

Республика Бурятия
Администрация муниципального образования «Муйский район»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад «Солнышко»

Буряад Улас
«Муяын аймаг» гэхэн нютагай засагай байгууламжын захиргаан
Юрэнхы хүгжэлтын түхэлэй хургуулиин урдахи болбосоролой нютагай засагай
бюджетэй эмхи зургаан - хүүгэдэй сэсэрлиг «Солнышко»

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС «Солнышко»
----- И.И.Рейзвих

Проект краткосрочный «Хлеб всему голова»
с детьми старшей разновозрастной группы.

Разработали:
Мясникова Е.В.
Назарова Т.Л.

пгт.Таксимо, 2023г.

Оглавление

Паспорт проекта «Хлеб всему голова» с детьми старшей группы.....	2
Задачи проекта:.....	4
Подготовительный этап.....	5
Основной этап	5
План работы с детьми	7
Список литературы	8
Приложения	

Вид проекта: Экологический, познавательно исследовательский.

Продолжительность проекта: Краткосрочный.

Участники проекта: Дети старшей группы, воспитатели, родители.

Сроки реализации проекта: с 09.10.2023 по 13.10.2023

Образовательные области:

- Познавательное развитие
- Социально - коммуникативное развитие
- Художественно - эстетическое развитие
- Речевое развитие
- Физическое развитие

Проблема: Когда мы кушаем, некоторые дети балуются хлебом: мнут его, играют, делают шарики. Нам часто говорят, что хлеб надо ценить, не играть с ним, так как хлеб достается тяжелым трудом. Прежде чем попасть на стол, хлеб проходит долгий путь. Нам стало интересно, из чего получается хлеб, почему он достается тяжелым трудом, как его делают. Мы решили узнать путь хлеба от зернышка до нашего стола.

Актуальность проекта: У современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле.

Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности. Чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Быть с хлебом - это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Каждый по- своему воспринимает и ценит его. Но есть

для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь, это понятие входит с рождения человека. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд.

Гипотеза исследования: Булки растут на деревьях? Экспериментально надо доказать или опровергнуть это суждение.

Ожидаемые результаты:

- У детей сформируется представления о ценности хлеба;
- Получать знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб- это итог большой работы множества людей;
- Воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу
- У детей повысится уровень знаний о труде кондитера, результатах его работы, появится интерес к процессу приготовления кондитерских изделий;
- Благодаря совместным действиям в период работы, детский коллектив станет сплочённым, воспитанники будут учитывать интересы сверстников, в группе создастся благоприятная и комфортная атмосфера;
- Обогатится опыт старших дошкольников, по развитию творческих способностей и эстетического восприятия;

Цель проекта: Формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают, расширение знаний детей о профессии повара-кондитера

Задачи проекта:

Образовательные:

- Изучить историю возникновения хлеба.

- Познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом.
- Расширять знания детей о значении хлеба в жизни человека, и его приготовлении.
- Формирование представлений у детей о том, что такое профессия, какие предметы труда использует кондитер в своей работе;

Развивающие:

- Развивать познавательно - исследовательскую деятельность.
- Развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.
- Развивать интерес к процессу приготовления кондитерских изделий;

Воспитательные:

- Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.
- Воспитывать желание делиться полученными знаниями
- Воспитывать уважения к труду кондитера и результатам его работы;
- Воспитывать к труду кондитера, хлебороба, комбайнера

Работа с родителями:

- Привлекать родителей к участию в проекте;
- Укреплять взаимоотношение родительской общественности с дошкольным учреждением.

Этапы проекта

Подготовительный этап

- Определение объектов изучения;
- Подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста,

- ингредиенты для выпечки хлеба, хлебопечь;
- Подбор пословиц, поговорок, сказок, загадок о хлебе;
- Определение уровня знаний детей на данную тему;
- Довести до участников проекта важность данной проблемы.
- Подобрать методическую, научно-популярную и художественную литературу, иллюстративный материал по теме «Повар-кондитер».
- Подобрать материалы, игрушки, атрибуты для игровой, познавательной деятельности
- Постановка целей и задач проекта;

Основной этап

- Комплексно- тематическое планирование по теме проекта;
- Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребенка всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.
- Экскурсия на пекарни пгт. Таксимо

Познавательное развитие

Беседы:

- «Как на наш стол хлеб пришел?
- «Что такое злаки и из чего пекут
- «Какой бывает хлеб».
- ООД Ознакомление с окружающим «Откуда хлеб пришел на стол»
- «Знакомство с профессией повар – кондитер»
- «Такие разные кондитерские изделия»
- Мастер-класс «Готовим хлеб»

Рассматривание иллюстраций: Рассматривание серии сюжетных картинок «Выращивание хлеба»,

Просмотр презентаций: «Как растет пшеница. Труд комбайнера», «Повар, повар-кондитер».

Просмотр мультфильмов: «История про девочку, которая наступила на хлеб» по мотивам Г. Х. Андерсена, «Чудо- мельница» русская народная сказка, Просмотр мультипликационного фильма «Умка ищет друга»

Знакомство с профессиями: Агроном, комбайнер, пекарь, кондитер, продавец

Исследовательская деятельность: Рассматривание зерен при помощи лупы, выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба», экскурсия на пищеблок детского сада;

Опытно - экспериментальная деятельность: ответить на вопрос как из колоса получается хлеб и хлебобулочные изделия. Познакомить со свойствами муки и выяснить, что из нее готовят. Наблюдение за процессом прорастания побегов из зерен пшеницы в различных почвах. Исследуя условия прорастания зерен, изучая влияние различных факторов на данный процесс. Замешивание соленого теста для лепки.

Речевое развитие: Образование родственных слов, словесные и дидактические игры, обогащение словаря по данной теме, творческое рассказывание «Хлеб всему голова»

Чтение художественной литературы: Сказки «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок», «Сказка о пшеничном зернышке»; Стихотворения «Булка» С. Михалков, «Что такое хлеб» И. Токмакова, «Вот он хлебушек душистый» С. Погореловский, «Очень, очень вкусный пирог» Д. Хармс, рассказ «Теплый хлеб» Паустовский.; П. Патлусов «Кот — повар», С. Заболотная «Кулинарная сказка»; Чтение стихотворений И. Лопухина «Пельмени», М. Кравиц «Повар» Ю. Плясунов «Повару, Людмиле»; Загадки, пословицы и поговорки.

Социально- коммуникативное развитие: Сюжетно- ролевые игры «Семья», «Хлебный магазин», «Кулинария»

Дидактические игры: «Назови профессию», «Что где растет», «Что сначала, что потом», «Четвертый лишний», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий», «Назови ласково», «Профессии», «Кому что нужно для труда?», «Кислый, сладкий, соленый, горький», «Магазин»

Художественно- эстетическое развитие:

Рассматривание иллюстраций о хлебе, ООД аппликация «Золотые колоски», ООД по рисованию «Откуда хлеб пришел», «Разукрась пирожное на свой вкус» (соленое тесто) ООД лепка «Булки и баранки для хлебного магазина» (соленое тесто)

Физическое развитие:

Пальчиковые игры: «Копна», «Как у деда Ермолая», «Пекарь»; Физминутки «Каравай», «Колосок и зернышки», «Я пеку, пеку, пеку», «Фрукты»

Заключительный этап

- Обобщение результатов работы;
- Оформление экспозиции поделок из теста;
- Памятка для родителей «Правила обращения с хлебом»
- Создание альбома «Откуда хлеб пришел»

В своей работе мы опирались на следующие принципы:

- единый подход педагогов и родителей к процессу воспитания детей;
- взаимное доверие во взаимоотношениях педагогов и родителей;
- дифференцированный подход к каждой семье;
- уважение и доброжелательность друг к другу;
- открытость дошкольного учреждения для родителей;
- равноправие и ответственность родителей и воспитателей ДО.

Предполагаемый результат:

Реализация проекта способствует:

- формированию экологических представлений у дошкольников о ценности хлеба;
- получению знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитанию интереса к профессиям пекаря, повар - кондитер ;
- формированию бережного отношения у детей и взрослых к хлебу.
- У детей повысится уровень знаний о труде кондитера, результатах его работы, появится интерес к процессу приготовления кондитерских изделий;
- Благодаря совместным действиям в период работы, детский коллектив станет сплоченнее, воспитанники будут учитывать интересы сверстников, в группе создастся благоприятная и комфортная атмосфера;

Наши достижения:

- У детей сформировались представления о профессии повара – кондитера, результатах его деятельности;
- Дети узнали о назначении малоизвестных бытовых приборов, используемых в работе повара-кондитера;
- Создана книга рецептов «Кулинарные шедевры»;
- Обогатился словарный запас воспитанников.
- Дети узнали о процессах обработки зерна и выпечки разнообразных хлебобулочных изделий, о роли хлеба для каждого человека.
- Дети перестали крошить хлеб во время еды, баловаться, играть с ним. Они теперь знают цену хлеба, и сколько труда было вложено даже в самый маленький кусочек.
- Дети узнали, откуда пришел хлеб, какое значение имеет в жизни человека. Через чтение художественной литературы воспитывали бережное и уважительное отношение к хлебу.

План работы с детьми

День недели	Содержание работы	Вечер
Понедельник	<p>ООД: Ознакомление с окружающим «Откуда хлеб пришел на стол»</p> <p>Просмотр презентации «Как растет пшеница. Труд комбайнера»</p> <p>Чтение сказки «Легкий хлеб»</p> <p>ДИ «Что сначала, что потом», «Назови ласково»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ рассматривание иллюстраций, картин «Столовая посуда» — повторение правил приема пищи, ✓ пальчиковая гимнастика «Апельсин», «Капуста», «Повар» ✓ дидактические игры «Варим суп», «Варим компот»
Вторник	<p>Экскурсия на пекарню ИП «Мурта-зашвили»</p> <p>ООД аппликация «Золотые колосья»</p> <p>Беседа на тему: «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»</p> <p>Просмотр мультфильма «История про девочку, которая наступила на хлеб» по мотивам Г. Х. Андерсена,</p> <p>Чтение «Сказка о пшеничном зернышке»;</p> <p>ДИ «Назови профессию», «Четвертый лишний»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Просмотр презентации: «Повар, Повар кондитер» ✓ Сюжетно - ролевая игра: «Кулинария» ✓ Чтение худ. литературы : П. Патлусов «Кот — повар»
Среда	<p>Выпечка хлеба на обед в хлебопечке - экспериментальная деятельность, экскурсия</p> <p>Чтение сказки «Сказка о пшеничном зернышке»</p> <p>С/р игра «Хлебный магазин»</p> <p>ДИ «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»</p> <p>Пальчиковая игра «Пекарь»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Пальчиковая игра «Повар» ✓ НОД рисование «Откуда хлеб пришел» ✓ Дидактическая игра: «Кому что нужно для труда?»
Четверг	<p>ООД лепка из соленого теста «Булки и баранки для хлебного магазина»</p> <p>Просмотр мультфильма «Чудо - мельница» русская народная сказка</p> <p>Беседа на тему: «Какой бывает хлеб»</p> <p>П/И «Каравай»</p> <p>Чтение «Теплый хлеб» Паустовский.</p> <p>Организация выставки хлебобулочных изделий из соленого теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Чтение художественной литературы: Ю. Плясунов «Повару, Людмиле...» ✓ ООД по лепке 2 часть: «Разукрась пирожное на свой вкус»

<p>пятница</p>	<p>Экскурсия на пекарню ИП «Куле-шова Е.В» Опытно - экспериментальная дея-тельность: превращение зерна в муку Чтение «Очень, очень вкусный пи-рог» Д. Хармс С/р игра «Кулинария» ДИ «Что где растёт»</p>	<p>✓ Викторина по теме: Хлеб все-му голова ✓ Творческое рассказывание «Хлеб всему голова» ✓ Создание альбома «Домаш-ние рецепты»</p>
-----------------------	--	--

Работа с родителями:

- ✓ Консультация «Хлеб-всему голова».
- ✓ Составление альбома «Рецепты домашней выпечки».
- ✓ Анкетирование : « Хлеб - всему голова»
- ✓ Сетевой Кулинарный конкурс «С мамой скуки я не знаю – ей готовить помогаю»

Анкета для родителей «Хлеб всему голова»

- ✓ **Беседуете ли Вы с ребенком на тему «Как в дом хлеб пришел?»**
А) Да
Б) нет
- ✓ **Знает ли Ваш ребенок пословицы о хлебе?**
А) Да
Б) Нет
- ✓ **Любит ли ваш ребёнок хлеб?**
А) Да
Б) Нет
В) Не очень
- ✓ **Какой хлеб он больше любит: черный или белый?**
А) Черный
Б) Белый
- ✓ **Что вы делаете с оставшимся хлебом?**
А) Весь доедаем
Б) Делаем сухарики, блюда из чёрствого хлеба
В) Убираем до следующего раза
Г) Собираем крошки, остатки и кормим птиц, домашних животных
Д) Выкидываем
- ✓ **Какая выпечка нравится вашему ребёнку?**

- ✓ **Ваше любимое семейное блюдо из муки или чёрствого хлеба (пожалуйста, напишите название и рецепт)**

Список литературы

- 1) Шорыгина Т. А. Беседы о хлебе (Методические рекомендации М. 2016)
- 2) Мозайка - Синтез Расскажите детям о хлебе (Умные карточки)
- 3) Сайт «Родная тропинка: развитие ребенка от рождения до школы
- 4) Бакалдин В. Стихи о хлебе
- 5) Ивин М. Хлеб сегодня, хлеб завтра
- 6) Авдеев П. Я. Наш хлеб

Пальчиковая игра: «Капуста»

Мы капусту рубим-рубим, мы капусту солим-солим. ("Отряхиваем" ладошки, трём пальцы друг об дружку.) Мы капусту трём-трём, (Кулачками трём друг об дружку) мы капусту жмём, (открываем и закрываем ладонь.) жмём и в ротик кладём. (Изображаем как едим.)

Пальчиковая игра: «Апельсин»

Мы делили апельсин,

Много нас, а он один.

(ритмично сжимают и разжимают пальцы обеих рук)

Эта долька для ежа, (поочередно загибают пальцы на правой руке)

Эта долька для стрижа,

Эта долька для утят,

Эта долька для котят,

Эта долька для бобра,

А для волка кожура.

Разводят руки.

Он сердит на нас, беда!

Грозят пальчиком.

Разбегайтесь кто куда.(имитируют бег пальцами по столу)

Пальчиковая гимнастика "Компот"

Будем мы варить компот, (Левую ладошку держать "ковшиком" указательным пальцем правой руки "мешают")

Фруктов нужно много. (Загибают пальчики по одному, начиная с большого.)

Вот:

Будем яблоки крошить, (имитируют движения, крошат)

Грушу будем мы рубить. (имитируют движения, рубят)

Отожмем лимонный сок (имитируют движения отжимают)

Слив положим и песок. (имитируют движения)

Варим, варим мы компот. ("варят" и мешают".)

Угостим честной народ. (угощают)

Стихи о профессии «Повар»
Повар, повар, кулинар,
У тебя чудесный дар!
В ярко-белом колпаке
Ты мешаешь в котелке.
Всех ты можешь накормить,
Вкусным блюдом удивить,
Так, что пальчики оближешь!
Лучше повара не сыщешь!
Повар
А у нас сегодня в группе
Будет новая игра:
Все девчонки – поварихи,
А мальчишки – повара.
Мы халатики надели,
Колпаки на головах.
И кастрюльки с черпаками
Разложили на столах.
Наши кубики – картошка,
А морковка – карандаш.
Даже мячик станет луком –
Будет вкусным супчик наш.
Всё посолим, помешаем,
По тарелкам разольём.
Кукол весело посадим
И накормим перед сном.
Мы сегодня поварихи,
Мы сегодня повара!
Но тарелочки помоем,
Ведь закончилась игра.

Конспект занятия по ознакомлению с окружающим миром «Откуда хлеб пришел?»
(старшая группа)

Образовательная: Уточнить и закрепить представление детей о выращивании хлеба. Ознакомить, кто выращивает хлеб, где и из чего; из каких зерновых культур делают муку, какие бывают виды хлеба. Учить образовывать родственные слова к слову «хлеб». Активизировать словарный запас. Учить употреблять простые распространенные предложения.

Развивающая: Развивать разговорную и связную речь, логическое мышление, память; мелкую моторику рук; вкусовые и тактильные ощущения; координацию движений.

Воспитательная: Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании.

Методы и приемы: Беседа, вопросы, рассматривание иллюстраций, художественное слово, игровой прием.

Оборудование: Грузовая машина, колоски пшеницы, иллюстрации.

Ход занятия:

1. Организационный момент

- Ребята, послушайте стихотворение:

- Вот он, хлебушек душистый

С хрусткой корочкой витой.

Вот он теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

- Ребята, посмотрите, что вам в детский сад привезла грузовая машина? Вы, наверное, уже догадались, о чем у нас сегодня будет разговор? Послушайте загадку:

- Он и черный, он и белый,

И всегда он загорелый.

Мы, как кушать захотим,

То всегда садимся с ним (хлеб).

2. Беседа о хлебе

- Хлеб – главный продукт питания. Ни один обед не обходится без хлеба. Почему нужно есть хлеб? Хлеб – питательный, нужный, вкусный продукт. Все, кто ест хлеб, вырастут крепкими и здоровыми.

- А из чего пекут хлеб? (из муки)

- А из чего получают муку? (из зерна)

- Я загадаю вам еще одну загадку:

- Вырос в поле дом,

Полон дом зерном,

Стены позолочены,

Ставни заколочены.

Ходит дом ходуном

На стебле золотом (колос).

- Дети, рассмотрите колосок, какой он? (пузатый, колючий, в нем много зернышек)

- Так откуда же появилось зерно? (из колоса пшеницы, ржи)

- Какая мука получается из пшеницы? (пшеничная, белая)

- А из ржи? (ржаная мука, темная)

- Ребята, как узнать, что урожай созрел? (колоски желтые, золотые)

Посмотрите, какое красивое поле, когда созрел урожай. А что потом делают с колосками?

Правильно, достают зерна, молотят. Делает это специальная машина.

- Он идет, волну сечет,

Из трубы зерно течет (комбайн).

- А кто такие хлеборобы? (люди, которые выращивают хлеб) В конце лета у хлеборобов начинается ответственная пора – жатва, уборка урожая.

3. Динамическая пауза с элементами психогимнастики.

- Ребята, посмотрите друг на друга, возьмитесь за руки, улыбнитесь друг другу. Представьте, что вы – маленькие зернышки. Представьте, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю (приседают). Теплое солнышко пригревало землю, дождик поливал. Зернышки росли, росли и стали колосками (медленно поднимают руки). Колоски тянутся к солнышку (чувствуют напряжение в руках). Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски (расслабились, опустили голову и руки). Но вот полил дождик, ожили колоски, снова тянутся к солнышку. В поле выросли замечательные колоски (улыбнулись друг другу).

4. Игра «Угадай на ощупь»

- В мешочках насыпаны зерна разных круп, вы должны определить и назвать их.

5. Игра «Придумай слово»

- Ребята, я знаю интересную игру со словом «хлеб» (игра с мячом на образование родственных слов).

- Назови хлеб ласково (хлебушек)

- Квас из хлеба как называется? (хлебный)

- Прибор для резки хлеба (хлебoreзка)

- Посуда для хлеба (хлебница)

- Кто выращивает хлеб? (хлебороб)

- Кто печет хлеб? (хлебопек)

- Назови завод, где выпекают хлеб (хлебоzавод)

- Как называются изделия из теста? (хлебобулочные)

- Крошки хлеба какие? (хлебные)

- Молодцы! Вы хорошо играли.

6. Пальчиковая гимнастика «Хлеб»

- Муку в тесто замесили (показываем, как месим тесто).

А из теста мы слепили (показываем, как лепим пироги)

Пирожки и плюшки (поочередно сгибаем пальцы,

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи -

Все мы испечем в печи (хлопаем в ладоши).

Очень вкусно! (вытягиваем руки вперед)

7. Игра «Определи на вкус»

- Вы все знаете, что хлеб бывает пшеничный белый и ржаной черный. Вот сейчас вы с закрытыми глазами попробуете кусочки хлеба и определите на вкус, белый он или черный.

- Молодцы, хорошо знаете вкус и белого пшеничного, и черного ржаного хлеба.

- Какой он – хлеб? Подберите для описания этого продукта слова, чтобы все поняли, как вы его любите (ароматный, аппетитный, вкусный, душистый, мягкий, свежий).

- Какие виды хлеба вы знаете? (батон, булочка, рогалик, бублики, калач)

8. Пословицы и поговорки о хлебе

- Какие пословицы и поговорки о хлебе вы знаете?

- Хлеб всему голова.

- Будет хлеб – будет и обед.

- Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат.

- К сожалению, иногда можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют с куском хлеба за столом. Люди, которые знают, как трудно вырастить хлеб, берегут его. Поэтому если вы взяли кусок хлеба, то съешьте его, а не хотите есть, не берите.

9. Итог занятия:

- Вам понравилось занятие?

- О каком продукте мы вели разговор?
- Что интересного вы узнали?
- Как нужно относиться к хлебу?

Конспект ООД «Знакомство с профессией «кондитер» «Удивительная профессия повар-кондитер»

Возраст: 5-6 лет

Интеграция образовательных областей:

познавательное развитие, речевое развитие, социально – коммуникативное, физическое развитие.

Виды деятельности:

игровая, коммуникативная, двигательная, познавательно-исследовательская, художественно-эстетическое.

Цель: Познакомить детей с профессией повар-кондитер.

Задачи:

Образовательная:

- формировать познавательный интерес к труду взрослых и их профессиям;
- способствовать расширению знаний о профессиях, об их назначении, по памяти характеризовать их;
- помочь детям освоить новую профессию «кондитер».

Развивающая:

- развивать творческие способности, воображение, дружеские взаимоотношения друг к другу, умение решать проблемную ситуацию.
- развивать речь, обогащать словарный запас, закреплять звукопроизношение.
- закрепить знание детей о том, чем отличается профессия повара от профессии кондитера.

Воспитательная:

- воспитание уважительного отношения к труду взрослых, к людям разных профессий.
- воспитывать дружеские взаимоотношения в совместной игровой и образовательной деятельности.

Методические приемы:

- игровой (*игровые действия, упражнения и задания, деловая игра физминутка*).
- словесный (обобщающая беседа, словесные упражнения, вопросы, указание, пояснение, рассказывание самими детьми, индивидуальные и хоровые повторения, художественные тексты, образец правильной грамматической формы, педагогическая оценка).
- наглядно-практический (моделирование - заочная экскурсия, комментирование наглядного материала, самостоятельная работа, самоконтроль).

Предварительная работа:

рассматривание альбома «Все профессии нужны, все профессии важны»; чтение художественной литературы по теме занятия; знакомство с жидким соленым тестом; изготовление печенья из соленого теста.

Оборудование:

Для воспитателя: набор инструментов кондитера (скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, венчик, кондитерский шприц); сюжетные картинки «повар», «повар-кондитер», детские фартучки и колпачки, влажные салфетки.

Ход НОД:

Воспитатель: Сегодня я хочу вас познакомить с профессией, которая называется повар – кондитер.

Повар – кондитер - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники. Профессия кондитера очень интересная, творческая, и в то же время сложная, требует много терпения. Вы наверное были в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные и торты. Замечали, как их красиво украшают? В магазинах продаются разные виды печенья и пряников. Это всё изготавливает – кондитер!

У повара – кондитера, как и у повара есть специальная одежда, которую он одевает приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка. Как вы думаете, для чего ему нужна такая одежда?

Дети: Чтобы не испачкаться самому, не испачкать свою одежду, и чтобы волосы не упали в еду.

Воспитатель: Провар – кондитер большой мастер. У него есть рабочие инструменты, которые помогают мне изготавливать разные вкусности. Давайте рассмотрим инструменты необходимые для работы кондитера: скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц. Где кондитеры могут работать? Рестораны, кафе, столовые, комбинаты и кондитерские фабрики.

Воспитатель: Чем должен обладать кондитер, чтобы приготовить вкусный торт?

Кондитеру необходим тонкий вкус и обоняние, вкусовая память и творческое воображение, он должен прекрасно разбираться в продуктах, их составе, ингредиентах, владеть всеми секретами работы оборудования. Важен и глазомер: на глазок часто разрезают пирожные из целого пласта или торта, определяют их размер и форму, пространственное расположение элементов украшения (*композицию*). Профессия потребует физической выносливости, так как приходится подолгу работать стоя при довольно высокой температуре.

Рефлексия:

Ну, вот мы и познакомились с профессией кондитера. Давайте вспомним Как зовут человека который делает сладости? Чем отличается профессия повар от профессии кондитера? Назовите виды кондитерских изделий?

Конспект Н ОД в старшей группе ДОУ «Хлебобулочные изделия». Лепка из солёного теста 2 этапа Художественное творчество (лепка)

Тема: «Хлебобулочные изделия»

Цель: закрепить представления детей о процессе изготовления хлебобулочных изделий с помощью приготовления соленого теста и лепки из него хлебобулочных изделий.

Задачи:

Образовательные

1. Формировать представление о процессе производства хлеба.
2. Дать представление о многообразии хлебобулочных изделий.
3. Познакомить детей с новым материалом для лепки – соленым тестом.
4. Познакомить с техникой изготовления соленого теста.
5. Активизировать словарь за счет названий хлебобулочных изделий.

Развивающие:

1. Развивать и вызывать у детей интерес к изготовлению теста и лепке из него изделий.
2. Развивать умение пользоваться различными приёмами лепки: раскатывание, соединение деталей, сплющивание, отпечатывание;
3. Развивать умения доводить начатую работу до конца.
4. Развивать мелкую моторику пальцев;
5. Развивать звуковую культуру речи, разговорную речь;
6. Развивать эстетический вкус и творческий интерес.

Воспитательная:

1. Воспитывать трудолюбие, аккуратность;
2. Воспитывать уважение к профессии пекаря.
3. Формировать эмоциональную отзывчивость.

Обогащать предметно-развивающую среду группы, способствующую проявлению творческой активности детей.

Оборудование: Мука, соль, вода, миски, ложки, мерный стакан, доски для лепки, стеки, скалки, фартуки, колпачки на голову, формочки, салфетки по количеству детей, иллюстрации хлебобулочных изделий.

Предварительная работа: Беседы о хлебе, о пекаре, и всех, кто помогает выращивать и собирать урожай, отгадывание загадок, заучивание стихов, пословиц о хлебе, сравнение колосков ржи и пшеницы, пшеничного и ржаного хлеба по цвету, форме, вкусу, наблюдение за выгрузкой хлеба в детском саду, рисование и конструирование колосков и зёрен пшеницы, рассматривание картин и иллюстраций, просмотр презентаций.

Ход занятия

Воспитатель: Ребята, сегодня утром я пришла в группу и увидела на столе письмо, как вы думаете от кого оно? Догадываетесь?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: вы ни за что не догадаетесь. Это письмо (показывает детям) от жителей нашей группы: куклы Маши, Барби, Кати, моряка Коли, слесаря Степана, водителя Феди и многих других. Они прислали письмо с просьбой приготовить для них что -нибудь вкусненькое к чаю, потому что скоро к ним приедут гости, а угостить их не чем. И самое главное гостей будет много, поэтому нужно всего побольше.

Воспитатель: Ребята, поможем нашим друзьям?

Дети: Да!

Воспитатель: Что же можно для них приготовить к чаю?

Дети: Хлеб, булки, пироги, печенье и т.д.

Воспитатель: Верно. А теперь посмотрите, на доску, что вы видите?

Дети: Ватрушки, булочки, сушки, баранки, и др.

Воспитатель: Как назвать все эти изделия одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Из чего сделаны хлебобулочные изделия?

Дети: Из муки, масла, сахара, соли, воды, дрожжей.

Воспитатель: Да, все эти хлебобулочные изделия сделаны из дрожжевого теста, поэтому они такие пышные, мягкие, вкусные. Вот их то, я и предлагаю приготовить.

Воспитатель: Предлагаю вам отгадать загадку и узнать, кто лучше всех управляется с тестом.

Из рассыпчатой муки
Он печет нам пироги,
Булки, плюшки, сайки.
Кто он? Угадай-ка.

Дети: Пекарь

Воспитатель: где работают пекари?

Дети: хлебозавод, пекарня, кафе, столовая.

Воспитатель: Для того, чтобы нам приготовить много хлебобулочных изделий нам срочно нужно превратиться в пекарей и очутиться в пекарне. Что будем делать?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: Произнесем волшебные слова и посмотрим что же будет.

Воспитатель с детьми закрывают глаза и произносят:

«Буглики - муглики,
баранки - дыранки,
пеньчики- венчики нас преврати,
в пекарей нас скорей очути! - 2 раза.

(в это время на столе появляется коробка с одеждой пекаря, (колпак, фартук).

Воспитатель и дети переодеваются.

Воспитатель: в кого мы с вами превратились?

Дети: в пекарей!

Воспитатель: Я у вас сегодня буду шеф пекарем Кто это, знаете?

Дети: самый главный пекарь.

Воспитатель: Сегодня мы с вами будем делать хлебобулочные изделия. Посмотрите на столы, чего не хватает для работы?

Дети: Теста.

Воспитатель: Верно. Сейчас засучим рукава и приготовим с вами тесто.

Только тесто наше будет не простым, а солёным.

Для теста нам понадобится: загадка

Вот на мельнице пшеница
Здесь такое с ней творится!

В оборот её берут,
В порошок её сотрут.

(Мука)

Ещё нам нужна будет нужна соль и вода.

Воспитатель с детьми замешивает тесто.

Рассказ воспитателя: Для того чтобы приготовить тесто, нужно насыпать муки 300 гр. в мерный стакан и высыпать в миску, затем насыпать в мерный стакан 300 гр. соли и налить туда стакан воды, соль перемешать с водой и вылить в муку. Все перемешать и замесить тесто. Если тесто прилипает к рукам, то нужно еще добавить муки.

Воспитатель: Вот тесто и готово.

Физкультминутка

Чи-чи-чи (3 хлопка перед собой)

Мы танцуем у печи (прыжки на двух ногах)

Чо-чо-чо (3 хлопка над головой)

Возле печки горячо (4 прыжка на двух ногах)

Ча-ча-ча (3 хлопка за спиной) Дай нам печка калача

Чи-чи-чи (3 хлопка впереди себя)

Сушки наши хороши.

Воспитатель: Теперь приступаем к работе. Изделия из солёного теста долго хранятся, но есть его нам нельзя. Мы слепим хлебобулочные изделия для наших кукол и их друзей. А ещё из солёного теста можно вылепить сувениры, игрушки, картины, украсить какие-то предметы. Их можно подарить на праздники друзьям и близким. Очень часто изделия из соленого теста используют, как декоративные украшения Приёмы лепки из теста те же что и для лепки из пластилина. Но есть сложности - поверхность теста на воздухе быстро сохнет, поэтому её надо смачивать водой перед тем как соединять детали.

Каждый из вас подумает, что он хочет вылепить из теста. Вспомните, что продаётся в магазинах, что мы рассматривали. Может вы придумаете свое оригинальное печенье. Приступайте, пожалуйста, к работе...

Готовые изделия складываются на противень для сушки.

Показ изделий из солёного теста.

Итог:

Воспитатель: кем мы с вами сегодня были? Что мы делали? (тесто) Из чего делали тесто? (из муки, соли и воды). Что вы сделали из теста (печенье, круасаны, булочки, пирожки). Как назвать все это одним словом? (хлебобулочные изделия).

2 этап

Раскрашивание изделий из солёного теста

Беседа «Какой бывает хлеб»

Цель: Формирование понятия о социальной значимости труда хлебороба.

Задачи:

- Уточнить знания, что хлеб является ежедневным продуктом
- Дополнить представления детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом. Закреплять знания о последовательности этапов выращивания хлеба.
- Познакомить с профессией хлебороба.
- Учить беречь хлеб, с уважением относиться к людям, его выращивающим
- Воспитывать умение поддерживать беседу, внимательно слушать вопросы и ответы товарищей.

Ход беседы.

Воспитатель спрашивает детей, много ли хлеба ежедневно доставляют в детский сад, много ли его поступает в магазин, сколько хлеба надо выпечь, чтобы накормить людей их родного города, почему так много надо хлеба.

- Вот я сказала «хлеб надо выпечь», - продолжает разговор педагог. – Да, хлеб выпекают в хлебопекарнях, на хлебозаводах. А из чего пекут хлеб? Пекут из муки, добавляя в нее дрожжи, сахар, соль и другие продукты. Но главный продукт – мука.

Хлеб бывает черный и белый. (Показывает.) Как получается такой разный по виду и вкусу хлеб? Правильно, его выпекают из разной муки. Белый хлеб – из пшеничной, черный – из ржаной. Откуда же берутся пшеничная и ржаная мука? Из пшеницы и ржи.

Педагог показывает детям колосья ржи и пшеницы (можно поместить на фланелеграфе рисунки колосков, а рядом – изображения пакетов с мукой).

- Взгляните, - говорит педагог, - это пшеничные зерна, а вот пшеничная мука. Есть между ними разница? Значит, чтобы получить муку, зерна надо размолоть. А еще раньше – добыть их из колосков - обмолотить колоски. Повторите, что сделать.

Посмотрите на эту картину: вот идут по хлебному полю – так говорят: хлебное поле – комбайны. Они скашивают рожь или пшеницу и одновременно обмолачивают. Зерно поступает в бункер. Когда бункер наполнится зерном, подъезжает грузовая машина, и зерно с помощью специального устройства пересыпают в ее кузов.

Комбайн продолжает работать, а машины с зерном идут на приемные пункты. Там зерно взвешивают, определяют его качество, решают, куда это зерно дальше отправлять. А отправить его можно на мельницу или на элеватор. Элеватор - это специальные сооружения для длительного хранения зерна. На элеваторах зерно может храниться несколько лет, до тех пор, пока оно не потребуется, пока не придет время заменить его зерном нового урожая. Поняли, что такое элеватор? Не забыли, куда везут машины хлеб с полей?

Из зерна, поступившего из мельницы, мелют муку. Ее отправляют в хлебопекарни и в магазины. В хлебопекарнях пекут хлеб для продажи населению. В магазине муку покупают все, кто захочет, кто собирается печь пироги, блины, булочки и другие вкусные изделия.

«Хочешь есть калачи – не сиди на печи», - гласит русская народная пословица. (Повторяет пословицу). Вы догадались, о чем идет речь? Правильно, хочешь калачей – трудись!

А теперь проследим путь хлеба к нашему столу с самого начала.

Весной, вспахав поля, хлеборобы – запомните, дети, это слово – засевают их пшеницей и... рожью. Из зерна вырастают колосья, в них созревают новые зерна. И тогда выходят на поля мощные -комбайны. Комбайны скашивают и обмолачивают пшеницу (рожь), загружают ее в кузов машин, а машины отправляются на приемные пункты. С приемных пунктов зерно поступает на мельницы и элеваторы. С мельниц оно идет в хлебопекарни. Там выпекают душистые караваи и буханки пшеничного и ржаного хлеба.

Вот лежит каравай

У меня на столе.

Черный хлеб на столе –

Нет вкусней на земле!

(Я. Дягутите. Каравай).

Итак, сегодня, дорогие дети, вы узнали, легка ли дорога хлеба к нашему столу. Как вы думаете, легка? Чтобы на нашем столе всегда был свежий душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся люди, много людей. Хлеборобы засевают зерном поля, выращивают хлеб и обмолачивают его. Шоферы доставляют зерно с полей на элеваторы и мельницы, мукомолы мелют его, пекари выпекают хлеб. Вы, дети, живете в России - богатой и сильной стране. Ваша семья может купить столько хлеба, сколько потребуется. Однако хлеб нужно беречь, не оставлять недоеденные куски, не выбрасывать их.

В заключение воспитатель еще раз читает отрывок из стихотворения Я. Дягутите

Фотографии проекта.



