

МБУ ДО «ДОМ ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА» Г.ВИХОРЕВКА

Утверждено:
Приказ № 180-0
от 13.11.2024г.

Разработка воспитательно-развивающего мероприятия
(сценарии, описательные планы проведения мероприятия/цикла мероприятий)
«Как хлеб на стол попадает»
Горохова Ирина Александровна
педагог дополнительного образования
МБУ ДО «ДДТ» г.Вихоревка

Пояснительная записка

Воспитательно-развивающее мероприятие для детей старшего дошкольного возраста на тему "Как хлеб на стол попадает" предназначено для педагогов дополнительного образования, а также воспитателей дошкольных учреждений.

В наше время, когда знания о традициях и процессе производства хлеба становятся все менее актуальными, важно вернуть детям интерес к этому важному продукту, который сопровождает человечество на протяжении веков.

Основной целью мероприятия является формирование у детей осознания значимости хлеба в жизни человека, понимание процесса его производства и многогранности потребления. Мероприятие включает в себя разнообразные формы работы: рассказ, игры, развивающие упражнения и мастер-класс,

Каждый этап мероприятия будет способствовать развитию речевых навыков, логического мышления и художественно-творческих способностей детей. Учебные материалы и наглядные пособия помогут детям не только усвоить информацию, но и ощутить себя участниками удивительного мира, где хлеб становится символом труда и заботы. В заключение, подводя итоги занятия, дети смогут поделиться своими впечатлениями и получить реальный продукт своей деятельности, что будет способствовать более глубокому усвоению материала.

Актуальность данного мероприятия не вызывает сомнений в современном образовательном процессе. Хлеб — это не просто продукт питания, а символ культуры, традиций и труда. Востребованность данной темы обусловлена необходимостью формирования у детей осознанного отношения к пище и вовлечения их в процесс изучения агрономии, экологии и экономики.

Мероприятие способствует развитию у детей навыков критического мышления, расширяет их кругозор, помогает осознавать ценность труда, связанного с приготовлением привычной для них еды. Кроме того, познавательный процесс проходит в увлекательной форме, что способствует лучшему усвоению информации и активному участию в обсуждениях.

В условиях глобализации и увеличения потребления готовых продуктов, важно вернуть детям интерес к истокам — к тому, как вырастает хлеб, как он перерабатывается и попадает на наши столы. Это мероприятие может стать основой для формирования здоровых пищевых привычек, а также приобщения к ценностям устойчивого развития и бережного отношения к природе, что особенно актуально в нашем быстро меняющемся мире.

Практическая значимость мероприятия с детьми по теме "Как хлеб на стол попадает" заключается в формировании у них понимания процесса производства и распределения пищевых продуктов. Дети смогут научиться ценить труд пекарей, фермеров и всех тех, кто вовлечён в агропромышленный комплекс. Мероприятие помогает развить у них осознанное отношение к пище, что способствует формированию ответственного потребительского поведения.

Во время воспитательно-развивающего мероприятия можно использовать различные наглядные материалы (картинки, видеоролики). Важно также включить элементы творчества — приготовление простых изделий из теста, что способствует улучшению мелкой моторики и развитию креативного мышления.

Обсуждение этапов производства хлеба помогает детям понять ценность ресурсов и необходимость бережного отношения к окружающей среде. Таким образом, мероприятие становится не только развивающим, но и воспитательным, формируя у детей уважение к труду и осознание своего места в пищевой цепочке.

Цель воспитательно-развивающего мероприятия по теме "Как хлеб на стол попадает" заключается в создании увлекательного и познавательного процесса, который поможет обучающимся осознать важность хлеба в нашей жизни и понять все этапы его производства. Хлеб — это не просто продукт питания, но и символ общения, культуры и традиций.

В рамках мероприятия мы рассмотрим основные этапы производства хлеба: от возделывания зерна до выпекания свежего хлеба. Дети познакомятся с такими понятиями, как агрономия, мукомольное производство и пекарня. Применение интерактивных методов обучения, таких как групповые дискуссии и практические задания, позволит не только

расширить знания детей, но и развить их критическое мышление. В конце мероприятия предусмотрено творческое задание, где дети смогут изготовить из солёного теста свой мучной «продукт».

Прогнозируемые результаты мероприятия для детей по теме "Как хлеб на стол попадает" включают в себя формирование у детей представлений о процессе производства хлеба, начиная с выращивания пшеницы и заканчивая его появлением на столе. Дети получают базовые знания о сельском хозяйстве, важности хлеба в рационе, а также о различных этапах его изготовления.

Во время занятия юные исследователи узнают о профессиях людей, задействованных в производственной цепочке, что формирует уважение к труду взрослых.

Также дети смогут развить навыки работы в команде, участвуя в практических занятиях, таких как замешивание теста или создание простейших хлебобулочных изделий.

В результате мероприятия у детей возникнет интерес и понимание ценности труда, что станет основой для дальнейших изучений и осознания своего места в мире.

Сценарий воспитательно-развивающего мероприятия

«Как хлеб на стол попадает»

Цель мероприятия: актуализация знаний старших дошкольников о хлебе, профессиях, связанных с его производством, посредством вовлечения в интеллектуальную игровую деятельность.

Задачи занятия:

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. Актуализировать знания о профессиях, связанных с производством хлеба. Учить образовывать родственные слова к слову «хлеб». Активизировать словарный запас.

Развивающая: развивать разговорную и связную речь, умение отвечать на вопросы, закреплять умение отгадывать загадки, познакомить с пословицами о хлебе; развивать логическое мышление, память; развивать мелкую моторику в процессе работы с солёным тестом;

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

Методы и приемы: словесные, наглядные, практические, частично-поисковые, игровые.

Оборудование: мультимедийное оборудование, корзинка с зернами пшеницы, посуда для замеса соленого теста, продукты для его изготовления.

Планируемый результат: дети смогут назвать последовательность выращивания и изготовления хлеба, профессии, связанные с процессом производства хлеба, а также рассказать о важности хлеба для человека, что сформирует бережное и уважительное отношение к хлебу.

Сценарий мероприятия

Педагог :

Вот он – хлебушко душистый.

Вот он – теплый, золотистый.

В нем — здоровье наше, сила,

В нем – чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

Слайд 1.

Педагог:

Народная пословица говорит: «Хлеб всему голова!» Это значит, что хлеб – главный продукт нашего питания. Все мы каждый день едим белый и черный хлеб. А как же он к нам на стол попадает?

Чтобы об этом узнать , мы отправимся в увлекательное путешествие. Вы готовы ?

Педагог: Ребята посмотрите , что у меня лежит в корзинке? (Дети : Зерна пшеницы).

Правильно, это – зерна пшеница. А вы знаете, что в каждом зернышке живёт росток?

Куда нужно поместить зернышко, чтобы росток проснулся и ожил? (Дети: Нужно посадить зерно в землю).

А что нужно, чтобы зернышко взошло? (Дети :Вода /Дождик)

А что нужно, чтобы колосок созрел? (Дети :Солнышко.)

И что тогда вырастит из зернышка? (Дети :Колосок).

Правильно, дети, из зернышек вырастает колосок.

Слайд 2

Но вот беда, колоски, которые я хотела вам показать, рассыпались у меня в руках. И вам сейчас предстоит их собрать. А помогут вам в этом циферки. Если сложить циферки по порядку - у каждого из вас как раз получится колосок.

Дети собирают колоски.

Видеофайл 1

Педагог : Вы замечательно справились с этим заданием.

В каждом пшеничном колоске спрятано много зёрнышек, которые люди называют хлебом. Чтобы вырастить колоски, полные зерна, трудятся люди разных профессий. Всех людей, кто занимается выращиванием пшеницы, называют хлеборобами.

А вы знаете в какое время года сеют зерно в поле? (Дети :*Весной, осенью*).

А когда собирают урожай колосков с поля? (Дети :*Осенью*).

Ребята, наши поля, на которых сеют хлеб, очень большие, и колосков на них очень много. Вручную зерно собрать человеку не под силу. И чтобы собрать с полей урожай необходимы Машины.

Слайд 3

Назовите , какие машины приходят на помощь человеку (Дети называют : трактор, комбайн, грузовая машина).

Детям даётся задание к каждому виду машины подобрать профессию и вид деятельности.

Слайд 4 - Трактор- тракторист – пашет, рыхлит, сеит

Слайд 5 - Комбайн – комбайнер – срезает колосья, вымолачивает зерно, по специальному рукаву засыпает в грузовые машины.

Слайд 6 - Грузовые машины – водитель – перевозит зерно на элеватор.

Педагог :

А как вы думаете, кто еще занимается выращиванием хлеба ?

Дети отгадывают загадку:

Он науку изучил. Землю — словно приручил.

Знает он, когда сажать,

Сеять как и убирать.

Знает всё в краю родном

И зовётся... (агроном).

Снег весной ещё не стаял,

Семена он проверяет.

И планирует при этом

Где и что посеют летом.

Есть редиска, лук, укроп.

Будет целый огород.

И конечно он мечтаю

О хорошем урожае.

Педагог : Ребята профессия агронома не случайно так называется. Агро в переводе с греческого означает «поле». А всё сельскохозяйственное производство как раз и связано с полем. Земелька хлеб родит. Так говорят в народе. Чтобы земля была плодородной необходимо о ней заботиться и бережно относиться.

Педагог: А мы возвращаемся к нашему зернышку и продолжаем наше путешествие. И наша следующая остановка – элеватор.

Слайд 7 .

Педагог: Что же это такое ? Ответы детей.

Педагог:

Элеватор – это промышленное зернохранилище, куда зерно принимается, сушится, хранится, а потом отправляется на мельницу.

А вы знаете, ребята, что путь хлеба на этом не заканчивается. Не все зёрно с элеваторов попадает на мельницу. Лучшие зёрна, самые крупные, самые спелые отбирают селекционеры. Эти люди выводят новые сорта зерновых культур, которые дают больше хлеба, устойчивы к заморозкам.

Проводится игра : «Селекция» (отбираем имитированные хорошие зерна от плохих)

Педагог :

Ну чтож , а мы с поля с вами отправляемся прямо на мельницу, где наше зерно превращается в муку. Давайте посмотри , как выглядит современная «мельница».

Слайд 8

Педагог : И сейчас нам предстоит угадать из какого зерна, какая мука получается

из зерна ржи (какая?) – ржаная.

из зерна овса (какая?) – овсяная.

из зерна гречихи (какая?) – гречишная.

из зерна ячмень (какая?) – ячменная.

из зерна кукурузы (какая?) – кукурузная.

из зерна пшеницы (какая?) – пшеничная.

Слайд 9

Педагог :

Мука у нас готова и за дело берутся пекари. А что же они нам испекут из муки ?

Слайд 10

Педагог: Я буду читать стихотворение. А вы должны быть очень внимательными. Если вы услышите название продукта, который делают из муки, хлопайте в ладошки, если он не из муки - стойте тихо. Готовы? Начинаем!

Педагог проводит игру с детьми.

В булочной у нас баранки,
Булки, бублики, буханки,
Пирожки, батоны, плюшки,
И плетенки и ватрушки,
Курабье, бисквит, печенье,
Бутерброды, чай с вареньем,
Много пряников, конфет,
Пастила есть и щербет,
И пирог с начинкой сладкой,
Шоколадки и помадка...

Педагог :

Ребята , а как можно назвать все эти изделия , приготовленные из муки, одним словом .

Дети отвечают: хлебобулочные.

Слайд 11

Педагог :

Посмотрите, какое многообразие хлебобулочных изделий научились готовить за свою историю люди

Педагог :

А теперь, по отрывкам из сказок вам нужно догадаться о каом-же хлебобулочном изделии идет речь.

Идёт просмотр отрывков из сказок «Маша и медведь», « Гуси-лебеди» , «Красная шапочка» - пирожки

(видеофайл 2)

Педагог :

Вы замечательно справились и с этим заданием. А сейчас я вам предлагаю попробовать приготовить тесто. Но для этого, нам надо вспомнить, какие продукты понадобятся для его приготовления?

Слайды №12-№ 18

На экран выводятся продукты, дети называют их. Последний слайд с изображением дрожжей.

Педагог:

Ребята, скажите. А для чего нужны дрожжи. (ответы детей)

Педагог проводит физическую пятиминутку

Дрожжи воздух собирали, *(дети раздувают щёки, выпускают воздух)*.

Дрожжи тесто раздували.

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

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

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

Разрастись и поднимись!

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

Тесто зрело и толстело – ох! Ох!

Мы его слегка помяли - *(имитация взбивания теста)*

И весёлкой повзбивали.

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

Слайд 19

Педагог :

Ребята, мы сегодня говорили с вами о хлебе — этом важном и вкусном продукте, который на нашем столе появляется каждый день. Хлеб — это не просто еда, это символ заботы и труда множества людей. Каждый кусочек, который мы едим, проходит долгий путь: от поля, где растёт пшеница, до мельницы, где из неё делают муку, и, наконец, до пекарни, где выпекаются ароматные буханки.

Поэтому всегда важно помнить о том, сколько сил и души вложено в создание хлеба. Бережно относиться к хлебу, стараться не выбрасывать оставшиеся кусочки. Возможно, нам стоит разделить хлеб с теми, кто в этом нуждается. Мы не только заботимся о своем здоровье, но и проявляем уважение к труду других людей, которые стараются накормить нас. Помните, каждый кусочек хлеба — это часть истории, которую стоит уважать и ценить.

Ну а в память о нашем мероприятии мы сейчас вместе изготовим прянички.

Педагог вместе с детьми делает соленое тесто и изготавливает из него прянички.

Педагог:

Хлеб наш берегите! Хлеб наш уважайте!

Хлебом не сорите! С хлебом не играйте!

Хлеб выбрасывать нельзя! Берегите хлеб, друзья!

Список литературы

Волчкова В.Н., Степанова Н.В. Конспекты занятий в старшей группе детского сада. Экология. Учебно-методическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ. – Воронеж: ТЦ «Учитель», 2008 – 128 с.

Гурылева Н. Сценарий музыкального праздника в группе «Не сразу зерна стали хлебом» // Справочник старшего воспитателя дошкольного учреждения. – 2021, №10.

Чупахина Т.Н. Именем хлеба / Т.Н. Чупахина // Читаем, учимся, играем. – 2016 - № 12– С. 100-103.

Лопатина А., Скребцова М. Секреты мастерства. 100 уроков о профессиях и мастерах: в 2007.- 336с

Электронный образовательный ресурс: «Мобильное электронное образование» <https://demo.mob-edu.ru/ui/#/>

Аннотация

Данное воспитательно-развивающее мероприятие посвящено важному и актуальному вопросу: пути появления хлеба на нашем столе. В процессе проведения мероприятия планируется не только информировать участников о различных этапах производства хлеба, но и формировать у них уважение к труду людей, занятых в этой сфере, а также осознание значимости хлеба как основного продукта питания в культуре и быту.

Мероприятие адресовано детям старшего дошкольного возраста, воспитанникам дошкольного образовательного учреждения, или являющимся обучающимися учреждений дополнительного образования.

Мероприятие включает в себя разнообразные формы работы: рассказ, игры, развивающие упражнения и мастер-класс,

Основная мысль мероприятия заключается в том, чтобы не только информировать детей о процессах, сопровождающих производство хлеба, но и воспитывать в них осознанность и уважение к продуктам питания, понимая, какой труд стоит за привычным для нас хлебом. Важно донести до участников, что хлеб – это не просто еда, а символ заботы, труда и культуры, что формирует более глубокие ценности и понимание мира вокруг.

Таким образом, мероприятие взаимосвязано с образовательными целями, направленными на развитие познавательных и социальных навыков участников, формируя их как ответственных потребителей и граждан общества.