

Муниципальное автономное дошкольное учреждение
«Детский сад № 24»

Краткосрочный проект «День хлеба» Старшая группа. «Ромашки»



Воспитатели Толмачева Т.В.

Казакова Н.В

2025 год

Беседа о труде хлебороба

Цель. Уточнить, закрепить знания детей о труде хлеборобов (*рассказать, как много надо затратить труда, чтобы получить хлеб, который ежедневно подаётся к столу*).

Задачи. Активизировать словарь детей названиями сельскохозяйственных машин и профессий – комбайнёр, дождевальная установка.

Учить осмысленно отвечать на вопросы воспитателя и понятно для окружающих выражать свои мысли.

Воспитывать у детей уважение к хлебу и труду хлеборобов, выращивающих хлеб – самое главное богатство страны.

Ход занятия:

- Дети, кем вы хотите стать, когда вырастите? (*ответы детей*)

- Много профессий на земле, но сегодня мы поговорим о самой важной и самой почётной профессии хлебороба.

Ведь не сразу стали зёрна

Хлебом тем, что на столе

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

Вот именно долго и упорно. Прежде чем засеять поле, землю должен проверить агроном. Агроном, как и все, кто работает в поле, отвечает за хороший урожай. Он проверяет, достаточно ли в земле влаги для семян, прогрело ли её солнышко. Агроном проверяет и семена на всхожесть. Семена быстро прорастут, если земля будет влажной и тёплой.



- Что нужно чтобы растение выросло? (Зерно нужно посадить в землю.)

Чтобы получить много зерна, засевают огромные поля. Что помогает человеку эти поля вскопать и разрыхлить? (Техника.)

В какое время года много дел у хлебороба? Начнём с зимы. Какую работу выполняет хлебороб (тракторист) зимой? Ремонтирует свой трактор, меняет изношенные детали, смазывает, очищает трактор от грязи и пыли. Трактору предстоит большая работа. Ремонт трактора производится в мастерской. В этом ему помогают инженеры, слесари, сварщики.



Зимой хлеборобы проводят снегозадержание, чтобы в поле в почве сохранялось много влаги. Но вот наступает весна, начало трудной, напряжённой работы.



Солнце жарко сушит землю, нужно скорее начинать сев, но прежде чем зёрна упадут в землю, хлебороб должен забороновать, чтобы земля была ровной и мягкой.

По земле сырой и жёсткой
Там, где тракторы прошли
Неглубокие бороздки
В чёрной пашне пролегли.
И до вечера, и чаще
До полночи с темноты
Зёрна сыпались, как дождик
Точно дождик золотой.

Конспект беседы «Хлебобулочные изделия»

Цель: расширять и углублять знания детей о работе хлеборобов, о выращивании хлеба.

Активизация словаря: хлеборобы, зябь, озимые, пахота, сев, борона, плуг, жатва, пекарь, мельник, мельница, элеватор.

Предварительная работа: чтение рассказов Я. Тайца «Я здесь», М. Пришвин «Лисичкин хлеб», М. Глинской «Хлеб», русская народная сказка «Колосок», заучивание пословиц, поговорок, загадок, рассматривание иллюстраций.

Ход беседы.

Воспитатель: Ребята, я вам прочитаю стихотворение, а вы скажите, о чем в нем говорится. Чтение стихотворения Н. Семенова «Хлебушко».

Вот он – хлебушко душистый,
С хрупкой корочкой витой,
Вот он теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наше, сила,
В нём чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе.
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.

Воспитатель: Ребята, о чем говорится в этом стихотворении?

Дети: О хлебе.

Воспитатель: Правильно, о хлебе. Народная мудрость гласит: «Хлеб — всему голова», и это правильно. Каждый день на столе у вас есть хлеб, булочки, пирожное и другие хлебобулочные изделия. Ведь без хлеба мы не представляем себе обед, завтрак и ужин. Он – самый главный на каждом столе.

- Ребята, а какой бывает хлеб?

Дети: Хлеб бывает черный и белый.

Воспитатель: Да, но его называют пшеничный и ржаной. Есть злаковые растения — рожь и пшеница. Из зёрен ржи получается мука серого цвета, и при выпечке хлеб имеет тёмный цвет. А из зерна пшеницы — мука белая, с желтоватым оттенком. Из такой муки получают изделия золотистого цвета. Но это не значит, что ржаной хлеб хуже пшеничного. В ржаном хлебе содержатся почти все питательные вещества, которые нужны человеку. Поэтому, если будете есть ржаной хлеб, всегда будете сыты и здоровы.

Сейчас вы попробуете определить на вкус хлеб.

Игра на сопоставление ржаного и пшеничного хлеба. Детям завязываются глаза, дается маленький кусочек пшеничного хлеба затем ржаного. Дети определяют на вкус какой хлеб им дали.

Воспитатель: Хлебом питаются люди, это самый главный и ценный продукт. Он составляет основу всего питания человека. Мы кушаем его каждый день и в детском саду, и дома.

Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

Дети: Хлеб покупают в магазине.

Воспитатель: А как хлеб попал в магазин?

Дети: Вырастили зерно, смолотли на мельнице, из муки спекли хлеб.

Воспитатель: Правильно. Сначала вспахали поле.

Затем на одном поле посеяли пшеницу. А на другом рожь.

А кто пашет землю?

Дети: Трактористы на тракторе пахут землю.

Воспитатель: А, что тянет за собой трактор, когда пашет поле?

Дети: плуг и борону, чтобы поле было ровным.

Воспитатель: Посмотрите, сеют зерно. Что прицеплено к трактору?

Дети: Сеялка.

Воспитатель: Правильно. Но вот зерна дали всходы, заколосились, и агроном ходит по полям и следит за пшеничными и ржаными колосками. Он как доктор следит за урожаем. А когда колоски созрели, поле стоит золотистого цвета.

Физкультминутка:

Посадили мы зерно

Что же выйдет из него?

Дождик землю поливает,

Солнце нежно пригревает

Подрастает зёрнышко-

Потянулось к солнышку.

С ветерком оно играет,

Ветерок его качает,

К земле низко прижимает-

Вот как весело играет!

Потянулся наш росток,

Превратился в колосок.

Время собирать урожай начинается жатва. Что за машина приходит на помощь людям?

Дети: Комбайн

Воспитатель: Как называют человека, который управляет комбайном?

Дети: Комбайнер.

Воспитатель: Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайна сходят большие желтые копны обмолоченной

соломы. Комбайнерам приходится работать не только днем, но и ночью если ожидаются дожди. Чтобы спасти урожай зерна люди работают днем и ночью. Затем машины везут зерно на элеваторы для хранения зерна. На элеваторе сушат, сортируют и хранят зерно. Часть зерна отбирают на семена, для посева его на следующий год.

А как вы думаете, из зерна можно испечь хлеб? Почему? А из чего можно печь хлеб?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: Правильно, зерно нужно перемолоть и превратить его в муку. А где это можно сделать?

Дети: Зерно на машинах везут на мельницу.

Воспитатель: На мельнице мельник перемалывает зерно, превращая его в муку. Мельница - это здание со специальными приспособлениями для размола зерна.

Мука готова, куда теперь необходимо отвезти муку?

Дети: В пекарню и магазины.

Воспитатель: Кто печет хлеб?

Дети: Пекарь.

Воспитатель: Муку везут на хлебозавод, пекарню. Чтобы приготовить хлеб, нужна не только мука, но и другие продукты: дрожжи, вода, соль сахар, масло. Ваши мамы пекут пироги только для своей семьи. А на хлебозаводах пекут очень большое количество хлеба, булочек, пряников, печенья. На хлебозаводах выпекать хлеб помогают машины.

Послушайте, как это делается:

«Громадные чаши, называемые дежами, наполняются мукой, водой, дрожжами, сахаром, солью и маслом. Они установлены на своеобразном конвейере, который напоминает карусель. За пять часов эта карусель совершает один оборот, в течении этого времени тесто поднимается и созревает. Ему помогают огромные лапы месильной машины. Они перемешивают и обминают тесто. Готовое тесто подается в делительную машину, и она с удивительной точностью отделяет равные порции».

Воспитатель: Готовые хлебные изделия везут в магазины, где мы покупаем их.

Хлебобулочные изделия не только вкусны и питательны. Хлеб мы едим, несколько раз в день, а он не приедается. Но даже если хлеб у нас можно купить в магазине, его все равно надо беречь. Много люди трудились, прежде чем хлеб пришел к нам на стол. Они трудятся днем и ночью, чтобы мы ели свежий, душистый хлеб. **Хлеб – драгоценность, его береги. В меру к обеду бери.**

Хлеб нельзя выбрасывать, его надо беречь. Если у вас на столе остались хлебные крошки, соберите их в баночку и вынесите их птичкам. Пусть птицы склюют эти крошки.

О хлебе люди слагали гимны, писали стихи, песни и, как вы уже знаете, пословицы и поговорки. Давайте их вспомним: «В хлебе наша сила», «Хлеб – всему голова», «Хлеб – наше богатство», «Будет хлеб – будет песня»,

«Много снегу – много хлеба», «Хлеба к обеду в меру бери», «Хлеб – наша ценность, им не сори!».

Воспитатель: Ребята, а вы бы хотели быть пекарем?

Дети: Да.

Воспитатель: Тогда вы превратитесь в пекарей. Подходите к столу, одевайте фартуки. Я приготовила вам тесто, и мы будем изготавливать булочки, крендельки, печенье. Чтобы приготовить печенье, берем кусочек теста, скатываем его в шарик и сплющиваем его в лепешку. Возьмите формочку и вырежьте фигурку, положите на противень. Для кренделька нам понадобится колбаска, сворачиваем ее и кренделек готов. (показ)

По окончании работы противень отношу для выпечки на кухню.

Воспитатель: Молодцы ребята. Вы хорошие пекари, у вас получились прекрасные булочки и печенье. Вы хорошо работали на занятии. Молодцы.

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи:

Образовательные: расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

Развивающие:

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

Консультация для родителей

Каждый малыш стремится к творчеству и движению. Они приносят детям радость, уверенность в себе, помогают узнавать себя и мир вокруг.

Сухомлинский говорил: «Ум маленьких детей находится на кончиках пальцев». Чем больше ребенок умеет, хочет и стремится делать руками, тем он умнее и изобретательнее. По мере совершенствования мелкой моторики идет развитие речевой функции. Функция руки и речь развиваются параллельно.

Лепка – самый осязаемый вид художественного творчества. Ребёнок не только видит то, что создал, но и трогает, берёт в руки и по мере необходимости изменяет. Основным инструментом в лепке является рука вернее, обе руки, следовательно, уровень умения зависит от владения собственными руками, а не кисточкой, карандашом или ножницами. С этой точки зрения технику лепки можно оценить как самую безыскусственную и наиболее доступную для самостоятельного усвоения. Чем раньше ребенку дают возможность лепить, тем лучше развиваются его навыки владения собственными ручками. А когда ребенок начинает понимать, что из одного комка он может создать неисчислимое количество образов, каждый раз находить новые варианты и способы — лепка становится любимым занятием на долгие годы.

Искусство создания объемных и рельефных изделий из солёного теста называется тестопластикой. Соленое тесто очень эластично, его легко обрабатывать, изделия из такого материала долговечны, а работа с соленым тестом доставляет удовольствие и радость.

Поделки из теста – очень древняя традиция, но и сегодня соленое тесто весьма популярный материал для лепки.

В старину на Русском Севере, в хлебосольных и приветливых поморских домах на видных местах всегда стояли рукотворные диковины в виде маленьких фигурок людей и животных. Это мукосольки – поделки из муки и соли.

В старину такие игрушки - мукосольки служили оберегами. На рождество поморки обязательно лепили такие фигурки и, раздаривая родным и знакомым, приговаривали: «Пусть у вас хлеб – соль водится, никогда не переводится».

Солнце и соль - однокоренные слова. Пусто и мрачно небо без солнца, а пища - пресна и безвкусна без соли. Старинный славянский обычай пришел к нам из глубины веков. Хлеб означал землю, соль - солнце. Землю и солнце выносили дорогому гостю.

Соль, вода и мука – все, что нужно для изготовления соленого теста. Его можно заготовить впрок, хранить в холодильнике несколько дней. Тесто можно сделать цветным, добавляя гуашь при замешивании или раскрасить уже готовое высохшее изделие.

Сейчас я вас познакомлю с разминкой, которая не только разминает наши пальчики, но и доставляет большое удовольствие, настраивает на работу.

Соленое тесто – хороший обучающий материал. Лепка из соленого теста (тестопластика) как вид художественной деятельности обладает большим развивающим потенциалом. В процессе лепки из соленого теста у детей повышается сенсорная чувствительность (способность к тонкому восприятию формы, фактуры, цвета, веса, пластики, пропорций); развивается общая ручная умелость, мелкая моторика, синхронизируются работа обеих рук.

Тестопластика сегодня **актуальна**, так как она помогает детям разного возраста отражать свою неповторимую самобытность, помогает реализовать свой творческий потенциал и развить свои способности и возможности в декоративно-прикладной деятельности. Уже в самой сути маленького человека заложено стремление узнавать и создавать. Все начинается с детства. Результативность воспитательного процесса тем успешнее, чем раньше, целенаправленнее у детей развивается абстрактное, логическое мышление, внимание, наблюдательность, воображение.

И я думаю, что Вы с удовольствием будете заниматься этим видом творчества с детьми дома.



Познавательное – исследовательская деятельность « Соленое тесто»

Цель: Формирование представление детей о свойствах соленого теста, научить детей делать тесто.

Задачи: Познакомить детей со свойствами муки и соли используя простейшие приемы экспериментальной деятельности. Познакомить детей с процессом приготовления теста для лепки. Познакомить детей с тестом как с художественным материалом.

Развивающая: Развивать логическое мышление. Развивать тактильные ощущения. Развивать умение делать выводы по результатам исследовательской деятельности.

Воспитывающие: Приучаем к аккуратности при выполнении эксперимента. Продолжаем формировать навыки самообслуживания приводить в порядок свое рабочее место.

Словарная работа: Активизация словаря соль, мука.

Виды деятельности: игровая, художественная, двигательная.

Формы организации: групповая, индивидуальная.

Предварительная работа: Сюжетно - ролевая игра «Магазин»

Ход занятия:

Воспитатель: - ребята давайте с вами расскажем нашему Колобку, откуда он.

- Из какой он сказки? (Колобок).

- Кто его сделал? (Бабушка).

- Из чего она его сделала? (Из теста)

- А что нужно чтобы испечь настоящего колобка? (Мука, соль, вода).

Воспитатель:

- Правильно, чтобы сделать тесто, нам необходима мука, соль, вода.

- А где мы будем его печь? (в печи).

Воспитатель: - А так у нас нет настоящей печки, мы положим в тесто побольше соли, и тогда мы сможем высушить наши колобки на батарее.

Воспитатель: - Ребята, а сейчас я хочу познакомить вас, со свойствами муки и соли и попробовать самим сделать тесто для Колобка.

Эксперимент №1 «Определение на ощупь, где мука, а где соль».

Действия:

- Опустите пальчики в тарелочки с мукой и с солью. Потрите содержимое между пальцами.

- Что вы ощущаете?

Вывод: *Мука на ощупь мягкая, а соль более жесткая.*

Эксперимент №2 «Рассматривание соли.»

Действия:

- Возьмите из тарелочки на кончик ложки немного соли рассыпьте ее на крышечку или черный круг.
- Из чего она состоит? (из крупинок).
- Какие эти крупинки? (круглые, белые)
- А постарайтесь их раздавить? Какие они твердые.
- А возьмите чуть – чуть соли и попробуйте, какая она соленая.

Вывод: *Значит, соль состоит из крупинок, которые нельзя раздавить ложкой. Она твердая и на вкус соленая.*

Эксперимент № 3. " Рассматривание частиц муки"

Действия:

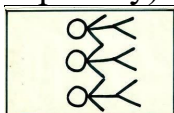
- Ребята, а теперь посмотрите на муку, какого она цвета? (белого).
- возьмите из тарелочки на кончике ложки немного муки;
- рассыпьте ее на крышечку с черным дном;
- рассмотрите крупинки;
- постарайтесь ложкой раздавить крупинку; (твердое вещество)
- А как вы думаете, имеет мука вкус? Попробуйте её (мука не имеет вкуса, она безвкусна).

Вывод: Значит мука белая, состоит из крупинок, но они меньше по размеру, и их тоже нельзя раздавить ложкой. Мука - твердое вещество, не имеет вкуса, она безвкусна.

Воспитатель: - Дети, а наш Колобок завет вас немного размяться.

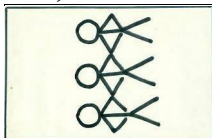
ФИЗКУЛЬТУРНАЯ ПАУЗА. Подвижная игра " Маленькие человечки" (Слайд 3) В данной игре используется прием технологии ТРИЗ метод моделирования маленькими человечками.

Воспитатель объясняет детям правила игры: Вещества вокруг нас состоят из маленьких частиц. Если частички крепко держатся за руки, как человечки на этой карточке, то такие вещества называются твердыми (показывает карточку)



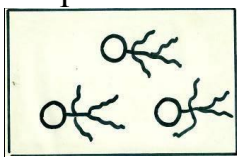
Давайте покажем " твердое вещество - соль": возьмитесь крепко за руки. Легко ваши руки разъединить? (нет). *Условие игры:* если я буду называть твердое вещество, вы дружно беретесь за руки.

Частицы в жидком веществе не очень крепко держатся друг за друга, вот так, как человечки на этой карточке (показывает карточку)



Давайте вместе с вами покажем жидкое вещество - воду. Встаньте рядом и коснитесь друг друга локтями. Легко ли разорвать вашу цепь? (не очень трудно). *Условие игры:* если я буду называть жидкое вещество, вы встанете и коснетесь друг друга локтями.

И наконец, есть вокруг нас газообразные вещества. Мы их практически не видим, но можем ощущать по запаху. Частички газообразных веществ вообще не соприкасаются друг с другом, они свободно движутся в разных направлениях. Как человечки на этой карточке (показывает карточку)



Частички двигаются так, как вы бегае в рассыпную. Давайте покажем газообразное вещество - воздух: побегайте в разных направлениях. *Условие игры:* если я буду называть газообразное вещество, вы будете двигаться в разных направлениях. Все понятно? Начинаем игру! (воспитатель называет разные вещества, дети «моделируют» их с помощью движений: сахар, вода, воздух, молоко, камень, дым, песок, сок, туман, дерево и т. д.)

Воспитатель: - Ребята, мы сегодня узнали, что для приготовления теста нам нужна мука, вода и немного соли. Тогда наш Колобок будет съедобным, но его нужно обязательно испечь! Где мы это будем делать? (у нас нет такой возможности). Воспитатель показывает детям хлебобулочное изделие, сделанное из соленого теста. Рассказывает, что изделие сделано из теста, в которое положили много соли. Из этого теста можно слепить что угодно. Его не нужно печь, нужно только положить в теплое место. Когда изделие высохнет, его можно покрасить красками и использовать для игры в "Магазин" Но есть его, конечно, нельзя! Почему?

Дети: - Слишком соленое.

Воспитатель: - Хотите, я научу вас делать такое тесто? Из него вы сможете слепить не только Колобок, но и все, что захотите.

Эксперимент: №4 «Приготовление теста».

Действия:

- возьмите три ложки муки и высыпьте ее в емкость для приготовления теста;
- добавьте шесть ложек соли;
- перемешайте полученную смесь;
- постепенно, понемногу добавляйте в полученную смесь воду;
 - добавляйте воду до тех пор, пока смесь не станет вязкой (это и есть соленое тесто)

Вывод: *Чтобы получить соленое тесто нужно взять муку, соль и воду и все хорошо помешать.*

Лепка печенья.

Воспитатель: - Достаньте ложкой полученное тесто на дощечку. Ручки (ладошки) опустите в тарелочку с мукой, возьмите комочек теста и хорошо его помните.

-Посмотрите, какое у нас с вами получилось тесто, мягкое, светлое, эластичное.

Воспитатель: - Не переживай! Когда наши колобки подсохнут, мы разрисуем их красками и они станут сказочными!

А сейчас, ребята, давайте вспомним, что мы делали на занятии?

3. Заключительная часть.

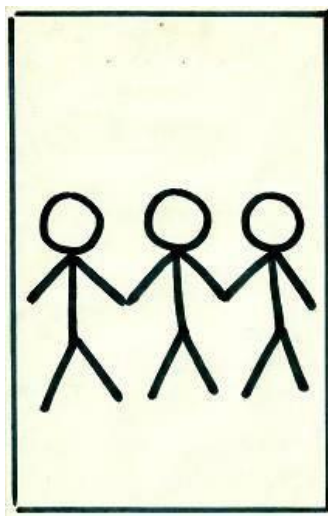
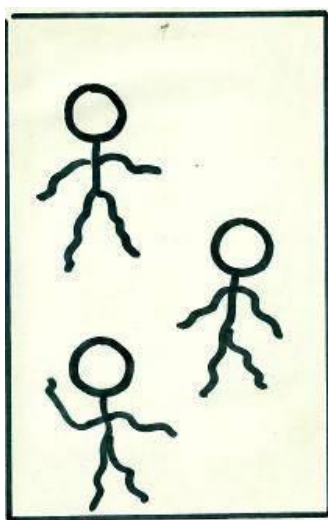
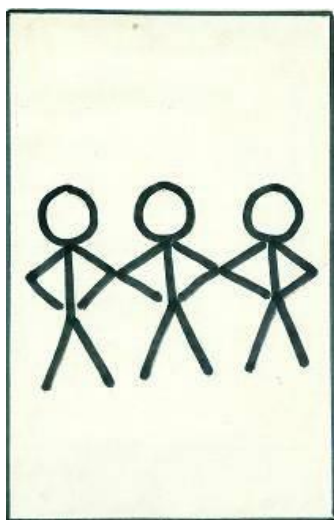
Дети отвечают на вопросы:

- какие вещества нужны для приготовления теста? (Мука, соль, вода).
- назовите, твердые вещества, которые мы использовали для приготовления теста? (Мука, соль).
- какие, жидкие вещества помогли нам сделать тесто? (Вода)
- Ребята, когда вы работали с тестом, что вам понравилось больше).

Воспитатель: - Молодцы ребята и ты Колобок, вы сегодня все хорошо отвечали, и я хочу вам подарить на память Колобки – сувениры.

Воспитатель: - Ребята, прежде чем попрощаться с гостями давайте, приведем в порядок свое рабочее место.

Дети прощаются с гостями и уходят.



Конспект занятия по рисованию на тему.

«Пшеничное поле»

Цель: Формировать умение детей рисовать нетрадиционным способом пшеничный колосок.

Задачи:

- Учить подбирать соответствующую цветовую гамму;
- Закрепить навыки рисования с помощью ворса кисточки;
- Закреплять знания о жанре живописи пейзаж;
- Развивать умение рисовать фон, изображая небо и землю нетрадиционным способом рисования по мокрому;
- Развивать видение эстетической красоты в пейзаже;
- Воспитывать самостоятельность и целенаправленность в работе, умение доводить начатое дело до конца, аккуратность при работе с красками;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу.

Интеграция всех образовательных областей

Оборудование и материалы: Репродукции пейзажей: И. Шишкин «Рожь», Ван Гог «Пшеничное поле», листы бумаги формата А4, акварель, гуашь, кисти, подставки для кистей, баночки для воды, салфетки, музыкальное сопровождение: музыка для снятия стресса.

Предварительная работа: Чтение стихотворения Я.Аким "Хлеб", заучивание пословиц и поговорок о хлебе, труде, рассматривание иллюстраций с изображением хлебобулочных изделий, колосьев, игра с мячом "Откуда хлеб пришел?")

Методы и приемы: наглядный, вопросы к детям, словесный, практическая деятельность детей, игровой.

Ход занятия:

- Ребята, отгадайте загадку.
Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый.
- Как вы думаете, о чем мы сегодня будем говорить на занятии? (о хлебе)
- Верно, о хлебе. Этот продукт есть на столе у нас всегда, и все его мы очень любим.
- Внимание на экран! - Ребята, посмотрите, я приготовила для вас репродукции картин русских художников. Ивана Шишкина «Рожь» и Ван Гога «Пшеничное поле».
- Посмотрите на эти картины, что на них изображено? (поле)
- Правильно это поле.
- На главном плане картины открывается золотое поле со спелой рожью. Тяжелые колосья уже готовые к сбору урожая, колышутся по ветру. На переднем плане картины берёт своё начало извилистая полевая дорога, которая уходит вдаль вглубь поля. Вдоль дороги стоят могучие сосны. По голубому небу плывут облака. Картину написал известный художник Иван Шишкин, а называется она «Рожь».

(Дети рассматривают картину)

- Следующая картина Ван Гога «Пшеничное поле». Обе картины нарисованы в жанре – пейзаж. Пейзаж – это изображение природы или какой-нибудь местности (лес, поле, роща). Художник рисовал эту картину с любовью к родному краю. А какие цвета художник использовал, чтобы нарисовать поле колосьев? (жёлтый, оранжевый, коричневый.) Рассмотрим наши колосья внимательно. Из каких частей состоит колос?

(Тонкий стебель, колос с чешуйками в которых созревают зерна)

- Да. Тонкий стебель, колос с чешуйками в которых созревают зерна. Послушайте какое замечательное стихотворение написал Михаил Синица о колосьях.

Шумят колосья золотые,
Шумят и клонятся к земле.
Они как будто все живые,
Шумят и ночью в тишине.
Придет пора, в колосьях зерна
Все превратятся в новый хлеб,
который нужен нам сегодня,
чтоб счастлив был наш человек,
И счастье было на земле.

- Ребята, давайте мы с вами побудем художниками и нарисуем пейзаж - свое пшеничное поле, но сначала нам нужно размять свои пальчики.

Пальчиковая гимнастика

Муку в тесто замесили, *(Сжимают и разжимают пальчики)*
А из теста мы слепили: *(Прихлопывают ладошками, «лепят»)*
Пирожки и плюшки, *(Поочередно разгибают пальчики)*
Сдобные ватрушки, *(начиная с мизинца)*
Булочки и калачи -
Все мы испечем в печи. *(Обе ладошки разворачивая вверх)*
Очень вкусно! *(Гладят живот)*

2.Основная часть

- Сначала подготовим фон для рисунка. Как вы думаете на каком фоне лучше изобразить хлеб? *(голубом, желтом).*

- Да, ребята, фоном нам послужит голубое небо и пшеничное поле жёлтого цвета. Напомню вам, что небо должно быть прозрачным, для этого мы наносим на бумагу кистью чистую воду и добавляем каплю краски: верхняя часть листа – синяя краска, нижняя часть листа - жёлтая. И разгоняем мокрой кистью краску по мокрой поверхности листа бумаги. *(показ воспитателя)* Подождем немного, пока лист подсохнет.

Физкультминутка:

Подрастает зернышко *(Сидят на корточках, обхватив колени руками)*
Подрастает зернышко *(Сидят на корточках, руки потянули вверх)*
Потянулось к солнышку. *(Встали, тянутся на носочках, руки вверх)*
С ветерком оно играет, *(Руки верх, раскачиваются тихонечко из стороны в стон)*
Ветерок его качает,

К земле низко прижимает (*Наклон к носочкам*)

— вот как весело играет! (*Выпрямились, подпрыгнули, руки вверх*).

- Молодцы, а сейчас начинаем рисовать колосок. (*показ воспитателя*) Набираем на кисть краску жёлтого цвета и рисуем стебель колоса, далее снова набираем краску и путём примакивания ворса кисти рисуем зёрна в колосе.

Обратить внимание детей на то, что основным фоном картины является поле, а в поле растёт великое множество колосков. Поэтому можно нарисовать колосков кто сколько захочет! (*Музыкальное сопровождение: музыка для снятия стресса*).

3. Заключительная часть

По окончании рисования рассматриваем рисунки, порадоваться вместе с детьми. Сделать выставку для родителей. Привести в порядок рабочие места.

Рефлексия

- О каком жанре искусства мы сегодня говорили? (*пейзаж*)
- Что на занятии мы рисовали? (*пшеничное поле и колоски*)
- Ребята, скажите, что делают из пшеничных зерен? (*муку разных сортов*)

- Что делают из муки? (*хлебобулочные изделия: булочки, пирожки, батоны и т.д.*)

- Трудно было рисовать, что именно? (*ответы детей*)

- Понравились вам ваши рисунки? (*Да*)

- Вы такие молодцы! Очень красивые пейзажи у вас получились, и небо самое настоящее синее и голубое!

- Я надеюсь, что вы ребята будете хорошо, бережно относиться к хлебу, ценить его, ведь недаром в народе хлеб звали уважительно и ласково «батюшка», «кормилец», ведь Хлеб - всему голова!

Приложение

1. Репродукции картин

И. Шишкин «Рожь»



Ван Гог «Пшеничное поле»



ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Аверьянова А.П. Изобразительная деятельность в детском саду. – М.2001 г.
2. Арушанова А.Г. Речь и речевое общение детей: Книга для воспитателей детского сада. – М.1999 г.
3. Комарова Т.С., Зарянова О.Ю., Иванова Л.И., Карзина Г.И., Милова О.М. Изобразительное искусство детей в детском саду и школе. – М.2000 г.
4. Князева О.Л., Маханева М.Д. Приобщение детей к истокам русской народной культуры. – СПб.,1997.
5. Придумай слово: речевые игры и упражнения для дошкольников (О.С.Ушакова, А.Г.Арушанова, Е.М.Струнина и др. – М., 1996.
6. Программа воспитания и обучения в детском саду. (Под редакцией М.А.Васильевой, В.В.Гербовой, Т.С.Комаровой – 2-е изд., испр.и доп.- М.2005.
7. 365 развивающих игр (сост. Беляков Е.А. – М.1999.
8. Коррекция речи и движения с музыкальным сопровождением. О.С.Боромыкова (изд. «Детство-пресс»
9. В. В. Коноваленко, С. В. Коноваленко Развитие связной речи. Фронтальные логопедические занятия по теме "Осень" для детей с ОНР.
10. Наглядно-дидактическое пособие "Расскажите детям о хлебе". Автор: Емельянова Э. Наглядно-дидактическое пособие "Откуда что берется. Хлеб". Автор: Емельянова Э. Л.
11. Наглядно-дидактическое пособие "Как наши предки выращивали хлеб". Автор: Емельянова Э. Л

