**Образовательный проект**

**по** формированию и систематизации представлений детей младшего дошкольного возраста о выращивании и изготовлении хлеба.

**ПАСПОРТ ПРОЕКТА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название проекта** | **«Как маленькие зёрнышки стали караваем»** |
| **Участники проекта** | Дети **разновозрастной** группы «Капитошка», воспитатели |
| **Характеристика проекта** | * по доминирующему методу: информационно-творческий.
* по характеру содержания: ребёнок, общество и культура.
* по характеру участия ребёнка в проекте: участник.
* по характеру контактов: в контакте с двумя возрастными группами (вторая младшая, средняя).
* по количеству участников: групповой.
* по продолжительности: краткосрочный.
 |
| **Возраст детей** | 3-5 лет  |
| **Продолжительность** | Краткосрочный с 14.10-31.10. 2024 года |
| **Обоснование актуальности проблемы 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. Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Сегодня наблюдая за детьми, делаешь выводы, что не в каждой семье им прививают бережное отношение к хлебу, а иногда и сами взрослые показывают неуважительное отношение к нему. Одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него? Дети младшего дошкольного возраста ещё не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, крошат, выбрасывают недоеденные куски). Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу. |
| **Цель проекта** | Расширение знаний о значимости хлеба в жизни человека, формирование представлений о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.  |
| **Задачи проекта** | * расширять знания детей о значении хлеба в жизни человека;
* формировать у детей представление о том, что хлеб – это итог

 огромной работы многих профессий людей;* сформировать у детей представление о процессе превращения маленьких зёрнышек в буханку хлеба, о производстве хлеба и о профессиях данной отрасли (пекарь, кондитер);
* сформировать у детей представление детей о многообразии хлебобулочных изделий;
* развивать любознательность к процессу изготовления теста;
* воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.
 |
| **Технологии реализации проекта** | * Технология интегрированного занятия;
* Игровые технологии;
* Личностно-ориентированные технологии;
* Здоровьесберегающие технологии;
* Технологии проектной деятельности
 |
| **Методы и методики** | * Словесные: чтение, заучивание, беседы, рассказы, обсуждения, исполнение песен.
* Наглядные: рассматривание, наблюдения, демонстрации, показ.
* Исследовательские: наблюдение, экспериментирование.
* Игровые: дидактические, настольно-печатные, сюжетно-ролевые, подвижные игры, игровые ситуации, эпизодические игровые приемы, разгадывание загадок.
* Нетрадиционные оздоровительные: пальчиковая и дыхательная гимнастика, упражнения для глаз;
* Нетрадиционные методы рисования и аппликации.
 |
| **Предполагаемые результаты** | * сформируются представления о ценности хлеба и понятия о бережном отношении к хлебу и хлебобулочным изделиям; дети изучат весь процесс получения хлеба (от зерна до каравая); узнают, как получают из зерна крупу и муку; обогатятся представления детей о труде людей, выращивающих хлеб (хлеборобов). познакомятся с ролью техники в уборке урожая.
 |
| **Продукт проекта** | Видеофильм о проектной деятельности «Как маленькие зёрнышки стали караваем» в Контакте. |
| ***Авторы проекта*** | Воспитатели: Минашкина Елена Владимировна,Сат Анна Александровна  |

**Этапы реализации проекта.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Этап** | **Название** | **Наименование мероприятия** |
| I этап | Подготовительный | * подбор необходимой художественной литературы: загадки, потешки, пословицы на осеннюю тематику,
* собрана картотека подвижных и пальчиковых игр,
* изготовлены атрибуты для сюжетно-ролевых игр и образовательной деятельности, иллюстрации картинки, раскраски;
* разработан перспективный план;
* проведен мониторинг уровня знания детей по теме проекта;
* оформление информационных стендов для родителей по теме проекта.
 |
| 2 этап | Основной(работа над **проектом)** | * Рассматривание иллюстраций, энциклопедий, книг.
* Экскурсии на пищеблок детского сада, в магазин.
* Проведение дидактических игр, сюжетно-ролевых игр, игры-превращения, пальчиковые игры.
* Разучили стихи, загадки, поговорки, пословицы о хлебе.
* Просмотрели презентацию «Как колосок хлебом на стол пришел».

Опытно-экспериментальная деятельность: * Сравнение зерен пшеницы, ржи, овса, ячмени.
* Где живет зернышко?
* Превращение зерна в муку.
* Путь от зернышка до колоска, от колоска до муки, от муки до хлебушка душистого!
* Выпечка хлеба в хлебопечке (мультиварке)

Игровая деятельность* Словесная игра: «Узнай по описанию», «Назови разные блюда из круп», «Вершки и корешки»
* Хороводные игры: «Каравай», «Земелюшка – чернозем», «Урожай у нас хорош»
* Игра: найди лишние ингредиенты
* Дидактическая игра: «Сложи правильно», «Что нужно для работы хлебороба?», «Что из чего?», «Узнай на вкус», «Угадай, что в мешочке», «Разложи по порядку», «Сложи колосок».
* Сюжетно-ролевая игра «Семья», «Магазин хлеба».
* Чтение сказок: «Мальчик с пальчик», «Колосок», Н.Носов «33 зерна», рассказ К.Паустовского «Теплый хлеб», «Дом зерна», М.Пришвин «Лисичкин хлеб».
* Заучивание стихотворений:

В.Данько «Откуда хлеб пришел», В.Степанов «Полюшко поле», П.Руденко «Хлеб».* Подвижная игра «Калачи»
* Физкультминутки
* Пальчиковая гимнастика: «Месим тесто»
 |
| 3 этап | Заключительный | Во время заключительного этапа проекта было:* оформлена выставка детских индивидуальных и коллективных работ;
* предоставление родителям презентации проекта в электронном (в контакте)
* предоставлен проект на сайте детского сада .
 |
| Анализ | По завершении проекта у детей сформировалось представление о ценности хлеба; получены знания о том, как выращивают хлеб, дети осознали, что хлеб – это итог большой работы многих людей; появился интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба; у детей среднего возраста появилось бережное отношениек хлебу. |

**Список используемой литературы:**

1. Натарова, В.И. Моя страна. Возрождение национальной культуры и воспитание нравственно-патриотических чувств[ Текст]:Практическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ /В. И. Натарова В.И. и др. – Воронеж: ТЦ
2. Рыжова, Н.А. Почва – живая земля.[Текст] /Н.А.Рыжова//М.:Карапуз – Дидактика, 2005
3. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе [Текст]: Методические рекомендации. / Т.А. Шорыгина// М:ТЦ Сфера, 2012
4. Полянская,Т.Б. Игры и стихи для развития эмоциональной сферы младших дошкольников [Текст]/ Т.Б. Полянская – СПБ.: ООО «Издательство «ДЕТСТВО-ПРЕСС», 2011. – 96с. – (Кабинет психолога)
5. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения [Текст]: Авт.-сост.: Л. С. Киселева, Т. А. Данилина, Т. С. Лагода, М. Б. Зуйкова. – М.: АРКТИ, 2004. – 96 с. (Развитие и воспитание дошкольника)
6. Интернет ресурсы

https://letidor.ru/psihologiya/a234-igry-s-testom-lepim-i-uchimsya-9637.shtml Опубликовано 29 ноября 2012 14:07 Екатерина Чинарова

***Приложение к образовательному проекту***

**Конспект занятия по познавательному развитию**

***Тема: «Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке»***

**Цель:** формирование представления о последовательности выращивания и производства хлеба.

**Задачи**:

* познакомить с понятиями и словами трактор, сеялка, комбайн, молотить, грузовик, мельница, молоть, хлебозавод.
* развивать познавательную активность, диалогическую речь, активизировать в словаре детей слова чёрствый, ароматный, аппетитный.
* воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Материалы и оборудование:** Проектор, экран, презентация «Производство хлеба», иллюстрации для д/и «Откуда хлеб пришел», тарелка с мукой.
Ход занятия:

- Дети, у вас хорошее настроение? *(Ответы детей)*

- Наверно, вы вкусно позавтракали? *(Ответы детей)*
- А что вы сегодня ели на завтрак? *(Ответы детей)*
- А что бывает в садике на обед? *(Ответы детей)*
- Блюда на нашем столе бывают разные, а какой продукт постоянно на столе: и утром, и в обед, и вечером? *(Ответы детей)*
- Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб. (Слайд – хлеб)
- Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите? *(Ответы детей)*
- Каким бывает хлеб? *(Ответы детей)*
(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)
- Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.
- А я сегодня хочу вам подарить красивый букет из булок, батонов, пирожков, пирожных, печенья и пряников! *(Показывает букет из колосьев)*- Вы согласны, ребята, что в этом букете есть булки и пирожки, пирожные и

печенье, и даже пряники? *(Ответы детей)*
- Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл? *(Ответы детей)*
- А как он в магазин попал?  *(Ответы детей)*

- Давайте посмотрим по порядку, откуда берется хлеб.
- Сначала землю пашут тракторами, потом зёрна сеют в землю тракторы с сеялками. Ими управляют трактористы. *(Слайд - трактор с сеялкой).*

- Давайте поиграем в трактористов..

Тара – тара – та – ра – ра

 Выезжают трактора

 (*шагают на месте  топающим шагом)*

 Будем землю пахать,

*(«переключают рычаги»)*

Будем поле засевать.

*(делают разбрасывающие движения руками, как будто сеют.)*

  - Солнце светит, дождик идет. Вскоре на полях появляются зеленые ростки – всходы. Из них вырастают вот такие колоски. *(Слайд - зеленые колосья).*- Когда колосья поспевают, становятся золотыми, их скашивают и обмолачивают специальные машины – комбайны, ссыпают в грузовики, а те отвозят зерно на мельницу*. (Слайд - уборка зерна).*- Затем зерно перетирают специальные машины - мелют и получают муку. *(Слайд – мукомольные машины, мука).*-  Посмотрите, вот у меня мука в тарелке. Потрогайте её руками. Какая она на ощупь? (мягкая, рассыпчатая).
- Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, булки.  Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто? *(Ответы детей)* На хлебозаводе тоже делают тесто. Когда тесто замешено, его кладут в форму и ставят в печь. *(Слайд – хлебозавод)*- Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин*. (Слайд – хлеб в магазине).*

***Физкультминутка.***

Давайте превратимся в колоски.

 Рос сперва на воле в поле, *Дети слегка покачивают руками,*

 Летом цвел и колосился*, поднятыми вверх.*

 А потом обмолотили, *Постукивают кулаками друг о друга.*

 Он в зерно превратился*. Приседают, сжимаются в комочек.*

 Из зерна – в муку и тесто, *Встают, сжимают и разжимают кулаки.*

 В магазине занял место. *Вытягивают руки вперёд, ладонями вверх.*

 Вырос он под синим небом, *Поднимают руки вверх, встают на носочки*

А пришел на стол к нам – хлебом. *Вытягивают руки вперёд ладонями вверх, шагают на месте*

- Ребята, а что ещё пекут из муки? *(Ответы детей)* *(Слайд – хлебные изделия)*

- Ребята, скажите, теперь вы со мной согласны, что в моём букете есть булки, батоны, пирожки, пирожные? *(Ответы детей)*

- А теперь я предлагаю вам поиграть в игру.
Дидактическая игра: “Что сначала, что потом.”
Цель: разложить в правильной последовательности картинки, изображающие этапы производства хлеба*. (Воспитатель задает наводящие вопросы, описывает действие).*
- Дети, как вы думаете, легко сделать хлеб? *(Ответы детей)*

 - Так как же мы должны к нему относиться?
(Доедать, брать столько, сколько необходимо, нельзя бросать на пол, на землю. Нужно хлеб хранить отдельно от других продуктов, нельзя баловаться, лепить из хлеба) .

- А могут люди обойтись без хлеба? *(Ответы детей).*
- Недаром есть пословица: «Хлеб – всему голова». Значит, хлеб главный в нашей жизни. Давайте повторим пословицу.

**Конспект занятия по познавательному развитию**

(Познавательно – исследовательская деятельность)

Тема: Экспериментирование «Как получается тесто»

**Задачи:**

* познакомить детей с процессом получения теста. Формировать у детей представления о муке, тесте как исходных материалах для получения хлебных изделий.
* развивать познавательную активность; диалогическую речь; мелкую моторику руки.
* воспитывать интерес к процессу изготовления хлебных изделий.

**Материалы и оборудование:**

Мука, вода, салфетки и миски по количеству детей. Колосья в вазе, зерна пшеницы в блюдце.

*Ход занятия.*

Воспитатель:

- Дети, посмотрите, что это у вас в мисках? *(Ответы детей)*

*-*Чтобы вспомнить, из чего сделана мука, отгадайте мою загадку.

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)

 - Какого цвета мука? *(Ответы детей)*

- Потрогайте, какая она на ощупь? *(Ответы детей)*

- Как вы думаете, что можно из нее сделать? *(Ответы детей)*

- Что нам для этого нужно? *(Ответы детей)*

- Как вы думаете, много нужно наливать воды? *(Ответы детей)*

 - Давайте добавим воды и попробуем замесить тесто. Получается? *(Ответы детей)*

- Как вы думаете, если тесто липнет к рукам, что нужно сделать? *(Ответы детей)*

- Если добавить муки, тесто не будет липнуть к рукам. А чтобы тесто лучше получилось, давайте приговаривать:

Чтобы тесто получить,

Надо тщательно месить.

Тщательно, старательно.

Будет тесто мягкое,

Легкое, воздушное

И рукам послушное.

 - Вот у нас и получилось тесто. Что с ним можно делать? *(Ответы детей)*

- Давайте сделаем из него колбаску. Попробуйте слепить из него бублик, баранку, калач. Какой они формы? *(Ответы детей)* Можно слепить батон или булку. Чем отличается их форма? *(Ответы детей)*

- Молодцы, скажите, что у вас получилось? *(Ответы детей)*

- Это можно есть? *(Ответы детей)*

- Что нужно сделать с изделиями из теста, чтобы они стали съедобными? *(Ответы детей)*

- Правильно, настоящие булки и калачи пекут в печи. А мы с вами сегодня поиграли и научились замешивать тесто. Оно у нас не подходит для выпечки, потому что пекари добавляют в тесто еще… подскажете мне, что? *(Ответы детей. Воспитатель дополняет их.)*

- Молодцы! Теперь вы можете помогать дома замешивать тесто. А нам нужно навести порядок и помыть руки.

**Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию**

Тема: «Маленькие пекари»

**Задачи:**

* познакомить детей с соленым тестом и его свойствами. Формировать умение лепить из соленого теста «хлебные изделия».
* развивать диалогическую речь, ввести в активный словарь детей названия хлебных изделий; развивать мелкую моторику рук.
* воспитывать интерес к нетрадиционным способам лепки, эстетический вкус, аккуратность, стремление добиться хорошего результата.

**Материалы и оборудование:** соленое тесто в полиэтиленовых пакетиках, доски для лепки, салфетки, стеки на каждого ребенка, противень, «хлебные изделия» из соленого теста.

Воспитатель:

- Дети, отгадайте, что я для вас приготовила:

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

- Давайте пройдем за столы и посмотрим, правильно ли вы отгадали. Что у вас в мешочках?

-Только это тесто не простое, а волшебное. Если вы отгадаете мою загадку, поймете, что его сделало волшебным.

Этот камень можно есть, На столе всегда он есть. Не вкусна в борще фасоль, Если пожалели  (соль).

- Правильно! В это тесто я добавила много соли, поэтому оно долго не портится. Посмотрите, что из него можно сделать. *(Показывает «хлебные изделия», изготовленные родителями для сюжетно-ролевых игр).*

- Потрогайте. Какие изделия на ощупь? *(Ответы детей)* Как вы думаете, после чего они такими стали? *(Ответы детей)* Их можно есть? *(Ответы детей)*

- Все это сделали ваши родители, чтобы вы могли играть. Назовите, какие хлебные изделия у нас есть.

- Хотите слепить такие же, а может быть, другие? Например,

Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье…
Ну и объеденье! *(Баранка, бублик, сушка, калач)*

- А можно слепить булочку, пирожок, батон или крендель*. (Показывает изделия).* Только сначала сделаем разминку:

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.

*/лёгкий бег на месте/*

- А теперь за работу! Сначала нужно понять, какой формы будет ваше изделие, и скатать колбаску или шарик. Только имейте в виду, что на соленое тесто не нужно давить сильно, как на пластилин. И брать его из мешочка нужно столько, сколько потребуется для изделия, иначе лишнее тесто засохнет. *(Воспитатель индивидуально подсказывает детям способы лепки).*

- Молодцы! Вам понравилось лепить из соленого теста? Назовите, какие изделия у вас получились. Какого они цвета? *(Ответы детей)*

- Что нужно сделать с ними, чтобы они подрумянились? *(Ответы детей)*

- Как называется профессия человека, который выпекает хлебные изделия? *(Ответы детей)*

- Давайте положим наши изделия на противень и попросим отнести на кухню, чтобы их там поставили ненадолго в духовку. Тогда они подсохнут и подрумянятся, станут еще аппетитнее. А сами наведем порядок и помоем руки.

**Конспект занятия по художественно-эстетическому развитию**

Тема: Рисование «Колоски»

**Задачи:**

* формировать умение рисовать колос, передавать его форму и цвет, пользоваться ватной палочкой как инструментом для рисования путем прикладывания.
* развивать воображение, эстетическое восприятие, умение подбирать слова – признаки, выполнять инструкцию взрослого.
* воспитывать интерес к нетрадиционным техникам рисования, любовь к природе.

**Материалы и оборудование:**

Половинки листов А4 голубого цвета, ватные палочки, акварель, цветные карандаши, салфетки, непроливайки на каждого ребенка; колосья пшеницы, образец рисунка колоса.

 Воспитатель:

**-** Отгадайте, пожалуйста, мою загадку и покажите отгадку.
Вырос в поле дом. Полон дом зерном. Ходит дом ходуном На столбе золотом. (Колос) *(Дети показывают колосья, стоящие на столе)*

***-*** Правильно! Давайте рассмотрим колосья. Какого они цвета?

- Покажите стебель. Он не толстый, а…

- Зернышки друг от друга не далеко, а…

- Зернышки не большие, а…

- Наверху колоса есть «усики». На что они похожи?

- Хотите нарисовать колосок? Чтобы это лучше получилось, давайте превратимся в колоски.

 - Давайте представим, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю. (*Дети присаживаются*).

 - Теплое солнышко *(Дети встают, поднимают руки вверх*).

 -Колоски тянутся к солнышку. (*Дети протягивают руки вверх*).

 -Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски. (*Дети постепенно опускают руки, голову, плечи, туловище) .*

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

- Давайте сядем за столы и посмотрим на рисунок колоса. Краской какого цвета он нарисован?

- У вас на столах сегодня не кисточки, а ватные палочки. Если макнуть палочку в краску, а потом приложить ее к бумаге боком, получится отпечаток, похожий на зернышко. Прикладывать палочку надо аккуратно, не сдвигая с места. Отпечатки – «зернышки» должны располагаться друг над другом, близко, наискосок, с двух сторон. (Показ воспитателя).

- Палочку макаем сначала в воду, лишнюю воду промакиваем салфеткой, потом макаем в краску.

- А стебель и «усики» рисуем карандашом.

*Дети рисуют под спокойную музыку, воспитатель оказывает помощь при затруднениях.*

- Давайте повесим наши рисунки. Посмотрите, получилось целое поле золотых колосков!

**Сценарий семейного досуга**

Тема: «Откуда хлеб пришел»

**Задачи:**

* закреплять представления детей о пути хлеба от зерна до стола.
* развивать мышление, воображение, память, речь, крупную и мелкую моторику.
* воспитывать интерес к процессу производства хлеба, бережное отношение к хлебу; положительное, радостное отношение к совместной деятельности со сверстниками и взрослыми.
* укреплять сотрудничество педагогов, детей и родителей.

**Материалы и оборудование:** Пшеничное зерно, мука, тесто, баранка, блин, пирог (на столе, в контейнерах и тарелках); короб для медведя, поднос с пирогами, проектор, экран, презентация о выращивании и производстве хлеба; аудиозаписи мелодий для сопровождения игр.

**Ведущий:**

- Здравствуйте, дорогие гости, дети и взрослые! Отгадайте, о чем сегодня пойдет речь?

Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый. *(Хлеб)*

- Правильно! Сегодня мы поговорим о хлебе, и не только. А о чем еще, подскажите мне сами. Сейчас я буду загадывать загадки, и тот, кто первым отгадает, пусть возьмет со стола и покажет всем отгадку. Если дети сразу не справятся, вы, дорогие родители, помогите им.

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)*

У лепешки, каравая, сушки, плюшки, пирожка От рожденья мать седая, называется *(мука)*

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

Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье…
Ну и объеденье! *(Баранка или бублик.)*

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

В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят. *(Пирог.)*

- Молодцы! Все загадки правильно отгадали. А теперь давайте поиграем.

Входит медведь (подготовленный родитель) с коробом на спине.

- Ох, устал! Сяду на пенек, съем пирожок.

Голос Маши:

- Не садись на пенек, не ешь пирожок! Неси бабушке, неси дедушке!

Медведь:

- Ох, и глазастая! Почему же нельзя мне хоть один пирожок съесть, я ведь проголодался? Детишки, можно, я съем один пирожок? *(Ответы детей. Медведь открывает короб, из-за него выскакивает Маша.)*

Медведь:

- Ох, проказница! Вот как ты обманула меня, старого!

Маша *(подготовленный родитель):*

- Не обижайся, Мишка, ты ведь не хотел меня к бабушке с дедушкой отпускать, вот и пришлось мне схитрить.

Медведь:

- Ну ладно уж, только позволь мне пирогами угоститься, уж больно они вкусно пахнут.

Маша:

- Ладно, Мишка. Только я вижу здесь много гостей, они все не прочь моих пирогов отведать!

Ведущий:

- Конечно! Только давайте мы все позже угостимся, а сейчас мы поиграть хотели, да тут неожиданно вы появились. Поиграете с нами?

Маша и Медведь:

- Конечно! Играть мы любим! А во что?

Ведущий:

- В игру «Как хлеб на стол пришел».

Медведь:

- Я и так знаю. Его Маша печет.

Ведущий:

- А из чего?

Медведь *(чешет затылок)*.

- Вот этого не знаю.

Ведущий:

- А мы сейчас тебе покажем и расскажем. *(Ребенок читает стихи). (Слайд – трактор в поле).*

Трактор с плугом — за работой:

Разрыхляют землю дружно!

Чтоб зерно в нее посеять,

Почву мягкой сделать нужно.

Ведущий:

- Давайте покажем Мишке, как растет хлебушек!

 В землю зернышко попало, *(приседают)*
Прорастать на солнце стало *(руки над головой)*Дождик землю поливал, *(машем кистями рук внизу)*И росточек подрастал *(медленно встают)*К свету и теплу тянулся*, (выпрямились, руки вверх, на носочках)*
И красавцем обернулся. *(Дети и родители выполняют движения в соответствии с текстом). (Слайд – всходы, зеленые и спелые колосья).*

Медведь:

- Колоски я как – то в поле видел, и даже пробовал. Вкусные! А потом появился в поле страшный зверь, огромный, больше меня, громко заревел и все колоски съел, ни одного мне не оставил!

Ведущий:

- Что же это за зверь, не этот ли? Подскажите, дети, что это за зверь такой? *(Слайд – комбайн). (Ответы детей).*

Медведь:

- Он самый! Бежим!

Маша:

- Подожди, Мишка, это не зверь никакой, а машина – комбайн. Она колосья скашивает, зерно обмолачивает и в грузовик высыпает. *(Слайд – комбайн и грузовик с зерном).*

Медведь:

- И куда же грузовик зерно повез?

Ведущий:

 - Узнаете, когда загадку отгадаете: Трах-тарарах! На горе-горушке стоит старушка, руками машет, хлеба просит. Дашь ей хлеба — назад отдаёт. *(Ветряная мельница) (Слайд – ветряная мельница) (Ответы детей).*

Маша:

- Правильно, на мельницу! Давайте покажем Мишке, как работает ветряная мельница. Повторяйте за мной! *(Дети и родители вместе с Машей выполняют упражнение «Мельница»).*

Ведущий:

- А современная мельница называется элеватор. *(Слайд – элеватор).*

Медведь:

- Там пироги пекут? *(Гладит живот) (Ответы детей, ребенок показывает медведю муку).*

Медведь:

- Какой-то белый порошок. А где пироги?

Ведущий:

- Потерпи, Мишка! Дети, что нужно сделать с мукой, чтобы получились пироги? *(Ответы детей).*

Маша:

- Правильно, давайте замесим тесто и испечем пирожки! *(Проводит игру с детьми и родителями)*

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)*

Ведущий:

- А как называется профессия людей, которые пекут хлеб и другую выпечку? *(Ответы детей) (Слайд – пекарь, пекарня).*

Медведь:

- Наконец-то! Ну, теперь я понял, как получаются хлебушек, и пироги, и плюшки. Трудная это работа!

Ведущий:

- Конечно, Мишка! Дети и стихи об этом знают.

Медведь:

- Давайте послушаем!

Дети читают стихи.

*1 – й ребенок*

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

*2 – й ребенок*

Вот он, Хлебушек душистый,
Вот он, теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
Он пожаловал, пришел.
*3 – й ребенок*

В нем здоровье наше, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
*4 – й ребенок*

В нем — земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем…
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем! *С. Погореловский*

Ведущий:

- А теперь, дорогие гости, и ты, Мишка, приглашаем вас отведать вкусных Машиных пирогов! *(Из короба достают поднос с пирогами, приглашают всех на чаепитие).*

**Дидактическая игра «Производство хлеба»**

