

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 61» городского округа Самара**
Самара–114, пр.Кирова, 397а ~ mbdou61sam@mail.ru ~ Тел.956-67-74. факс 956-44-33

Проект для детей старшей группы № 10 на тему: «Хлеб».

Воспитатель: Романова В.А.

2019 г.

Проект на тему: «Хлеб».

Цель:

- формирование знания у детей о значении хлеба в жизни человека

Задачи:

- приобщать детей к художественной литературе, формировать у них запас литературно-художественных произведений.
- развивать выразительную литературную речь.
- закреплять умения эмоционально и выразительно передавать содержание небольших прозаичных текстов.
- совершенствовать навык чтения наизусть стихотворений.
- формировать навык словообразования родственных слов.
- закрепить умения узнавать предмет по определенным признакам.
- развивать процессы восприятия, внимания, памяти, мышления, тактильных и вкусовых ощущений.
- развивать воображение, умение придумывать содержание своей работы, упражнять в самостоятельном применении полученных знаний на занятиях легкой.
- совершенствовать мелкую моторику.
- воспитывать у детей уважение к людям труда (хлеборобам, хлебопекам, бережное отношение к хлебу, вызывать интерес к коллективному труду.
- подвести детей к пониманию бережного отношения к природе и разумного вмешательства человека.

Оборудование и материалы:

презентация Power Point «Выращивание хлеба»;

колоски пшеницы; мяч;

платок для завязывания глаз; фартуки;

хлеб (белый и черный, хлебобулочные изделия;

дощечка для лепки пирожков;

поднос, миска для замешивания теста;

мука, сахар, соль, вода, дрожжи.

Предварительная работа:

Отгадывание загадок о хлебе.

Заучивание стихотворений и песен о хлебе.

Объяснение и заучивание пословиц и поговорок о хлебе.

Чтение рассказов М. Глинской "Хлеб", М. Пришвина "Лисичкин хлеб".

Сравнение колосков ржи и пшеницы.

Сравнение пшеничного и ржаного хлеба по цвету, форме, вкусу.

ПЛАН ЗАНЯТИЯ

1. Организационный момент.

2. Основная часть.

- Сообщение темы занятия.

- Чтение детьми стихотворений о хлебе.

- Обсуждение ранее прочитанного рассказа М. Глинской «Хлеб».

- Беседа «Откуда хлеб пришел».

- Исполнение песни «Вот и вызрела пшеница на полях».
 - Уточнение знаний о хлебобулочных изделиях.
 - Игра «Узнай на вкус».
 - Замешивание теста.
 - Игра с мячом (образование родственных слов от слова «хлеб»).
 - Пальчиковая гимнастика.
 - Лепка изделий из теста.
3. Заключительная часть.
- Итог занятия.
 - Исполнение частушек.
 - Уход детей.

ХОД ЗАНЯТИЯ

Организационный момент.

Дети заходят в зал под музыку здороваются с гостями, садятся на ковер.

Основная часть.

1. Сообщение темы занятия.

- Ребята, если отгадаете загадку, то узнаете, о чем сегодня будем говорить:

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)

- Правильно. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это - хлеб? (мягкий, пышный, душистый, черный, белый, бывает подгорелый) .

- Верно, молодцы! Мы уже много говорили о хлебе: знаем, из чего делают хлеб, Знаем, что хлеб очень полезный и вкусный. А сегодня мы еще раз вспомним о хлебе и поиграем.

2. Чтение детьми стихотворений о хлебе.

- Ребята, а кто вспомнит стихотворения о хлебе? Дети читают стихи:

Хлеб ржаной, батон и булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

Сеют в поле зерна раннею весной,

А над ними светит солнышко родное.

На ветру веселом зашумят колосья.

Будет урожайной золотая осень.

- Стихи вы хорошо читали, молодцы.

3. Обсуждение ранее прочитанного рассказа М. Глинской «Хлеб».

- Ребята, а какой рассказ о хлебе мы читали? (Хлеб) .

- А кто написал этот рассказ? (М. Глинская) .

- Какой хлеб дала мама Грише? (вкусный, душистый, с блестящей корочкой)

.

- Как поступил Гриша, когда его позвали играть? (бросил хлеб на землю) .

- Почему он так поступил? (он наелся и не знал, что делать с хлебом) .
- Правильно Гриша поступил? (нет) .
- Почему неправильно? (хлеб надо беречь, в нем работа многих людей: дяди Матвея, Гришиной мамы, всей деревни) .
- Как Гриша исправил свою ошибку? (отдал хлеб жеребенку) .
- А как вы поступили бы на месте Гриши? (Ответы детей)
- Ребята, как нужно обращаться с хлебом? (Бережно! Не крошить хлебом за столом; никогда не выбрасывать; брать столько хлеба сколько можешь съесть) .

4. Беседа «Откуда хлеб пришел».

- Давайте сейчас отправимся в путешествие по следам хлеба и вспомним, откуда хлеб попадает к нам на стол.

Воспитатель подводит детей к экрану для просмотра презентации.

- Что вы видите ребята? - демонстрация слайдов (трактор пашет землю) .
- Для чего он это делает? (чтобы земля была мягкая, пушистая, чтобы зернам было уютно) .
- Землю вспахали, а потом что делают в поле? – демонстрируются слайды (Сеют зерно) .
- А что нужно для того, чтобы зерна проросли? (солнце, вода, удобрения) .
- Посмотрите на эту картинку - что на ней изображено? (Самолет распыляет удобрения по полю. Он разбрасывает над посевами особую химическую жидкость - она уничтожает все сорные травы (сорняки) .
- Наконец пшеница созрела. Что дальше? (Колхозники начинают жатву. На поле выходит комбайн). - Кто управляет комбайном? (Управляет комбайном комбайнер.)
- Что делает комбайн? (Срезает пшеницу обмолачивает ее (отделяет зерна, высыпает зерно в кузов подъезжающей машины, собирает солому в копны) .
- Куда везут готовое зерно? (На мукомольный завод) .

5. Дети исполняют песню «Вот и вызрела пшеница на полях».

Выполняются движения, которые поются в песне.

6. Уточнение знаний о хлебобулочных изделиях.

Воспитатель показывает колоски пшеницы.

- Какие замечательные колоски у нас выросли!
- Как много муки из них получится!
- А что можно печь из муки? (хлеб, булки, торты, пироги и т. д.) .
- А как двумя словами сказать? (хлебобулочные изделия) .
- А в каком магазине можно купить хлебобулочные изделия? (в булочной) .
- Правильно. Вот и давайте пойдём в булочную!

Дети идут к столу, на котором лежат хлебобулочные изделия.

- Какие изделия есть в нашей булочной? (баранки, сухари, кекс, булки, печенье, пряники, вафли, хлеб ржаной, хлеб пшеничный) .

7. Игра «Узнай по вкусу».

- Молодцы. Вы знаете много булочных изделий. Вы их любите есть? (да) .
- Вот сейчас мы проверим, сумеете ли вы отгадать их по вкусу. Дети угадывают хлебобулочные изделия по вкусу с завязанными глазами.

8. Замешивание теста.

- Ребята, что нам нужно чтобы замесить тесто? (мука, вода, соль, сахар, дрожжи) .

Детям дают заранее подготовленную (муку, соль, сахар, воду, дрожжи.)

Воспитатель замешивает тесто.

- Чтобы наши пирожки получились вкусными и пышными, тесту нужно подойти (постоять) .

9. А пока тесто подходит мы с вами поиграем с мячом.

«Игра с мячом» (Образование родственных слов от слова «хлеб») .

Воспитатель задает вопрос и бросает мяч ребенку, ребенок отвечает и возвращает мяч воспитателю:

Назови хлеб ласково - (хлебушек)

Как называют крошки хлеба? - (хлебные крошки)

Квас из хлеба какой? - (хлебный квас)

Прибор для резки хлеба - (хлебoreзка)

Посуда для хлеба - (хлебница)

Кто выращивает хлеб? - (хлебороб)

Кто печет хлеб? - (хлебопек)

Назови завод, где выпекают хлеб - (хлебоzавод)

Как называют изделия из теста - (хлебобулочные изделия)

- Молодцы. Вы хорошо поиграли в игру.

- Тесто наше подошло, теперь можно лепить пирожки да булочки.

- Сейчас мы помоем руки и будем лепить хлебобулочные изделия. Надеть фартуки.

Пальчиковая гимнастика «Пекарь».

Чтобы начать лепить хлебобулочные изделия, нужно размять пальчики.

Пекарь, пекарь из муки

Испеки нам Колобки,

Две сушки - Ванюшке,

Две баранки - Танюшке,

Два бублика - Гришке,

и крендель Маришке

- Вот, пальчики размяли можно приступать к работе.

10. Во время работы воспитатель спрашивает у каждого ребенка, что он лепит (бублик, колобок, крендель, булочку и т. д.) .

Готовые изделия выкладываются на противень.

- Посмотрите, ребята, какие красивые у нас получились булочки да крендельки.

Заключительная часть.

1. Итог занятия:

- Чему посвятили сегодня занятие? (хлебу) .

- Как нужно относиться к хлебу? (бережно) .

- Что значит бережно относиться к хлебу? (не бросать, не крошить, не брать хлеба больше, чем можешь съесть) .

- Почему к хлебу нужно бережно относиться? (чтобы вырастить и испечь хлеб люди тратят много сил и труда. Хлеб очень вкусный и полезный) .

- Что вам больше всего понравилось на занятии?

2. Дети исполняют частушки.

Уход детей.

- А сейчас отнесем наши изделия на кухню. Раиса Петровна (повар) поставит их в духовку печься. А потом мы их съедим.