, какой путь проходи  зерно, чтобы стать хлебом.

 Задачи:

1. Формировать представление о разнообразии хлебобулочных изделий; о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания.

      2. Знакомить с трудом взрослых: хлебороб, мельник, пекарь.

      3. Воспитывать уважение к людям труда, бережное отношение к хлебу.

Ход занятия:

1. Организационный момент.

(Дети стоят у воспитателя).

          - Ребята, послушайте и догадайтесь, о чём я сейчас буду говорить.

          Воспитатель загадывает загадку:

            Отгадать легко и быстро:

            Мягкий, пышный и душистый,

            Он и чёрный, он и белый,

            А бывает подгорелый.

            Без него плохой обед,

            Вкусней его на свете нет!    (Хлеб).

1. Сообщение темы занятия.

          - Сегодня мы с вами поговорим о хлебе.

Беседа.

          (Появляется наглядное пособие – колосок).

          - Ребята, в гости к нам пришёл колосок. Посмотрите, что он нам принёс.

          (На столе появляется каравай – круглый хлеб).

          - Каждый день мы едим белый и ржаной хлеб, многие из вас любят сушки,

      печенье, сухарики, различные пирожные. А кто знает, из чего всё это делают?

          - А колосок нам сейчас расскажет, как же он стал таким душистым караваем.

1. Рассказ воспитателя «Как хлеб на стол пришёл». Знакомство с профессиями

хлебороба, мельника, пекаря.

– В колоске живут зёрнышки.

          (Показать детям зерно в тарелочке).

       Наш колосок был таким же зёрнышком. Оно попало в землю. Солнышко его пригревало, дождик поливал. Люди о нём заботились, ухаживали. Эти люди называются хлеборобы. (Показ иллюстрации).

       И из зерна вырос колосок. Из колосков с помощью специальных машин собирают зерно. (Показ иллюстрации).

– Эти зёрна надо превратить в муку – белую, воздушную, нежную, послушную. Поэтому зерно везут на мельницу. (Показ иллюстрации).

       Мельник включит жернова и перетрёт зерно в муку. А как работают жернова, я сейчас покажу. (Показ наглядного пособия).

            За работу, жернова,

            Зёрна перетрём сперва!

          А давайте включим свои жернова. Все готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной.

       Сначала жернова нужно привести в движение, вот так. (Вращательные движения руками перед собой).

       А теперь вращаем жернова.

            Чтобы сделать каравай, (вращательным движением тереть

             Жернова быстрей вращай!  (ладонью о ладонь).

            Крепче трём зерну бока, (поменять движения рук).

            Получается мука! (Показ муки на тарелочке).

  – После мельника с мукой будет работать пекарь. (Показ иллюстрации).

          - Чем он занимается?

          - Пекарь работает на пекарне.

            Пекарь мучицу белую

            Пышным тестом сделает!

            Дрожжи, ну-ка не ленитесь,

            Наше тесто поднимите!

Динамическая пауза.

- А теперь давайте поиграем. (Дети встают в круг).

 -Сейчас я буду показывать, как дрожжи тесто поднимают. Следите за мной и повторяйте все действия.

            Дрожжи воздух собирали, (дети раздувают щёки, выпускают

            Дрожжи тесто раздували.  воздух).

            Вдох и выдох, вдох и выдох:  (глубокий вдох, выдох через рот)

            Пух! Пух! Ох! Ох!      (руки на пояс, наклоны вправо, влево)

            Ну-ка, тесто, вширь и ввысь   (показать руками размеры теста)

            Разрастись и поднимись!

            Тесто белое пыхтело – ох! Ох    (руки на пояс, наклоны вправо, влево)

            Тесто зрело и толстело – ох! Ох!

            Мы его слегка помяли -   (имитация взбивания теста)

            И весёлкой повзбивали.

          - Какое пышное тесто у нас получилось! Спасибо всем за помощь.

       Это тесто пекарь помещает в печку, приговаривая:

            В печку жаркую садись - (вытягивают руки вперёд ладонями вверх)

            Порумянься, испекись!     (грозят пальчиком).

          -  Какое это чудо, хлебный каравай! Спасибо пекарю!

          (В руках у воспитателя круглый ржаной хлеб).

1. Беседа о бережном отношении к хлебу.

             Вот ржаной каравай

             С корочкой румяной.

             Никогда не забывай:

             На столе он главный!

             Без него обед не в счёт.

             В праздники и будни:

             «Хлебу слава и почёт!»-

             Говорят все люди.

          - Как много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб! К нему нужно бережно относиться. Не крошить хлеб во время еды, не оставлять недоеденные кусочки, не выбрасывать их. Когда будете есть хлеб, вспомните, сколько труда вложено в каждый кусочек.

1. Итог занятия.

          - Итак, для того, чтобы на нашем столе всегда был душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся много людей. Давайте вспомним, кто это?

          - Вот сколько интересного рассказал нам колосок. Он говорит вам спасибо за то, что вы внимательно его слушали и выполняли все задания.

**Беседа «Почему нужно беречь хлеб».**

Цель: обобщить полученные знания о хлебе и подвести детей к пониманию бережного отношения к хлебу. Нелегкий это труд – вырастить хлеб.

Задачи:

-закрепить знания детей о последовательности выращивания хлеба;

-развивать речь детей, внимательность и мышление;

-воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей выращивающих хлеб.

Ход беседы:

В: (Физкультминутка «Колоски») -Давайте представим, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю (дети присаживаются).

-Теплое солнышко пригрело землю, дождик полил. Зернышки росли, росли и стали колосками (дети встают, поднимают руки вверх).

-Колоски тянутся к солнышку (дети протягивают руки вверх).

-Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски (дети постепенно опускают сначала: руки, голову, плечи, туловище).

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

Хлеб – всему голова.

Худ обед, когда хлеба нет.

Хлеб бросать – труд не уважать.

Что я вам сейчас проговорила?

В: Скажите, а дома у вас, есть хлеб? Какой хлеб? А что вы едите с хлебом?. В: Люди, каких профессий помогают выращивать хлеб?

В: Да, люди самых разных профессий помогают выращивать хлеб. Труд хлебороба продолжают шоферы, которые на автомобилях отвозят зерно в зернохранилище. Оттуда зерно поступает на мукомольный завод. Готовую муку отвозят на хлебозаводы или пекарни. Отсюда хлеб поступает в магазины, где трудятся продавцы. И только после этого хлеб попадает к нам на стол.

Послушайте рассказ М. Глинской «Хлеб».

Мама дала Грише большой кусок хлеба и отправила его на улицу. Гриша ел хлеб. Он 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 с укоризной посмотрел и сказал:

- Я Звезду Героя за то, что хлеб вырастил, получил. А ты... Гриша заплакал:

- Я не знал, что с хлебом делать. Досыта наелся, а он оставался...

- Ладно, - согласился дядя Матвей.

- Если не знал - это другой разговор.

- 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.

- Отдай хлеб Лыске, - предложила Нюра. Гриша протянул жеребенку хлеб. Лыска схватил ломоть, мигом съел и не уходит. Тянется мордой к ребятам: «Давай еще!», «Ах! Ах, как вкусно».

В: Почему Гриша бросил хлеб на землю? Как поступил мальчик? Почему? Человек, горячо любящий Родину, народ, город, Уважает взрослых и их труд, ценит друзей – называется Патриот. Особенно ярко это прекрасное человеческое качество проявилось во время войны. Его проявляли воины, защищавшие родную страну, проявляли те, кто дни и ночи трудился в тылу: делал оружие, танки, самолеты, выращивал хлеб. Началась Великая Отечественная война. Хлеб выдавали по карточкам. Как дороги были эти карточки! Потерять их – значило остаться без хлеба целый месяц. Хлеба давали мало. Да и был он совсем не такой как сейчас. Вот он кусочек ленинградского хлеба (показать фотографию кусочка хлеба). Никогда не забывайте, что и сейчас во многих странах дети не знают, что такое хлеб, не забывайте людей, умерших во время Великой Отечественной войны голодной смерть в Ленинграде, в фашистских лагерях смерти, для того, чтобы вы могли сейчас жить, для того чтобы у Вас на столе каждый день был хлеб.

**Приложение №3**

**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.)

**Пословицы:**

Хлеб — всему голова.  
Без хлеба куска везде тоска.  
Без хлеба сыт не будешь.  
Будет день — будет и хлеб.  
Была бы мука да сито, и сама б я была сыта.  
Горькая работа, зато сладок хлеб.  
Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.  
Доплясались, что без хлеба остались.  
Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска.  
Из одной муки хлеба не испечешь.  
Калач приестся, а хлеб никогда.  
Не хлебом единым жив человек.  
Покуда есть хлеб да вода все не беда.  
Пот по спине — так и хлеб на столе.  
Сытый считает звезды на небе, а голодный думает о хлебе.  
У кого хлебушко, у того и счастье.  
Хлеб — батюшко, вода — матушка.  
Хлеб в человеке — воин.  
Хлеб вскормит, вода вспоит.  
Хлеб да вода — молодецкая еда.  
Хлеб — кормилец.  
Хлеб на стол, и стол — престол.  
Хлеба ни куска, и стол — доска.  
Хлеб наш насущный: хоть черный, да вкусный.  
Хлеб ногами топтать — народу голодать.  
Хлебом люди не шутят.

**Приметы:**

- Не разрешалось, чтоб один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

- Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

- Если солнышко закатилось – «не починай новой ковриги», а то хлеб будет не хорош, да и все хозяйство может прийти в упадок. Ну, а если очень нужно отрезать хлеба, то горбушки не ели, а отрезав, сколько нужно, горбушку приставляли к ковриге.

- Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим - растоптать эту крошку ногами.

- Люди, переломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

- Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

- Человек переворачивает буханку хлеба «лицом» вниз – накличет на себя серьезные неприятности.

- Неровно нарезанный хлеб говорит о том, что столь же неровная и наполненная трудностями жизнь ожидает и человека.

- Чтобы удачно испечь хлеб, женщины, сажая его в печку, должны были приподнять подол со словами «Подымайся выше».

- Нельзя оставлять нож воткнутым в хлеб: он может «обидеться» и покинуть дом.

- Оставлять недоеденной после ужина свою порцию хлеба – оставлять свое счастье. Тот, кто его доедал, забирал удачу, счастье.

- Нельзя есть хлеб за спиной другого человека: таким образом можно съесть его силу.

- Хлеб следует, есть очень аккуратно и бережно, не дозволяя упасть ни крошке. Это делалось, чтобы не допустить неурожая и голода.

- Во время еды кто-то из домочадцев уронил кусок хлеба – это к визиту гостя.

- Если кто-то, не закончив, есть один ломтик, начинает следующий, эта примета рассказывает о том, что близкий человек страдает от голода и нужды.

- Тех, кто выбрасывает хлеб, ожидает очень суровое наказание – недуги, голод, нужда.

- Если в начале обеда и по его завершении съедать ломтик хлеба с солью, человек будет счастливым.

- Если при выпечке хлеба часть отслоилась от остального каравая, кому-то из членов семьи предстоит поездка.

- Если взять хлеб в дорогу, он будет оберегать.

- Если обойти горящее здание с караваем хлеба, пожар прекратиться.

**Приложение №4**

**НОД по рисованию** «**Бублики» (баранки**).

Цель: Формирование способность проводить округлые линии и замкнутые формы.

Задачи:

* + Формировать способность **рисовать** круг – замыкать линию в кольцо.
  + Закрепить навык **рисования кистью и гуашью**(правильно держать в руке, вести по ворсу, набирать гуашь).
* Развивать мелкую моторику рук, координацию движений, ловкость и смекалку.

Ход:

Раздаётся стук в дверь.

-Ребята, вы слышали, к нам кто-то стучится. Кто там?

-Кажется, нас не слышат, давайте все вместе» «Кто там?

Вместе с воспитателем «Кто там?»

Заносят куклу Катю.

-Здравствуйте, ребята. Я кукла Катя, я к вам пришла не с пустыми руками. Показывает детям связку баранок и спрашивает: «А вы знаете, что у меня в руках?

Кукла роняет связку с баранками и говорит:

-Ой, что же я наделала, уронила все баранки, что же делать?

Воспитатель: -Ребята, а если хлеб упал на пол, его можно потом съесть?

-А для чего нам нужен хлеб?

-Можно его ронять?

-Можно его крошить?

Проблемная ситуация:

Кукла: Ой, ребята, я вас хотела угостить баранками и уронила их. Что же мне делать?

Воспитатель: Ребята, а может поможем Кате? Нарисуем баранки?

Воспитатель с куклой подводят **детей к столу для рисования**. На столе разложены: гуашь, кисточки, бумага.

Воспитатель: -Ребята, а баранка какая?

-А давайте мы баранку обведем пальчиком по кругу. Воспитатель обращает внимание **детей на форму баранок**, и предлагает детям повторить манипуляцию еще раз, но уже без опоры на форму, чтобы дети запомнили движение руки по кругу.

Воспитатель предлагает **нарисовать баранки гуашью**.

Показывает технику **рисования** на большом листе бумаги.

Рисует большой **бублик**, рядом маленькую баранку. Дети выбирают цвет бумаги, цвет гуаши, берут кисточки, набирают на её ворс гуашь, и тоже рисуют баранки.

Воспитатель: Ребята, посмотрите, какие красивые баранки у нас с вами получились!

Кукла: -Ребята, мне уже пора уходить, спасибо вам за красивые баранки, я вам их дарю.

**Приложение №5**

**НОД по аппликации «Колосок».**

Цель: Совершенствовать навыки аккуратного наклеивания

Задачи:

•Развивать мелкую моторику рук; развивать музыкальный слух;

• Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлебороба.

• Продолжать формировать умение детей отвечать на вопросы полным предложением; развивать связную диалогическую речь;

Ход:

Звучит песня «Выйди, выйди, солнышко, мы посеем зернышко.» (муз. Л. Ершовой)

Дети входят в группу, рассаживаются, на столах лежат зернышки пшеницы, муляжи хлебобулочных изделий.

Ознакомление детей с темой занятия. Чтение стихотворения Е. Кравченко «Чудесный колосок»

Расскажу тебе, дружок,

Про чудесный колосок.

Тот, что зреет на полях –

Попадёт на стол в хлебах.

Сушки, плюшки и батон –

Хлеб приходит в каждый дом.

Стук в дверь, воспитатель вносит игрушку - Незнайку.

Воспитатель: Ребята, посмотрите, к нам на занятие пришел Незнайка. Он спрашивает: Что это за бусинки у вас на столах лежат?

Дети: Это не бусинки, а зернышки пшеницы.

Незнайка: Их можно есть?

-Если зернышки есть нельзя, тогда чем у вас в группе так вкусно пахнет?

Воспитатель: Это пахнет булочками и пирожками, которые получаются из таких зернышек.

Незнайка: Ребята, расскажите мне, пожалуйста, как может из такого маленького зернышка получиться такой большой пирожок?

Воспитатель: Расскажем Незнайке?

Дидактическая игра «Что за чем?»

Воспитатель раскладывает на столе картинки с изображением разных этапов появления на столе хлеба (зернышко, трактор пашет землю, колосья, комбайн убирает урожай, пекарь печет хлеб.). Ребенок выбирает карточку и дает объяснение, что изображено и почему именно эту карточку он взял первой, второй и т. д. (Зерна сеют в землю, из них вырастают колосья. Колосья собирают, обмолачивают и получают зерна. Из зерен на мельницах делают муку, а уже из муки пекут хлеб)

Воспитатель: Незнайка, а хочешь с нами поиграть?

Незнайка: Конечно, хочу!

Игра «Где растут баранки?»

Воспитатель заранее раскладывает в группе «баранки», вырезанные из бумаги круги. Дети должны их отыскать. Победителем считается тот, у кого окажется больше «баранок».

Физминутка «В поле вырос колосок».

В поле вырос колосок

Дети машут руками перед собой вправо влево

Он не низок не высок

Сесть, встать, руки вверх

По тропинке хлеборобы

Шли домой из далека

Ходьба на месте

Говорят:"Такого хлеба, не видали мы пока"

Поднять плечи, покрутить головой из стороны в сторону.

Воспитатель: Ребята, давайте наклеим колоски из бумаги, а Незнайка посмотрит, как у вас получается.

Дети наклеивают маленькие овалы из желтой бумаги снизу вверх в виде колоска.

Воспитатель: Ну, что Незнайка, ты нашел ответ на свой вопрос: как из такого маленького зернышка получаются большие пирожки, булочки, баранки. ?

Незнайка: Да. Спасибо, вам ребята! Сегодня вы многому меня научили, мы с вами так дружно и весело поиграли, если можно, я еще приду к вам.

Дети прощаются с Незнайкой.

**Приложение №6**

**Пальчиковая гимнастика:**

« **Дождик».**

- Дождик, дождик, поливай

*Указательным пальцем постукивать по ладони другой*

- Будет хлеба каравай,

*образовать перед собой круг руками*

- Будут булки, будут сушки,

*похлопывать поочередно одной ладонью другую*

- Будут вкусные ватрушки.

*соединить большой и указательный пальцы рук вместе, образовывая большой круг.*

**«Хлеб».**

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

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

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

 Сдобные ватрушки,

 Булочки и калачи –

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

 Очень вкусно! (*Гладят живот).*

**«Хлебные изделия».**

Бублик

*(Большой и указательный пальцы*

*образуют круг.)*

 Баранку,

*(Большой и средний пальцы*

*образуют круг.)*

Батон

*(Большой и безымянный пальцы*

*образуют круг)*

 И буханку

*(Большой и мизинец образуют круг.)*

 Пекарь из теста

Испёк спозаранку.

*(Имитация лепки хлеба.)*

**«Каша».**

Каша в поле росла,  
(подняли руки вверх, шевелят пальчиками)  
К нам в тарелку пришла.  
(идут пальчиками по столу)  
Всех друзей угостим,  
По тарелке дадим.  
(в правой ладошке мешают кашу)  
Птичке – невеличке,  
Зайцу и лисичке,  
Кошке и матрешке,  
(загибают пальчики на обеих руках)  
Всем дадим по ложке.  
(разжимают кулачки)

**«Пирог».**

Тесто ручками помну,  
(сжимает и расжимает кулачки)  
Пирог я сладкий испеку.  
Серединку смажу джемом,  
(круговые движения ладошками по плоскости стола)  
А верхушку сладким кремом,  
И кокосовою крошкой  
(имитируем «посыпание крошкой»)  
Я присыплю пирог немножко,  
А потом чай заварю,  
В гости друга приглашу.