

## РЕЦЕНЗИЯ

на дидактическое пособие

"Формирование у дошкольников интереса к профессиям путем ознакомления с предприятиями и организациями села Белая Глина"

Метушовой Анны Валерьевны,  
старшего воспитателя МБДОУ "ЦРР д/с №1"

Методическая разработка "Формирование у дошкольников интереса к профессиям путем ознакомления с предприятиями и организациями села Белая Глина" представляет опыт работы в рамках реализации проекта по ранней профориентации детей дошкольного возраста и представляет собой сборник дидактических материалов познавательной направленности, цель которых познакомить детей с профессиями.

Количество страниц - 93.

Дидактические материалы, предложенные в пособии, направлены на оказание помощи в организации ранней профориентации детей в условиях дошкольной образовательной организации. Содержат иллюстрированное описание технологических процессов производства, продукцию сельскохозяйственных перерабатывающих организаций, а также карты профессий, занятых на производстве. Для закрепления материала прилагаются художественное слово, игры, образовательные ситуации, экспериментирование.

Особый интерес вызывает описание технологий производства и профессий с учетом компьютеризации и автоматизации производства. Такое изложение материала способствует формированию интереса к профессиям села, что в наше время является весьма актуальным вопросом.

Методические рекомендации адресованы педагогическим работникам дошкольных образовательных организаций и родителям детей дошкольного возраста.

Несмотря на то, что в методической разработке представлены материалы по описанию предприятий села Белая Глина, они могут быть широко использованы в работе с детьми дошкольного возраста при ознакомлении с профессиями переработки сельскохозяйственной продукции.

Представленная методическая разработка актуальна, интересна по содержанию и может быть рекомендована для использования в дошкольных образовательных учреждениях как Белоглинского района, так и за его пределами.

В качестве рекомендации автору предлагается расширить перечень предприятий и профессий и дополнить их непосредственно связанными с производствами сельскохозяйственной продукцией — растениеводством и животноводством.

Директор МКУ ИМЦ

Дата: 05.06.2024



Л.С.Жирова

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
"Центр развития ребенка - детский сад №1 Белоглинского района"



ФОРМИРОВАНИЕ У ДОШКОЛЬНИКОВ ИНТЕРЕСА К  
ПРОФЕССИЯМ ПУТЕМ ОЗНАКОМЛЕНИЯ С  
ПРЕДПРИЯТИЯМИ И ОРГАНИЗАЦИЯМИ  
СЕЛА БЕЛАЯ ГЛИНА  
(дидактическое пособие)

Автор-составитель:  
Метушова А.В.

Белая Глина

2023 г.

## ВВЕДЕНИЕ

Сегодня профессиональной ориентации отводится новая роль - это необходимость создания условий для психолого-педагогической поддержки молодежи в ее профессиональном самоопределении, помощи родителям в выявлении профессиональных интересов и склонностей детей, определения их реальных возможностей в освоении той или иной профессии. Но главное - помочь детям адаптироваться на рынке труда.

В связи с этим существенно возрастает значение допрофильной подготовки в дошкольных учреждениях, где ранняя профессиональная ориентация является одним из важных компонентов.

Допрофильная подготовка дошкольников должна иметь профориентационный характер, чтобы помочь каждому ребёнку осознанно построить свою индивидуальную траекторию развития в условиях дальнейшего самостоятельного выбора профиля обучения и сферы будущей профессиональной деятельности.

Дошкольное учреждение – первая ступень в формировании базовых знаний о профессиях. Именно в детском саду дети знакомятся с многообразием и широким выбором профессий. Эти элементарные знания помогают детям расширить свои познания о работе родителей, бабушек и дедушек, поближе познакомиться с рабочим местом мамы и папы, узнать, что именно выполняют они на работе.

Многие педагоги, такие как Н.Е. Веракса и Т.С. Комарова, рекомендуют знакомить детей с видами труда, наиболее распространенными в конкретной местности. Это послужило основой для разработки в МБДОУ «ЦРР д/с № 1» системы работы по ранней профориентации детей дошкольного возраста с учетом специфики трудовой деятельности и мира профессий на Кубани в целом и в Белоглинском районе в частности.

Белоглинский район, как и многие районы Краснодарского края, является сельскохозяйственным, а предприятия – перерабатывающими сельскохозяйственную продукцию.

Современные перерабатывающие предприятия имеют высокотехнологичное оборудование, штат сотрудников, включающих разнообразные профессии.

Погружение ребенка в разнообразный мир профессий способствует созданию тем самым модели ближайшего профессионального окружения дошкольника, в которой он учится выстраивать социальные связи и отношения и приобретает первичный опыт различных видов труда. Кроме того, на этих предприятиях работают родители многих воспитанников, и знакомство с профессиями перерабатывающей промышленности помогает детям ближе узнать, чем занимаются их родители на работе, понять смысл и ценность их труда.

К сожалению, не всегда есть возможность посетить производственные цеха, и поэтому мы решили организовать для детей виртуальные экскурсии, позволяющие дошкольникам безопасно познакомиться с предприятиями села, продукцией, которую они выпускают, профессиями, эту продукцию создающими.

В настоящем пособии представлены дидактические материалы, способствующие ознакомлению дошкольников с миром профессий сельскохозяйственного производства, технологией производства сельскохозяйственных продуктов, карты профессий, занятых на производстве. Эти материалы носят практический характер и могут быть использованы в работе педагогами ДОО при ознакомлении детей дошкольного возраста с трудом взрослых.

Структура изложения материала:

- знакомство с предприятием и его продукцией;
- технология производства;
- карта профессий;
- конспекты образовательных ситуаций, бесед, экспериментирование
- стихи, загадки и др.

Материал рассчитан на детей старшего дошкольного возраста.



## 1. ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «БЕЛОГЛИНСКОЕ МОЛОКО»

**Тема: Самая вкусная молочная продукция.**

**Задачи:**

- ✓ Познакомить детей с предприятием ООО «Белоглинское молоко», профессиями людей, работающих на молочном комбинате, их трудовыми действиями.
- ✓ Обогащить представления детей о труде взрослых, о роли труда в жизни каждого человека.
- ✓ Развить свободное общение детей со взрослыми и сверстниками в процессе обсуждения.
- ✓ Обогащить представление детей о пользе молока и молочных продуктов.

## Информация об ООО «Белоглинское молоко»

ООО «Белоглинское молоко» – предприятие постоянно развивается, имеет хорошую материально-техническую базу, энергетическое, холодильное и транспортное хозяйство, обеспечивающее его бесперебойную работу.

Предприятие перерабатывает до 5 тонн молока в сутки. Молочный завод выпускает широкий ассортимент продуктов, включающий свыше 29 наименований.

Продукция молока получает награды на краевых выставках.

Продукция молокозавода реализуется в фермерских магазинах, супермаркетах и других точках розничной торговли. Предприятие постоянно расширяет рынок сбыта, реализуя молочную продукцию за пределами Краснодарского края.

На предприятии работают более 24 сотрудника.

«Белоглинское молоко» по праву гордится своими достижениями и готово радовать своих потребителей полезными продуктами.

## Продукция ООО «Белоглинское молоко»

**Молоко** – это древнейший напиток, известный человечеству. В нем содержится множество питательных веществ, необходимых для нормального развития организма. Молоко является традиционным продуктом питания и служит основой для приготовления множества блюд и напитков.



**Кисломолочные продукты** – легко усваиваются, оказывают тонизирующее действие, обладают антибактериальными свойствами.

**Кефир** – очень полезный кисломолочный продукт. Производство кефира основано на кефирной закваске, приготовленной на кефирных грибах, которые выращивают на самом молочном комбинате специальные сотрудники.





**Масло сливочное** – традиционно русский продукт питания. Вырабатывается из свежих натуральных сливок без добавления растительных жиров. Имеет нежный, чистый, сливочный вкус.



**Сыр («Сулугуни», «Голландский», «Брынза», «Адыгейский», «Плавленный», «Российский», «Беллер» )** – получают в результате свертывания молока.









**Сметана** – традиционный молочный продукт русской кухни. Вырабатывается из сливок высшего качества. Сметана служит прекрасным дополнением к любимым блюдам или основой для приготовления изысканных соусов.



**Йогурт** является одним из самых любимых и популярных кисломолочных продуктов, оказывающих благотворное воздействие на организм.



# Путь молока от коровы до потребителя

## Сырьё для получения молочных продуктов.

Молоковоз едет на молочнотоварную ферму в п. Восточный, в него заливают молоко, дают документы, ветсправки. Молоко привозят на молзавод, берут пробу и проверяют в лаборатории. Далее фильтрация, пастеризация, розлив по пакетам и – на продажу в магазины.

Зачем молоку обработка? Молоко, прежде чем поступить к нам в виде готового продукта, проходит несколько стадий обработки. Молоко – это живой продукт, который нуждается в обработке: молоко стерилизуют – нагревают до определённой температуры для очистки от микробов и сохранения своих полезных свойств.



**Молочная продукция вырабатывается на специальном оборудовании:**



**Основные технологические операции:** приемка и подготовка сырья; очистка; пастеризация; охлаждение, заквашивание культурой; перемешивание, охлаждение, созревание; внесение наполнителей; розлив, упаковывание, маркировка.

При производстве молока и молочной продукции необходимо строго соблюдать санитарные условия, поэтому работников молочной промышленности должны отличать личная аккуратность, чистоплотность. Специалисты в цехе работают строго в форменной одежде – халат, головной убор и резиновые сапоги.

## Специалисты молочного комбината

Профессия	Трудовые действия	Орудия труда и инструменты	Результаты труда	Личностные и профессиональные качества
<b>Директор предприятия</b>	Организует всю работу предприятия и несет полную ответственность за его состояние и деятельность: заключает договоры, издает приказы по предприятию, принимает и увольняет работников, применяет к ним меры поощрения и налагает взыскания, несет ответственность за состояние техники безопасности, охраны труда и производственной санитарии.	Компьютер, документация, схемы, расчёты.	Слаженная работа всего предприятия.	Знание организации промышленного производства, технологического процесса, знание техники безопасности, ответственность, добросовестность, решительность, внимательность, умение общаться.
<b>Системный администратор</b>	Работает с базой данных, издает приказы по предприятию,	Компьютер, документация,	Реклама продукции	Знание организации промышленного производства, технологического процесса, знание техники безопасности, ответственность, добросовестность, решительность, внимательность, умение общаться.
<b>Главный инженер</b>	Руководит службами ремонтного обслуживания и контроля качества сырья и готовой продукции, организует работу по развитию изобретательства, автоматизации производства, по внедрению новой техники и совершенных схем процесса.	Техническая документация, схемы, расчёты, компьютер.	Изготовление качественной продукции, новые формы по производству.	Знание организации промышленного производства, технологического процесса, знание техники безопасности, ответственность, добросовестность, решительность, внимательность, любовь к своей профессии.
<b>Технолог</b>	Главный человек на молочном производстве. Организация разработки и внедрения технологических процессов и режимов производства выпускаемой предприятием продукции. Руководство работой по освоению новой техники, новых технологических процессов.	Станки, техническая документация, компьютер, схемы, расчёты.	Новая продукция, новые технологии производства.	Профессиональные знания, знания по технике безопасности, ответственность, добросовестность, любовь к своей профессии.
<b>Аппаратчик</b>	Стоит за аппаратом на линиях производства молочных продуктов.	Аппарат для переработки мо-	Выход качественной	Внимание, ответственность, знание технологического процесса, знание

		лока, для охлаждения молока, для фасовки готовой продукции.	молочной продукции.	техники безопасности.
<b>Лаборант</b>	Подбирает необходимые виды молочных бактерий.	Пробирки, колбы, сосуды, документация.	Закваска для приготовления кисломолочной продукции.	Профессиональные знания, знания по технике безопасности, ответственность, добросовестность, любовь к своей профессии.
<b>Работники бухгалтерии</b>	Осуществляет контроль за состоянием и распределением основных денежных средств, готовят отчётную документацию.	Компьютер, отчётная документация, таблицы, расчёты.	Распределение денежных средств (на развитие предприятия, на приобретение сырья, выплату налогов, расчёт зарплаты работникам предприятия).	Профессиональные знания, знания по технике безопасности, внимательность, исполнительность; ответственность.
<b>Менеджер по продажам</b>	Осуществляет организацию сбыта готовой продукции предприятия.	Компьютер, отчётная документация, таблицы, расчёты.	Сбыт продукции.	
<b>Грузчик</b>	Погрузка, выгрузка грузов.	Стеллажи, тележка, спецодежда.	Способствует обеспечению бесперебойной организации производства: погрузка, выгрузка грузов.	Знание техники безопасности, исполнительность, ответственность, сила, ловко
<b>Водитель</b>	Поставка молока, а также развозка продукции на рынок сбыта	Машина, молочная продукция	Поставка молока, а также развозка продукции на рынок сбыта	Умение водить машину, внимательность, быстрота реакции, добросовестность, ответственность
<b>Мойщик</b>	Обработка оборудования	Стеллажи, оборудование	Чистота оборудования	Добросовестность, ответственность

## Виртуальная экскурсия на предприятие ООО «Белоглинское молоко»



**Вход в производственный комплекс**



**Автоцистерны для доставки молока**



**Машина для развоза продукции**



**Молоковоз**



**Цех для хранения сыра**



**Наклейки на готовую продукцию**



**Оборудование для розлива молока**



**Оборудование для производства масла**



**для производства сыра**



**Молоко**

**Оборудование**



**Холодильное оборудование**



**Оборудование для производства мороженого**



**Оборудование для очистки воздуха**



**Упаковочные пакеты**



**Молоко**



**Ряженка**



# ПРИЛОЖЕНИЕ

## 1. Беседа «Чем полезно молоко?»

### Задачи:

Заложить основы здорового питания: дать знания о витаминной ценности **молока**, влиянии его на состояние здоровья.

Уточнить знания детей о разнообразии продуктов **молочного происхождения**.

Воспитывать сознательную установку на здоровый образ жизни, желание заботиться о своем здоровье.

Развивать познавательный интерес, мыслительную активность, воображение, творческий подход к своему питанию у детей.

### **Ход беседы:**

Воспитатель:- Ребята, послушайте внимательно загадку и постарайтесь ее отгадать. И тогда мы с вами узнаем кто сегодня к нам пришел в гости:

Выгоняли рога

Погулять на луга.

И рога вечером

Прибтели с **молочком**.

- Правильно. К нам сегодня пришла корова Милка и принесла подарки.

Как вы думаете, какие подарки? (*Молоко*)

Воспитатель: Давайте расскажем, какую пользу приносит **молоко**.

Ответы детей.

Воспитатель: **Молодцы**, запомнили, чем богато **молоко**.

**В молоке полезных много**

Витаминов и веществ.

Пейте **молоко парное**,

Чтобы кариес исчез.

Чтобы кости были крепки,

Не болела голова,

Настроение чтобы было

Превеселое всегда.

Откуда пришло **молоко**.

Воспитатель: Ребята! Вам тоже дают **молоко в детском саду**. А вы знаете, как оно появилось у вас на столе?

Воспитатель: Давайте расскажем и покажем, какой долгий путь прошло **молочко**, чтобы появиться на нашем столе?

*«Откуда пришло **молоко**» (слайды)*

С чего началось путешествие **молочка**?

Корова пасется на лугу, кушает травку;

После того, как она поела, у неё в вымени появилось **молочко**. Её подоили;

Машина *«**молоковоз**»* отвезла **молоко на молочный завод**;

На **молочном заводе** **молоко** переработали и разлили в красивые бутылочки, коробочки, пакетики, сделали из **молока различные молочные продукты**;

С **молочного** завода машина развезла **молоко и молочную** продукцию по магазинам.

В магазине мы покупаем **молоко и молочные продукты**, приносим домой. Так **молочко** появляется на нашем столе.

– Сколько труда вложено в то, чтобы **молоко** попало к нам на стол?

Сюрприз "Подарки от Милки".

Воспитатель: Какие **молочные продукты вы знаете?**

Из корзины (*на слайдах*) дети по очереди достают один предмет - **молочный продукт**.

(**молоко**, кефир, сметана, творог, йогурт, ряженка, масло, сыр, глазированный сырок, сливки).

Воспитатель:

В магазине, на витрине

Завязался разговор.

Что нужнее? Что вкуснее?

Разгорелся жаркий спор.

Сыр:

Сыр головастый

Перед всеми хвастал:

«Я за пашистый,

Твёрдый, душистый,

С кругленькими дырами,

Нет вкуснее сыра!

Я не то, что **молоко**,

Ведь его разлить легко

Воспитатель:

А сметана белая

Вдруг тоже стала смелая:

Сметана:

«Я, послушайте, ребята,

Разливаюсь по салатам,

По супам и овощам,

Запеканкам и борщам.

Без меня и торты —

Все второго сорта.

Я нужнее **молока**,

Я послаще творожка».

Воспитатель:

Тут вмешался творог:

Творог:

«Вот из нас-то прок.

Уваженье к творогам:

Мы — начинка к пирогам.

Я нужнее **молока**

И сметаны. Ну, слегка».

Воспитатель:

Масло тоже не молчало,  
Очень громко всем сказало:

Масло:

«Чтобы сделать бутерброд,  
К хлебу масло надо. Вот.  
Без меня блины и кашу  
Есть никто не будет даже.  
Я жирнее **молока**,  
Сыра, сливок, творожка».

Воспитатель:

Тут и мороженое  
Воскликнуло восторженно:

Мороженное:

«А меня-то, а меня-то  
Очень любят все ребята:  
И с клубникой, и с печеньем,  
И с орехом, и с вареньем».

Воспитатель:

Помолчало **молоко**,  
Повздыхало глубоко:

**Молоко:**

«Глупые продукты,  
Как же вы забыли,  
Что коровьим **молоком**  
Все когда-то были?  
Сделан сыр из **молока**,  
И творог — из **молока**,  
И сметана с маслом —  
Это детям ясно!»

Физкультминутка: «Буренушка»

Дай **молока**, Буренушка, Дети показывают, как доят корову  
Хоть капельку на доньшке.

Ждут меня котятки,

Малые ребятки. Делают «мордочки» из пальчиков

Дай им сливок ложечку,

Творогу немножечко,

Масла, простоквашки, Загибают по одному пальчику на обеих руках,

**Молока для каши.** начиная с мизинцев

Всем дает здоровье Снова «*доят*»

**Молоко коровье!**

Викторина "В гостях у сказки".

- Назовите произведения, отрывки из которых вы сейчас услышите.

1) «Что делать? Побежала она к **молочной** речке – кисельным берегам.

– Речка, речка, – просит Маша, – спрячь меня! («*Гуси лебеди*» Русская народная сказка)

2) «Козлятушки, ребятушки!

Отопритесь, отворитесь!

Ваша мать пришла – **молока** принесла.

Бежит **молоко по вымечку**,

Из вымечка – по копытечку,

Из копытечка – во сыру землю!» («*Волк и козлята*» Русская народная сказка)

3) Выйдет, бывало, Крошечка-Хаврошечка в **поле**, обнимет свою рябую корову, ляжет к ней на шейку и рассказывает, как ей тяжело жить-поживать:

- Коровушка-матушка! Меня бьют, журят, хлеба не дают, плакать не велят. К завтраму дали пять пудов напрядь, наткать, побелить, в трубы покатаь. ("*Крошечка-Хаврошечка*" Русская народная сказка)

4) «Принесла сено корове – корова дала маслица. Принесла курочка маслица петушку. Петушок сглотнул маслица – и бобок проглотил. Вскочил и запел: Ку-ка-ре-ку!» («*Петушок и бобовое зернышко*» Русская народная сказка)

Воспитатель:

- Наш разговор о **молоке и молочных** продуктах подошел к концу. Я желаю вам крепкого здоровья, помните, ребята, что **молоко очень полезное!**

## 2. Сказка о принцессе Каше и принце Молоко

В одном сладком королевстве, где жили тортики, эклеры и пончики, вдруг, совершенно неожиданно, родилась принцесса каша.

Обыкновенная каша, но очень капризная.

- Дайте мне другую кастрюлю, эта для меня маловата! Мне холодно, немедленно подогрейте меня! – кричала принцесса, и придворные торопились выполнять все ее прихоти.

- Добавьте немного соли!

- Мало сахара! Побольше, побольше, не жалеите!

Я, все-таки, принцесса сладкого королевства! – пыхла и раздувалась принцесса.

- Эй, ты, подойди ко мне! – приказывала каша, когда уже не могла удержать свое пышное тело, и оно начинало переливаться из кастрюли, - Съешь немного моей кашки! Ну, хотя бы лизни!

Умоляла принцесса жителей королевства, но все отказывались, есть, лизать, даже нюхать не хотели, из-за ее вредности.

И королю Сахару стали жаловаться, что, дескать, у каши не закрывается рот, она ест с утра до вечера.

- Будем принимать решительные меры! – сказал король, и отказал каше сначала в завтраке, потом в обеде. А от ужина принцесса сама отказалась, и заточила себя в башню.

Проходит день, неделя, месяц, а принцесса не просит прощения. Сидит в своей башне молчит, и никого не пускает.

Король был в отчаянии, насколько проще ему было договориться с пончиками, или мармеладками. Но каша? Она ведь запросто может затопить кашей все королевство!

Думал король. Думали советники. Но ничего придумать не смогли.

Тогда король издал указ, и послал гонцов ознакомить с ним всех жителей королевства:

- Отдам в жены строптивую и непокорную дочь, да еще и полцарства в придачу тому, кто уговорит принцессу выйти из башни!

И повалили женихи со всех сторон, собрались вокруг башни и думают, как принцессу оттуда выманить. А она сидит возле круглого окошечка и посмеивается.

Но вдруг ее внимание привлек всадник на белом коне. Сердце принцессы затрепетало.

- Неужели это мой принц? – подумала она и побежала по ступенькам вниз.

Возле двери принцесса остановилась, чтобы немного отдышаться, и открыла дверь. Перед ней на одном колене стоял прекрасный принц Молоко.

- Согласны ли вы, принцесса Каша, стать моей женой и отправится в мое Молочное королевство? – спросил юноша.

- Да! Да! Да! Я согласна! – воскликнула принцесса.

- А согласны ли вы, дорогая принцесса, накормить весь мой народ вашей вкусной ароматной кашей с нашим молоком?

- Я согласна накормить не только ваш народ, но и всех жителей своего сладкого королевства! Прямо сейчас! – радостно сказала принцесса и стала раздавать кашу с молоком всем людям, которые прибежали посмотреть на строптивую принцессу.

- А вы знаете, очень даже вкусная каша получилась! – облизывая ложку, сказал главный повар королевства, и добавил, - Приятного аппетита!

А затем, был пир горой! И я там была!

Кашку пробовала,

Молочком запивала,

Силы прибавляла.

Аппетита всем желала!

### 3. Пословицы и поговорки про молоко

- Ох-хо-хо, без молока нелегко, не будет молока, не будет и сливочек.
- Кормов избыток — молока достаток.
- Коровушку не напоишь — и молочка не надоишь.
- Молока в достатке — и мы в порядке.
- Корова в тепле — молоко на столе.
- Молоко коровье пейте на здоровье.
- Хорошая травка — молока прибавка.
- Будешь трудиться — будет у тебя и хлеб, и молоко водиться.
- Кто на молоке ожегся, тот и на воду дует.
- Без молока сливок не бывает.
- Будет сено — будет и молоко.
- У коровы молоко на языке: как покормишь, так и подоишь.

### Пословицы и поговорки про корову:

- Корова во дворе, так еда на столе.
- Молоко в корове не прокиснет.
- От черной коровки да белое молочко.
- Корми с осени коров, сытнее весна будет.
- Баловливая корова все стадо балует.
- У коровы молочко на язычке.
- Ходит как корова за теленком.
- Ласковый теленок двух маток сосет, а неласковому ни одной не попадет.
- Уперся, как бык рогами.
- Корова рогата, да молоком богата.
- Корова с молоком, а баба с донником.
- Корова черная, да молочко белое.
- Корову не накормишь — молока не надоишь.

### 4. Стихи о молоке:

От него — здоровье, сила  
И румянец щёк всегда.  
Белое, а не белила,  
Жидкое, а не вода.  
О великое чудо природы,  
Белоснежный источник добра,  
Воспевайте вы все эту оду,  
Это ода в честь молока.  
Молоко – это первый напиток,  
Молоко – это наша судьба,  
Молоко – это наша защита,  
Молоко буде пить мы всегда!

### «Я смотрю на молоко»

Завтрак. Я ещё спросонья, мысли где-то далеко...  
Подперев щеку ладонью, я смотрю на молоко.  
Размышляю я при этом: интересное кино –  
Так зачем его пить детям? И полезно ли оно?  
Сам я справился едва ли, подсказала мама мне.  
В нем есть фосфор, кальций, калий, витамины А и Д  
А еще сказала мама, молоко - как хочешь пей.  
Хочешь с хлопьями, с какао, с мёдом, с булкой и без неё.  
Молоком чудесна каша, с молоком отличный чай.  
С шоколадом можно даже – вот уж будет сладкий рай.  
И, смотря в глаза мне прямо, мне еще сказала мама:  
Музыкант, шофер, учитель, сталевар, артист, строитель,  
Ученый или бизнесмен, президент или спортсмен –  
Сейчас и в прежние века – жизнь начинали с молока.  
Быстро мой включился разум, мыслям стало так легко.  
Взял я свой стакан и сразу, залпом выпил молоко!  
В. Лаврина

В магазине, на витрине  
Завязался разговор.  
Что нужнее? Что вкуснее?  
Разгорелся жаркий спор.  
Сыр головастый  
Перед всеми хвастал:  
"Я запашистый,  
Твёрдый, душистый,  
С кругленькими дырами,  
Нет вкуснее сыра!  
Я не то, что молоко,  
Ведь его разлить легко".  
А сметана белая  
Вдруг тоже стала смелая:  
"Я, послушайте, ребята,  
Разливаюсь по салатам,  
По супам и овощам,  
Запеканкам и борщам.  
Без меня и торты —  
Все второго сорта.  
Я нужнее молока,  
Я послаще творожка".  
Тут вмешался творог:  
"Вот из нас-то прок.  
Уваженье к творогам:

Мы — начинка к пирогам.  
Я нужнее молока  
И сметаны... Ну, слегка".  
Масло тоже не молчало,  
Очень громко всем сказало:  
"Чтобы сделать бутерброд,  
К хлебу масло надо. Вот.  
Без меня блины и кашу  
Есть никто не будет даже.  
Я жирнее молока,  
Сыра, сливок, творожка".  
Тут и мороженое  
Воскликнуло восторженно:  
"А меня-то, а меня-то  
Очень любят все ребята:  
И с клубникой, и с печеньем,  
И с орехом, и с вареньем".  
Помолчало молоко,  
Повздыхало глубоко:  
"Глупые продукты,  
Как же вы забыли,  
Что коровьим молоком  
Все когда-то были?  
Сделан сыр из молока,  
И творог — из молока,  
И сметана с маслом —  
Это детям ясно!"  
Е. Голубев

В детский сад пришла корова  
И сказала: "Здравствуй, Вова.  
Как же так? Молочной каши  
Не попробовал ты даже?"  
Ей в ответ промямлил Вова:  
"Знайте, тётушка корова,  
Все твердят - она полезна.  
Это так неинтересно.  
Но обиженно корова  
Промычала: "Бедный, Вова.  
Как же ты без этой каши  
Станешь и сильней, и старше.  
Каши нет вкусней с вареньем.  
Муууу, С хорошим настроеньем!"  
Владимир Корман



Вкусная каша.  
Маленький Петя с сестрёнкой Наташей  
Кушал за завтраком манную кашу.  
Мама в тарелки её разложила,  
Кашу молочную очень хвалила:  
- Сладкая, пышная с маслицем вкусным.  
Кашу сварить – это тоже искусство!  
Чтобы хорошей она получилась,  
Нужно, чтоб в меру она разварилась,  
Чтоб молочко было свежим, душистым,  
Пахло, чтоб лугом и солнцем лучистым.  
Сахар чтоб был удивительно сладким,  
Манка насыпана ровно и гладко.  
Манная каша – одно объеденье,  
С мёдом и маслом, с вишнёвым вареньем.  
Каша с добавкой исчезла так быстро!  
Глянула мама – в тарелочках чисто

## **5. Малые фольклорные формы: считалки, загадки, частушки**

### **Считалка.**

Слушал мамин я наказ  
Молоко пил в детстве – раз  
А подрос едва-едва  
Творог кушал - это два!  
Обмакнул в сметану блин,  
Посмотри-ка - это три!  
Сливки я люблю густые.  
После три идет четыре!  
Масло в кашу добавлять  
Очень вкусно - это пять!  
Разных йогуртов не счесть,  
А в считалке – это шесть!  
Простоквашу пить не лень  
И полезно – это семь!  
Сыр созрел, ведь скоро осень!  
Было семь, а стало – восемь!  
И зачем овечке бляеть?  
Брынза...  
Это стало девять!  
Кошки любят куролесить,  
Молоко пить - это десять!  
Все молочные продукты  
Сосчитал я за минуту!

### **Частушки:**

Мы веселые подружки,  
Пропоем для вас частушки  
О питании полезном  
Знать вам будет интересно!  
Пейте, дети, молоко,  
Ведь учиться нелегко!  
Для образования  
Нет лучшего питания.  
Молоко продукт полезный,  
Очень вкусный, всем известный.  
Я скажу вам от души –  
Лучше пищи не ищи.  
Йогурт, творог, молоко –  
Очень много кальция.  
Зубки белые всегда –  
И никакого кариеса!  
Предпочтенье отдаю  
Я молочной каше,  
Чтобы с каждым новым днем  
Становиться краше.  
Молоко, творог, сметана  
Для здоровья хороши.  
Я люблю продукты эти  
Говорю вам, от души!  
У меня коса большая  
Ленточка коротенька,  
Масло с мёдом уплетаю,  
Потому молоденька.  
А румянец на щеках  
Вовсе не от колы,  
Пью, ребята, молоко,  
Будьте все здоровы!  
Что-то ночью мне не спится,  
Молочка с медком попью,  
Сон чудесный мне приснится,  
Что пятерку получу.  
Белые цвет – вкуснее нет!  
Ряженка, кефирчик.  
И заглядывает в рот  
Со сметаной блинчик.  
Творог, ряженка, кефир  
Покорили целый мир.  
Масло, йогурт, в самом деле,

Даже в космос полетели!  
Если хочешь быть здоровым,  
Правильно питайся!  
Пей побольше молока,  
Спортом занимайся!  
Пейте, дети, молоко,  
Будете здоровы!  
Не забудьте, что его  
Вам дают коровы!!!

### Загадки:

Белое, да не снег,  
Вкусное, да не мед.  
От рогатого берут  
И ребятам дают. (Молоко)  
Хоть жидкое — но не вода,  
Не снег, а белое. (Молоко)  
Под черной коровой белый теленок. (Молоко)  
От него — здоровье, сила  
И румянец щёк всегда.  
Белое, а не белила,  
Жидкое, а не вода. (Молоко)  
Из водицы белой —  
Всё, что хочешь, делай:  
Масло в нашу кашу,  
Сливки в простоквашу,  
Творожок на пирожок.  
Ешь да пей, гостям налей,  
И коту не пожалей. (Молоко)  
Не снег,  
А белое всегда.  
Хоть и течет,  
А не вода. (Молоко)

### Цепочка загадок для детей.

Главный фермер дядя Вова  
Подоил с утра корову,  
Ведь она траву легко  
Превращает в ...

Молоко на всей планете  
Любят взрослые и дети.  
Если не сварить с ним кашу,  
Скиснет - будет ...

С простоквашей все непросто,  
Нужно пить ее для роста.  
А не любишь - бабушка  
Испечет ...

У оладушек дружок,  
Он похож на пирожок.  
Творог в нем сидит как пленник,  
И зовут его ...

Всяк вареник вверх всплывает.  
Каждый повар точно знает,  
Что все это не игра -  
Доставать его пора.  
После этой ванны странной  
Окунется он в ...

Ах, сметана! Блюда царица!  
Ей и суп, и борщ гордится.  
И в сметану влюблены  
Братья круглые ...

Блин не может укатиться,  
В приключения пуститься.  
Пачкать о тропинку бок  
Станет только ...

Колобка лиса поймает,  
Пополам его сломает,  
Смазав маслом, сунет в рот,  
Ведь теперь он ...

Бутерброд берут в дорогу,  
Чтоб перекусить немного.  
Всех туристов выручает  
Термос с ароматным ...

Чай придумали китайцы,  
Есть морковь - лесные зайцы,  
А Италия гордится  
Тем, что там возникла ...

Пиццу можно очень ловко  
Разогреть в своей духовке.  
Ну а повар бы нам смог  
В ней испечь большой ...

Где пирог, там будет праздник,  
Аромат гостей всех дразнит,  
Но, быть может, любишь ты  
С кремом сладкие ...

Торт разрежут на кусочки -  
Папе, маме, сыну, дочке.  
И придут к ним в гости снова  
Добрый фермер и корова!

## 6. Карточка опытов с молоком

### Опыт № 1. «Шпионские тайны»

**Цель:** Доказать детям, что при помощи источника тепла, молоко становится видимым, благодаря содержанию в нём полезных веществ.

- Дети на листах бумаги ватной палочкой рисуют молоком различные фигуры, после высыхания, рисунки необходимо прогладить утюгом.

### Опыт № 2 «Есть ли жир в молочных продуктах».

**Цель:** Доказать содержание жира в молочных продуктах.

На листочек бумаги поместить продукт (молоко, сыр, масло, сливки) и сверху накрыть салфеткой, по размеру жирных пятен определить самый жирный продукт.

**Вывод:** Чем больше жира в молочном продукте, тем он полезнее.

### Опыт № 3: Взрыв цвета в молоке.

Чтобы провести этот зрелищный эксперимент, вам понадобятся:

- цельное молоко
- пищевые красители разных цветов
- любое жидкое моющее средство
- ватные палочки
- тарелка

Обращаем ваше внимание на то, что молоко должно быть обязательно цельным, а не обезжиренным. Почему? Все объяснения после опыта.

План работы:

1. Налейте молоко в тарелку.
2. Добавьте в него по несколько капель каждого красителя. Старайтесь делать это аккуратно, чтобы не двигать саму тарелку.
3. А теперь, хотите, верьте, хотите, нет, мы заставим молоко двигаться с помощью обычного моющего средства! Возьмите ватную палочку, окуните ее в средство и прикоснитесь ей в самый центр тарелки с молоком. Посмотрите, что произойдет! Молоко начнет двигаться, а цвета перемешиваться. Настоящий взрыв цвета в тарелке!

Объяснение опыта: молоко состоит из молекул разного типа: жиры, белки, углеводы, витамины и минералы. При добавлении в молоко моющего средства происходит одновременно несколько процессов. Во-первых, моющее средство снижает поверхностное натяжение, и за счет этого пищевые красители начинают свободно перемещаться по всей поверхности молока. Но самое главное, что моющее средство вступает в реакцию с молекулами жира в молоке, и приводит их в движение. Именно поэтому для этого опыта не подходит обезжиренное молоко.

### Опыт №4. Как быстро приготовить из молока простоквашу.

**Цель:** познакомить детей со способом быстрого сквашивания молока.

Дети капают по несколько капель лимонного сока в стаканчики с молоком, наблюдают процесс свертывания молока.

## **7. Конспект развлечения в старшей группе. «Путешествие в Молочную страну»**

**Цель:** закрепить знания детей о пользе молока и молочных продуктов.

### **Задачи:**

- учить детей осознанно относиться к своему питанию;
- расширить знания детей о молочных продуктах, их получении;
- продолжать формирование у детей представление о ценности здоровья, желания вести здоровый образ жизни;
- развивать зрительную память и мышление детей; развивать разговорную речь детей, расширять словарный запас;
- воспитывать умение работать в коллективе;
- развивать умение ориентироваться в пространстве.

### **Предварительная работа:**

Беседа с детьми о молоке и молочных продуктах.

Разучивание музыкально - ритмической игры "Шёл козёл по лесу".

### **Оборудование:**

- Стенд «Веселая буренка»;
- Волшебный цветок с загадками;
- Ковер-самолет;
- Плакат с нарисованной коровой;
- Наборы муляжей молочных продуктов;
- Музыкальные композиции «На лугу пасутся...», «Шёл козёл по лесу»;
- Мультимедийное оборудование, презентация по теме занятия.

### **Ход развлечения «Путешествие в Молочную страну»**

Ведущая: Дети, у нас с вами сегодня занятие необыкновенное. Мы совершим путешествие. А чтобы узнать, куда мы отправимся и о чём будем говорить, вам необходимо отгадать загадку:

От него — здоровье, сила

И румянец щёк всегда.

Белое, а не белила,

Жидкое, а не вода. (Молоко.)

Совершенно верно. Молоко и молочная пища полезна людям любого возраста, поэтому молоко и молочные продукты должны занимать одно из главных мест в питании. Очень важно, что молочные продукты благоприятно влияют на кишечник, что способствует укреплению иммунитета и профилактике различных заболеваний. Какие же полезные вещества входят в состав кисломолочных продуктов?

(рассматривание макета «Стакан молока»)

1) Кальций. Он просто необходим для наших костей, для нервной системы. Особенно кальций необходим для растущего организма детей, чтобы кости развивались должным образом и зубы были крепкими.

2) Витамин А. Очень ценный витамин для иммунитета, для красоты кожи, ногтей, укрепления зрения.

3) Витамин D. Всем известно, что этот витамин необходим для усвояемости кальция, в молочных продуктах есть и кальций, и витамин D.

4) Белок. Это основной элемент из него состоят наши мышцы и кости. Главный строитель нашего организма.

А путешествие наше будет в Молочную страну.

Ведущая: Сегодня утром в детский сад принесли посылку для детей подготовительной группы, давайте посмотрим, что же в ней. Ребята, здесь для нас письмо, давайте прочитаем!

«Здравствуйте, ребята! Меня зовут Буренка. Я живу в Молочной стране и приглашаю вас в мою страну, а для этого я вам послала ковер-самолет, который пригодятся вам в путешествии»

Ведущая: Ребята, а вы знаете где находится Молочная страна? И кто там живёт? А вот чтобы узнать, кто живёт в Молочной стране, давайте, прямо туда и отправимся, и посмотрим! Ребята, садитесь на наш ковер - самолёт!

Наш ковер – самолёт

Отправляется в полёт!

Дружно все мы сядем с вами,

Полетим над облаками!

Держим курс на Молочную страну!

- Ой, ребята, а куда мы попали? Что это?

Изображение луга с пасущимися на нём коровами. Дети рассказывают о коровах, что они дают молоко, питаются травой.

Ведущая: - А где живут коровы? Где же их дом?

Сейчас посмотрим. (Изображение фермы, загонов с коровами, доярки, машины – молоковоза.)

Ведущая: Посмотрите здесь корова, но у неё нет хвоста, давайте ей поможем.

Игра "Прикрепи корове хвост". Большой плакат с изображением коровы (без хвоста) вешается на магнитную доску. Ребенку даем в руки хвост, завязываем глаза, раскручиваем. Ребенку необходимо прикрепить корове хвост. Игра проходит под музыкальное сопровождение песня "Кто пасется на лугу? ".

Ведущая: - Дети, а кто кроме коровы дает нам молоко? (Коза)

Музыкальная игра "Шёл козёл по лесу".

Шёл козёл по лесу, по лесу,

Нашёл себе принцессу,

Принцессу нашёл.

Припев: Давай, коза, попрыгаем,

Попрыгаем, попрыгаем,

И ножками подрыгаем

Подрыгаем, коза.

И ручками похлопаем,

Похлопаем, похлопаем

И ножками потопаем,

Потопаем, потопаем.



И хвостиком помашем,  
Помашем, помашем  
И просто так попляшем,  
Попляшем коза.  
Головкой покачаем,  
Качаем, качаем,  
И снова начинаем,  
Тарам-тарам-пам-пам.

Ведущая: - а куда же теперь поехал молоко? Но прежде чем мы отправимся за ним, давайте поближе познакомимся с жителями Молочной страны?! В этой стране живут разные молочные продукты. Какие молочные продукты вы знаете? Давайте поиграем?

Игра с мячом «Назови продукт». Дети называют различные молочные продукты. Для подсказки висит стенд «Веселая буренка» с муляжами молочных продуктов

Ведущая: Смотрите, еще одно письмо для нас. Что же в нём?

Распечатывают конверт, читают. Это жители Молочной страны услышали свои имена и предлагают ребятам дружить с ними. Согласны? Но для этого они приготовили загадки, в которых спрятаны их названия.

Цепочка загадок для детей.

Главный фермер дядя Вова

Подоил с утра корову,

Ведь она траву легко

Превращает в ...

Молоко на всей планете

Любят взрослые и дети.

Если не сварить с ним кашу,

Скиснет - будет ...

С простоквашей все непросто,

Нужно пить ее для роста.

А не любишь - бабушка

Испечет ...

У оладушек дружок,

Он похож на пирожок.

Творог в нем сидит как пленник,

И зовут его ...

Всяк вареник вверх всплывает.

Каждый повар точно знает,

Что все это не игра -

Доставать его пора.

После этой ванны странной

Окунется он в ...

Ах, сметана! Блюд царица!

Ей и суп, и борщ гордится.

И в сметану влюблены

Братья круглые ...

Блин не может укатиться,  
В приключения пуститься.  
Пачкать о тропинку бок  
Станет только ...  
Колобка лиса поймает,  
Пополам его сломает,  
Смазав маслом, сунет в рот,  
Ведь теперь он ...  
Бутерброд берут в дорогу,  
Чтоб перекусить немного.  
Всех туристов выручает  
Термос с ароматным ...  
Чай придумали китайцы,  
Есть морковь - лесные зайцы,  
А Италия гордится  
Тем, что там возникла ...  
Пиццу можно очень ловко  
Разогреть в своей духовке.  
Ну а повар бы нам смог  
В ней испечь большой ...  
Где пирог, там будет праздник,  
Аромат гостей всех дразнит,  
Но, быть может, любишь ты  
С кремом сладкие ...  
Торт разрежут на кусочки -  
Папе, маме, сыну, дочке.  
И придут к ним в гости снова  
Добрый фермер и корова!  
Ведущая: - Вот это да, сколько много жителей живёт в этой стране... а кто же среди них главный?  
Появляется изображение молочного завода. Рассказ о судьбе молока и о работе молочной промышленности.  
А потом с молочного завода все эти продукты отправляются в ...магазин, где их уже и покупают наши мамы и папы.  
Ведущая: - Ой! Посмотрите, какой чудо-цветок здесь вырос! Волшебный, наверное! На каждом из лепестков у него для нас – загадки. Ребята, попробуем отгадать?  
Белая водица  
Всем нам пригодится.  
Из водицы белой  
Все, что хочешь, делай:  
Сливки, простоквашу,  
Масло в кашу нашу,  
Творожок на пирожок,  
Кушай, Ванюшка, дружок! (Молоко)

Очень любят дети  
Холодок в пакете.  
Холодок, холодок,  
Дай лизнуть тебя разок! (Мороженое)  
Догадайтесь, кто такая?  
Белоснежная, густая.  
Сливки взбили утром рано,  
Чтоб была у нас ... (Сметана)  
Что за белые крупинки?  
Не зерно и не снежинки.  
Скисло молоко — и в срок  
Получили мы ... (Творог)  
Сделан он из молока,  
Но тверды его бока.  
В нем так много разных дыр.  
Догадались? Это ... (Сыр)  
Мы на хлеб его намажем  
И добавим к разным кашам.  
Кашу не испортят точно  
Бело-желтые кусочки. (Масло)

Ведущая: Ну вот и подошло к концу наше путешествие в Молочную страну...  
Мы узнали, какой долгий путь ждёт молоко, прежде чем оно появится у нас в холодильнике. Познакомились с Молочной страной и её жителями, с которыми будем теперь дружить. Ведь правда, ребята?

Молоко, молоко для здоровья нам дано!  
Молочные продукты – это замечательно!  
Очень вкусно и питательно!  
Молоко всем помогает,  
Зубы, дёсны укрепляет.  
Чувствуешь себя легко,  
Если пьёшь ты молоко.  
С ним расту я по часам  
И совет хороший дам:  
Вместо пепси, лимонада  
Молоко пить чаще надо.



## 2. БЕЛОГЛИНСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ

### Тема: Хлеб всему голова.

#### Задачи:

#### Образовательные:

- ✓ Познакомить детей с белоглинским хлебокомбинатом.
- ✓ Формировать и расширять представления детей о труде пекаря, кондитера, технолога, тестомеса, упаковщицы; показать детям результаты их труда, общественную значимость труда.
- ✓ Углубить представления детей о хлебобулочных изделиях и их производстве (элементарные представления о производственном процессе: использование специальных машин в работе: хлеборезки, тестомесильные машины, протирочные машины и т.д.).
- ✓ Формировать представление детей о пользе выпускаемых продуктов Пензенских хлебозаводов.

#### Развивающие:

- ✓ Развивать у детей умение включать в игровой процесс деятельность людей разных профессий. Находить предметы-заместители и использовать их в качестве атрибутов, изображающих инструменты и оборудование. Передавать в игре отношение взрослых к работе, оборудованию и инструментам, отражать характер взаимоотношений людей.
- ✓ Развивать умение переносить полученные знания на свою деятельность.

#### Воспитательные:

- ✓ Воспитывать бережное отношение, уважение к людям и результатам труда, стремление участвовать в трудовой деятельности взрослых.
- ✓ Воспитывать у детей личностные качества: доброжелательность, вежливость, аккуратность, быстроту, ловкость, творческий подход к работе, эстетический вкус.

## Информация о белоглинском хлебокомбинате

Хлебокомбинат ИП Куракина Г.А. одно из самых больших предприятий Белоглинского района Краснодарского края. На хлебокомбинате вырабатывается хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.

Главным конкурентным преимуществом предприятия хлебокомбината наряду с большими производственными мощностями и широким ассортиментом продукции является производство хлебобулочных изделий исключительно по «ГОСТовской» технологии на натуральных жидких заквасках. Технология жидких заквасок предполагает полное отсутствие химических разрыхлителей, консервантов и стабилизаторов.

Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий изменяется с учетом пожеланий клиентов и потребителей, а также современных тенденций отрасли. Специальные лаборатории контролируют качество сырья и соблюдение технологических процессов: постоянной проверке подвергается и зерно, и мука, и готовые изделия. Поэтому покупатели, приобретая продукцию хлебокомбината ИП Куракина, могут быть уверены в ее качестве и неизменном вкусе.

Особое внимание уделяется качеству продукции: каждый вид изделия производится из натуральных, экологически чистых продуктов. Это гарантирует более высокий уровень контроля качества продукции и ее безопасность.



## **Что необходимо для производства продукции на хлебозаводе.**

**Сырье:** мука, жировая продукция (масло, маргарин, жир и др.), яйцо, сыворотка, молоко (сухое обезжиренное, сгущенное, сгущенное вареное), кондитерский декор (крошка шоколадная, кондитерская глазурь, карамельный колер, кокосовая стружка, кондитерская посыпка и др.), мед натуральный, повидло, конфитюр, джем в ассортименте, сухофрукты (изюм, чернослив, курага), орехи (грецкий, фундук, арахис), мак, кукурузная крупка, крахмал кукурузный, сливки растительные, ванилин, какао-порошок, ароматизаторы, пищевые красители, улучшители вкуса, лимонная кислота, солод, па тока, пряности (кориандр, корица, тмин, кунжут и др.), вино десертное, йогурт для суфле, халва подсолнечная.

**Материалы для производства:** гофротара, пленка полипропиленовая, термоусадочная; упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пластиковая тара, скотч).

## **Значимость продукции, выпускаемой Белоглинским хлебокомбинатом.**

Хлебобулочные изделия являются одним из основных продуктов питания человека. С детских лет нас учили беречь и ценить каждый кусок хлеба как самое большое богатство на земле. У всех народов хлеб имеет нравственное значение. Он всегда был мерилем всех ценностей. Издавна на Руси встречали хлебом самых дорогих гостей. Хлеб – всему голова! Употребляя в пищу хлеб, человек обеспечивает себе качественное полноценное питание.

## Специалисты хлебокомбината

Профессия	Трудовые действия	Орудия труда и инструменты	Результаты труда	Личностные и профессиональные качества
<b>Директор</b>	Организует всю работу предприятия и несет полную ответственность за его состояние и деятельность: заключает договоры, издает приказы по предприятию, принимает и увольняет работников, применяет к ним меры поощрения и налагает взыскания, несет ответственность за состояние техники безопасности, охраны труда и производственной санитарии.	Компьютер, документация, схемы, расчёты.	Слаженная работа всего предприятия.	Знание организации промышленного производства, технологического процесса, знание техники безопасности, ответственность, добросовестность, решительность, внимательность, умение общаться.
<b>Технолог</b>	Контролирует качество сырья; следит за технологией изготовления хлебобулочных изделий, за рецептурой	Справочная литература по производству хлебной продукции, технологический журнал, ручка	Качественная продукция, разработка новой продукции	Знание технологических процессов, творческий подход к работе.
<b>Тестомес</b>	Замешивает тесто, готовит его к выпечке.	Тестомесильная машина, мука, яйца, масло, молоко, дрожжи и другие вкусовые добавки.	Хлебное тесто, сдобное тесто.	Аккуратность, внимательность, чистота на рабочем месте.
<b>Пекарь</b>	Специалист по выпечке хлебобулочных изделий. Раскладывает готовое тесто по формам по весу, следит за вкусовыми качествами, внешним видом, запахом, процессом выпечки.	Тесто, формы, весы, печь, часы, нож, дополнительные материалы для украшения.	Готовый хлеб, батоны, булки, сдобные булочки, пряники и др.	Аккуратность, опрятность, наблюдательность, внимательность, быстрота, ловкость.
<b>Работники бухгалтерии</b>	Осуществляет контроль за состоянием и распределением основных денежных	Компьютер, отчётная	Распределение денежных средств (на	Профессиональные знания, знания по технике безопасности,

	средств, готовят отчётную документацию.	документация, таблицы, расчёты.	развитие предприятия, на приобретение сырья, выплату налогов, расчёт зарплаты работникам предприятия.	внимательность, исполнительность; ответственность.
<b>Кондитер</b>	Изготавливает печенье, вафли, мармелад, торты, пирожные.	Продукты для теста, глазури, прослойки, пищевые красители, приспособления для украшения.	Разнообразные торты, пирожные, печенье, вафли и т.д.	Трудолюбие, аккуратность, соблюдение темники безопасности. Творческий подход к работе. Доставляют людям радость, праздник.
<b>Упаковщица</b>	Сортирует печенье, вафли, мармелад и т.д., раскладывает по коробкам, упаковывает; придаёт товарный вид изделию, красоту, эстетичность.	Конвейер готовой продукции, этикетки, коробки; чепчики, нарукавники, фартуки.	Упакованная готовая продукция.	Честность, быстрота, внимательность, доброжелательность при взаимодействии с другими работниками.
<b>Водитель</b>	Развозка продукции хлебозавода	Машина, продукция	Развозка продукции на рынок сбыта	Умение водить машину, внимательность, быстрота реакции, добросовестность, ответственность



## Приложение

### 1. Образовательная ситуация «От зернышка до каравая»

#### Программные задачи:

#### Образовательные задачи:

- закрепить знания о профессиях, выращивающих хлеб;
- закрепить знания дошкольников о хлебе;
- закреплять умения изготавливать хлебобулочные изделия из теста;
- обогатить знания о том, как на столе появляется хлеб, какой путь он проходит, с какими профессиями это связано.

#### Развивающие задачи:

- Развивать внимание, связную речь, память, активность и мелкую моторику рук.

#### Воспитательные задачи:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, выращивающих хлеб.

**Словарная работа:** комбайнер, тракторист, жатва, пекарь.

**Материал:** презентация «От зернышка до каравая», соленое тесто

#### Ход занятия

#### Организационный момент. Мотивация.

Я люблю, когда при встрече

Мы знакомым и родным

С добрым утром! Добрый вечер!

Добрый день! **Всем говорим!**

-Скажите, с каким настроением вы пришли сегодня в детский сад? *(Ответы детей)*.

-А почему у вас сегодня хорошее настроение? *(Ответы детей)*.

-Я тоже пришла с хорошим настроением, потому что люблю свой детский сад, детей, свою работу.

-Как вы думаете, как называется моя профессия? *(Ответы детей)*.

-Кто знает, почему она так называется? *(Ответы детей)*.

-Посмотрите, сколько сегодня гостей и все они по профессии педагоги. Как вы думаете, у них хорошее настроение? Давайте подарим им свои улыбки и добрые пожелания.

**Воспитатель:** Отгадай легко и быстро

Мягкий, пышный и душистый.

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Что это? (Хлеб)

**Воспитатель:** Конечно же это хлеб.

Труд хлеборобов всегда был тяжёлым. Особенно трудно было выращивать хлеб, когда не было ни машин, ни тракторов, ни комбайнов. Землю пахали деревянной сохой, в которую впрягали лошадь. За сохой шёл пахарь. Когда поле было вспахано, его засевали вручную. На шею вешали лукошко с зерном, брали горсть зерна и размашистым, плавным движением руки бросали его в землю. Несмотря на тяжёлый труд, люди радовались, когда на поле появлялись первые всходы, говорили с любовью о поле, о земле, ждали дождя, чтобы был хороший урожай.

### **Актуализация знаний и фиксация затруднений**

**Воспитатель:** А давайте с вами вспомним профессии тех людей, кто выращивает хлеб.

*Дети:* Тракторист, шофер, комбайнер.

**Воспитатель:** Все профессии важны и друг без друга, хлеб никто из них не вырастит. Труд хлебороба очень тяжёлый, его надо уважать. Но для того, чтобы хлеб всегда был у нас на столе одной профессии хлебороба не достаточно. Как вы думаете, какие еще нужны профессии?

*ОТВЕТЫ ДЕТЕЙ*

**Воспитатель:** А какой путь пришлось пройти зернышку, чтобы стать хлебом?

*ОТВЕТЫ ДЕТЕЙ*

**Воспитатель:** А сейчас я предлагаю вам отправиться в виртуальное путешествие «От зерна до каравая». Готовы?

*Дети:* да.

**Воспитатель:** В каждом зёрнышке пшеницы

Летом и зимой,

Сила солнышка хранится

И земли родной.

И расти под небом светлым,  
Строен и высок,  
Словно Родина бессмертный,  
Хлебный колосок.

### **Открытие нового знания**

Где мы с вами оказались? (Слайд 1 *(Ответы)*)

Выберите, на каком поле вы посеете зерно. (Слайд 2).

Правильно, на поле, которое далеко от свалок мусора. Почему? *(Ответы)*.

Что дальше мы будем делать? С чего начинается путь маленького зернышка?

Послушайте, что это за звук? Что это? *(Трактор)*. (Слайд 3)

А в тракторе сидит кто? *(Тракторист)*. Что он делает? Правильно, пашет землю.

После того, как землю вспашут, на поля выходят особые машины. Кто знает, как они называются? Называются они сеялки *(показ сеялки, Слайд 4)*.

Раньше, когда не было тракторов и сеялок, люди сеяли зерно вручную, т. е. раскидывали зерно по пашне из больших корзин. Хотите посеять зерно? *(Перед детьми пластиковые стаканчики и зерна пшеницы)*

А что еще нужно, чтобы зерна хлеба хорошо прорастали? Конечно, полить их. *(Дети поливают из лейки)*. А как вы думаете, что еще нужно, чтобы семена хорошо росли? *(Ответы)* Правильно, поставим на окно поближе к солнцу. Покажем, как наши семена всходят.

Физкультминутка:

В землю зёрнышко упало *(присесть)*.

Подрастать на солнце стало *(руки над головой)*.

Дождик землю поливал.

И росточек подрастал *(медленно встать)*.

К свету и теплу тянулся *(встать на носки)*.

И красавцем обернулся.

Быстро прорастают наши семена, заколосилось зерно. (Слайд 5)

Что же мы с ними будем делать дальше? *(Ответы)* Правильно убирать. Когда поспевают рожь и пшеница, у **хлеборобов** начинается **жатва**. Жатва – от слова жать, резать, косить – т. е. уборка урожая.

Какие машины помогают хлеборобам убирать урожай, вы знаете? *(Ответы)* (Слайд 6)

Отгадаете загадку:

«Он идет, волну сечет. Из трубы зерно течет»

Что это? *(Комбайн.)* (Слайд 7).

Кто работает на комбайне? *(Комбайнеры.)*

С утра до ночи работают **хлеборобы** в горячую пору уборки урожая. Ребята, что вы можете рассказать о труде **хлеборобов**? (Они помогают друг другу. Труд их нелегкий, но очень нужный **всем людям**. Они трудолюбивые, смелые и добрые, заботливые.) **Хлеборобов** можно назвать еще и мужественными. Труд их нелегкий, но они любят его, гордятся им.

Куда же везут собранное зерно? Кто знает, что с ним делают? Может, солят на зиму? Может, варят? (*Ответы детей*). (Слайд 8).

Зерно везут на элеватор или зернохранилище, здесь его очищают от разного мусора и примесей, просушивают.

Куда зерно везут с элеватора? (*Ответы детей*) (Слайд 9).

На мельницу или мукомольный завод. Как называется профессия человека, который работает на мельнице? (*Ответы*). Здесь из зерна делают муку. А что потом? (*Ответы детей*).

Муку везут на **хлебозавод**, где из нее выпекают **хлеб**. (Слайд 10). Как называется профессия человека, который выпекает **хлеб**, булки, калачи? (*Ответы*) Скажите, а у нас в Белой Глине есть **пекарня**? (*Ответы*)

### **Выполнение пробного действия в аналогичной ситуации**

А теперь представьте, что вы стали пекарями, а я буду вашим руководителем. Из нашей столовой поступила заявка на изготовление сдобных булочек «Косичка». Но, чтобы наши изделия получились очень вкусными, надо, чтобы тесто некоторое время постояло и увеличилось в объёме. А я для вас приготовила тесто, которое уже готово для выпечки. Внимательно посмотрите, как мы будем их делать. Раскатываю тонкие жгутики, соединяю их вверху, сплетаю жгуты в косичку. (самостоятельное выполнение работы детьми).

### **Рефлексия**

Как славно мы сегодня потрудились? Красивые изделия у нас получились? Давайте вспомним люди каких профессий трудятся над тем , чтобы у нас с вами лежал на столе хлеб?

## 2. Образовательные ситуации «Хлеб - всему голова»

### Задачи:

Учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.

Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.

Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.

**Предварительная работа:** знакомство с поговорами о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (экскурсия в хлебный магазин), чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Снопы», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

### Ход:

#### 1. Организационный момент.

Педагог предлагает детям поиграть в игру «Волшебный мяч». Дети встают в круг, и по очереди передают друг другу мяч, называя хлебобулочное изделие.

После игры педагог обращает внимание детей на то, что в группе есть сюжетно-ролевые игры. Но самая любимая игра детей это магазин. Вот сегодня на занятии мы пополним сюжетно-ролевою игру «Магазин» хлебобулочными изделиями.

#### 2. Актуализация знаний.

Педагог задаёт вопросы:

- Откуда берётся хлеб, который продают в магазине?
- Какие вы знаете зерновые культуры? (кукуруза, пшеница, рожь, ячмень, овёс).
- Где растёт хлеб? (в поле)
- Как называются люди, которые выращивают хлеб? (хлеборобы)
- Куда везут зерно на машине с полей? (на элеватор)
- Что такое элеватор? (здание, где хранится зерно)
- Что дальше происходит с зерном?

С элеватора зерно везут на мукомольный завод, где из зёрен получают муку, затем везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.

Педагог предлагает рассмотреть схему «Откуда хлеб пришел»: сеют зерно, убирают комбайном выращенное зерно, отвозят на мельницу, полученную муку везут на пекарню, где пекут хлебобулочные изделия. Дети по схеме составляют рассказ. По ходу рассказа педагог задает детям уточняющие и проблемные вопросы:

– Кто сеет хлеб?

– Труден ли труд хлебопашца?

– Как получают муку?

Не гром грохочет, не пальба – Шумят, гудят грузовики,

Гремит-грохочет молотья. Стучат на мельнице валки,

Гора зерна растет до неба... Гора муки растет до неба...

Ты видишь, сколько будет хлеба? Ты видишь, сколько будет хлеба?

### **Физминутка.**

Едем в поле (*дети встают друг за другом и «едут» на машине*)

На кочку наехали (*подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево*)

В яму заехали

Горки объехали

И на поле приехали!

Педагог предлагает детям пройти на свои места.

- Ребята, а кто печёт хлеб? (*пекари*)

Педагог обращает внимание на коробку, стоящую на столе. Предлагает отгадать загадки и при каждой отгадке достаёт из коробки картинку или муляж хлебобулочного изделия.

Вот на мельнице пшеница

Здесь такое с ней творится!

В оборот её берут, в порошок её сотрут!

(*Мука*)

Он бывает с рисом, с мясом,

С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.  
Ну, теперь зови ребят  
По кусочку все съедят.  
(Пирог)

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

Что на сковородку наливают  
Да вчетверо сгибают?  
(Блины)

Маленькое, слобное  
Колесо съедобное.  
(Бублик)

Сидит на ложке  
Свесив ножки?  
(Латша)

Состав простой: мука, вода  
А получается еда,  
То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.  
(Макаронные изделия)

При этом педагог обращает внимание на правильную осанку детей.

**Пальчиковая гимнастика: «Месим тесто»**

Мы тесто месили, мы тесто месили  
Нас тщательно все промесить попросили  
Но сколько ни месим и сколько ни мнем  
Комочки опять и опять достаем

#### **4. Итог занятия**

- Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме?
- Как нужно относиться к хлебу?
- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

В заключении хочу вам прочесть стихотворение.

Вот он хлебушек душистый,  
Вот он теплый золотистый,  
В каждый дом, на каждый стол  
Он пожаловал, пришел  
В нем здоровье наша сила.  
В нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.  
В нем – земли родимой соки,  
Солнца свет веселого в нем...  
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

В качестве домашнего задания предложили детям вместе с родителями найти и выучить пословицы и поговорки о хлебе. Это задание настолько заинтересовало детей, что они до сих пор заучивают и рассказывают новые пословицы, которые и для нас были неизвестны.

### **3. Образовательные ситуации**

#### **«Откуда хлеб пришёл»**

**Программное содержание:** Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Предварительная работа:** знакомство о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (экскурсия в хлебный магазин), чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Снопы», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

**Оборудование:** картинки, тарелка с мукой.

**Обогащение словаря:** чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод

#### **Ход занятия**

Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

(Молочная каша, булка, чай)

А вчера?

(Омлет, булка с маслом, кофе)

А что было на обед?

(Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)



Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

(Белый, булки с изюмом, мягкий).

Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)

Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл? *(Мама купила в магазине)*

А, как он в магазин попал, Хотите расскажу?

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю

Специальными машинами, сеялками.

Потом вырастают вот такие колоски

Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу.

Там зёрна перемелют в муку.

Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, булки.

### **Физкультминутка:**

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. *(Наклоны в стороны).*

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте *(прыжки)*

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг *(ходьба на месте)*

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто? (*Мука, вода*)

**Посмотрите, какие нужны компоненты *соль, вода, яйца, мука, сахар, дрожжи***

Давайте их назовём. (*Ответы детей*).

Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки? *Ответы детей (булки, батоны, пирожки, пирожные)*.

Молодцы!

**Дидактическая игра: "Сложи правильно"**

Цель: разложить и объяснить карточки в правильной последовательности. «Как хлеб на стол попадает»

**Игра:** найди лишние ингредиенты

В заключении хочу вам прочесть стихотворение.

Вот он хлебушек душистый,  
Вот он теплый золотистый,  
В каждый дом, на каждый стол  
Он пожаловал, пришел  
В нем здоровье наша сила.  
В нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.  
В нем – земли родимой соки,  
Солнца свет веселого в нем...  
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

#### 4. Экскурсия в хлебный магазин

Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют.

Я.Аким .

Хлеб – это наша жизнь, наша культура. Как же мы должны относиться к хлебу? Ценим ли его? Какую хлебную продукцию мы знаем?

Считается, что хлеб это символ благополучия, достатка. Хлеб на столе - это богатство в доме. Хлеб всегда считался самым полезным продуктом, поэтому в народе появилось множество пословиц про него.

**Цель:** познакомить детей с работой хлебного магазина.

#### **Задачи**

1. Продолжить формирование понятий — магазин, продавец, шофер, пекарь, покупатель, автомашина, труд людей.
2. Познакомить детей с разновидностями хлебобулочных изделий.
3. Проследить их путь от пекарни до покупателя.
4. Подчеркнуть значение соблюдения гигиенических правил во время работы.
5. Формировать чувство уважения к людям труда и хлебу.

**Оборудование:** сигнальные красные флажки для остановки движения транспорта, если придется переходить улицу.

**Организация детей:** до магазина дети идут парами. Их сопровождают два педагога, один из которых находится в начале колонны, второй — в конце. В магазине дети располагаются так, чтобы не мешать продавцам и покупателям, но в то же время все хорошо видеть.

**Виды деятельности:** ознакомление с окружающей средой, экскурсия, наблюдение, развитие речи, ОБЖ, прогулка.

#### **Методические рекомендации**

Воспитатель предварительно договаривается об экскурсии с работниками магазина и приводит детей.

В магазине воспитатель старается не рассказывать детям, а задавать им вопросы, на которые те дают ответы, основываясь на восприятии увиденного.

Считают, сколько видов хлеба и булочных изделий завезли сегодня в магазин, узнают их названия. Воспитатель объясняет, чем отличается хлеб от булочных

изделий, обращает внимание детей на то, что хлеб лежит на специальных лотках, которые не ставят на землю, а осторожно переносят в магазин и вместе с хлебом оставляют на полках.

В торговом зале дети смотрят, как покупатели берут хлеб, выясняют, какие изделия пользуются наибольшим спросом, что чаще покупают: хлеб или булочки. Отмечают, что в магазине, кроме хлеба и булочек, есть пряники, печенье, сухари и иные продукты, которые завозят не ежедневно.

Дети наблюдают, как продавец разговаривает с покупателями, как выясняет, что им надо, отпускает товар. Воспитатель обращает внимание детей на то, как продавец соблюдает гигиенические правила. Руками он прикасается только к тем продуктам, которые имеют какую-то оболочку.

Вернувшись в детский сад, дети обмениваются впечатлениями. Воспитатель поощряет их к этому.

Дети делают вывод о том, что хлеб является одним из главных продуктов питания. В его производстве участвуют многие люди. При работе с хлебом и иными продуктами необходимо тщательно соблюдать правила гигиены.

## 5. Экскурсия на кухню

**Цель:** познакомить детей с технологией приготовления булочек в больших количествах.

### **Задачи**

1. Показать детям, как повара готовят булочки
2. Помочь ребятам понять, что и здесь многое зависит от уже знакомых им живых организмов — дрожжей.

**Организация детей:** они стоят на кухне группой или проходят мимо кухонного оборудования, если это возможно.

**Виды деятельности:** прогулка, развитие речи, ознакомление с кухонным оборудованием, наблюдение, социализация личности детей.

**Методические рекомендации:** педагог строго следит за соблюдением правил безопасности.

Дети идут на экскурсию на свою кухню, когда там выпекаются изделия из теста. Они должны увидеть весь процесс — от замеса теста до вынимания горячих булочек из печи. Если тесто подходит долго, на кухню можно сходить 2—3 раза. Кухонные работники, по предварительной договоренности с воспитателем, комментируют ход работы, объясняют назначение незнакомых для детей предметов и агрегатов.

Воспитатель. Видите, ребята, вам готовят еду таким же способом, как вы делали это сами, но уже не в кастрюлях, а в чанах. И помогают людям в этом умные машины и агрегаты. Вот так повар и помощники работают каждый день, чтобы вы всегда были сытыми. Вкусно они готовят? Вам нравится?

Дети отвечают.

Давайте поблагодарим всех за то, что показали нам, как они работают, и за то, что каждый день готовят для нас очень вкусно.

Дети благодарят работников кухни и уходят.

В последующие дни во время завтрака, обеда или ужина педагог напоминает детям об их экскурсии на кухню, предлагает определить, с помощью какого оборудования было приготовлено то или иное блюдо, каким способом его готовили. Спрашивает, понравилась ли еда, обещает передать благодарность работникам кухни.

## *Игра в слова*

Хлопните в ладоши, услышав слово, подходящее пшенице (ржи, ячменю, просу, ..., кукурузе).

Объясните выбор каждого слова.

### **Словарь:**

**мука, перловая, мельница, початок, батон, пшено, геркулес, «усатый», мёд, ржаной, зерно, пирожное, медонос, корм для домашней птицы и сриной, каравай, колос, метелка, овсяная каша, воздушные хлопья, лакомство для лошади.**

*Комментарий для взрослых:*

*Для активизации памяти и речи детей после игры можно предложить им следующее задание: вспомните, какие слова, подходящие для пшеницы (ржи, ячменя, проса, ..., кукурузы), вы слышали?*

## **Четвертый лишний**

Выделите лишнее слово, объясните свой выбор:

картофель, морковь, *ячмень*, свекла; просо, рожь, *баклажан*, пшеница; рис, кукуруза, *яблоко*, рожь; *гречиха*, слива, виноград, персик; ячмень, пшеница, рожь, кукуруза.

**Конкурс «Кто назовет больше изделий из теста?»** Все команды называют изделия по очереди. Если какая-либо команда не может ничего сказать, она пропускает ход. За каждым ответ дается фишка. Побеждает команда, набравшая больше фишек. Конкурс начинают дети, а когда их знания полностью исчерпаются, его продолжают взрослые.

**Конкурс для детей «Что — сначала, что — потом».** Всем командам дается одинаковый набор продуктов (например, колос, зерно, мука, хлеб, печенье, шарлотка из хлеба, сухарь, крошки, бутерброд, тартинки и т.д.). Дети должны разложить их в последовательности, соответствующей естественному ходу превращений. Если изделия соответствуют примерно одной стадии превращения, их кладут друг над другом. Воспитатель или один из родителей контролирует правильность и скорость выполнения задания.

**Конкурс для родителей «Кто быстрее замесит тесто»** От каждой команды приглашаются по одному или два представителя, и дается одинаковый набор продуктов.

*Задание для детей и родителей:* «У вас имеются остатки хлеба. Что можно из них приготовить? Дайте рецепт». Побеждает команда, назвавшая большее количество способов использования хлеба.

*Задание для мамы и ребенка:* из предложенных продуктов приготовить бутерброд. Работают одновременно все пары. Бутерброд оценивается не только по вкусовым качествам, но и по оригинальности оформления. Набор продуктов должен быть достаточно большим, чтобы участники имели выбор для развития собственной фантазии.

***Подвижная игра « Что мы делали — не скажем, а как делали — покажем»***

Из взрослых выбирается один ведущий — Царь. Команда детей, предварительно договорившись между собой, подходят к Царю. Между ними происходит следующий диалог:

— Здравствуй, Царь.

— Здравствуйте, дети. Где вы были?

— На мельнице (или в другом месте, где происходят задуманные действия).

— Что вы делали?

— Что мы делали — не скажем, а как делали — покажем.

## **6. Народные приметы**

Не сей пшеницу, прежде чем появится дубовый лист.

Комары появились — пора сеять рожь.

Сей ячмень, когда калина расцвела, а береза листочки выпустила.

Когда шишки на елке станут красными, а на сосне — зелеными, пришла пора ячмень сеять.

Коли рябина рано расцвела, будет хороший урожай овса.

Коли брусника поспела, то и овес созрел. Ольха зацвела — пора гречиху сеять.

### **Пословицы и поговорки**

Почему в народе говорится:

«До поры до времени не сеют семени»; «Весной час упустишь, годом не наверстаешь»; «Пришло время сева, не глазей ни вправо, ни влево»; «Кто весной не сеет, тот осенью жалеет»; «Не пиры пировать, когда хлеб засевай»; «Сей в срок — будет прок!»;

«Весной пролежишь — зимой с сумой побежишь»; «Чем лучше семя схоронится, тем лучше уродится»; «Хорошо зерно в землю спать уложишь — хорошо и разбудишь, сыт будешь»; «Кто пахать не ленится, у того хлеб родится»; «Кто на ниве потеет, тот хлеб имеет»; «Какова земля, таков и хлеб»; «Клада не ищи, а землю паши — и найдешь»; «Когда сеют и жнут, не говорят, что мозоли жгут»; «Будет хлеб — будет и обед»; «Кто хлеб носит, тот есть не просит»; «Сей овес хоть в воду, да в пору»; «Кто кукурузу сеет, тот год от года богатеет»; «Хозяйство без кукурузы, что дерево без корней»; «Не соберешь овес — наглотаешься слез»;

### **Из чего сварили кашу?**

Назовите злак, из которого сварили кашу.

**Пшеничную** — (*посо*)

**Гречневую** — (*гречиха*)

**Перловую** — (*ячмень*)

**Геркулесовую** — (*овес*)

**Манную** — (*пшеница*)

**Овсяную** — (*овес*)



**Кукурузную — (кукуруза)**

### **Физкультурные минутки**

Едем в поле (*дети встают друг за другом и «едут» на машине*)  
На кочку наехали (*подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево*)  
В яму заехали  
Горки объехали  
И на поле приехали!

### **Пальчиковая гимнастика**

Мы тесто месили, мы тесто месили,  
Нас тщательно всё промесить попросили,  
Но, сколько, ни месим и сколько, ни мнём,  
Комочки опять и опять достаём.

### **Загадки**

Вот на мельнице пшеница.

Здесь такое с ней творится!  
В оборот её берут, в порошок её сотрут!  
(Мука)

Он бывает с рисом, с мясом,  
С вишней сладкою бывает.  
В печь сперва его сажают,  
А как выйдет он оттуда,  
То кладут его на блюдо.  
Ну, теперь зови ребят  
По кусочку все съедят.  
(Пирог)

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

Что на сковородку наливают  
Да вчетверо сгибают?  
(Блины)

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное.

*(Бублик)*

Сидит на ложке

Свесив ножки?

*(Лепешка)*

Состав простой: мука, вода

А получается еда,

То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.

*(Макаронные изделия)*

Бьют меня палками,

Жмут меня камнями,

Держат меня в огненной пещере,

Режут меня ножами.

За что меня так губят?

За то, что любят. *(Хлеб.)*

### **Произведения о хлебе**

В.Воронько «Вот и лето пролетело...»

"Вот и лето пролетело, тянет холодом с реки.

Рожь поспела, пожелтела, наклонила колоски.

Два комбайна в поле ходят. Взад-вперед, из края в край.

Жнут - молотят, жнут - молотят, убирают урожай.

Утром рожь стеной стояла. К ночи - ржи как не бывало.

Только село солнышко, опустело зернышко."

С.Погореловский «Вот он – хлебушек душистый...»

Вот он Хлебушек душистый,

Вот он теплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол,

он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

В нем - земли родимой соки,

Солнца свет веселый в нем...

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!"

П. Каганова «Хлеб – наше богатство»

Сею в поле зёрна, И зерно в амбары

Раннею весною, Потечёт рекою,

А над ними светит, И его машины

Солнышко родное. Сделают мукою.

На ветру весёлом, На заводе пекарь

Зашумят колосья, Хлеб спечёт с любовью,

Будет урожайной, Скажет он: «Ребята!

Золотая осень. Ешьте на здоровье!»

Н.Самкова «О хлебе»

Я видела однажды, по дороге.  
Подбрасывал мальчишка хлеб сухой.  
И ловко били хлеб шальные ноги.  
Играл, как мячиком, мальчишка озорной.

Тут подошла, старушка и, нагнувшись,  
Взяла батон, заплакав вдруг, ушла  
Мальчишка в след глядел ей, улыбнувшись.  
Решил, что это нищенка была.

Тут дед, сидевший на скамейке, рядом.  
Поднялся и к мальчишке подошел  
«Зачем - спросил он, голосом усталым –  
-Ты, мальчик поступил нехорошо»

А утром, в день победы, ветераны.  
Все при параде, в школу, ту, пришли.  
Мальчишке показалось очень странным,  
Что ветераны хлеб, с собой, несли.

Узнал мальчишка, в старом ветеране.  
Седого старика, на той скамье.  
Он замер, тишина стояла в зале.  
И хлеб душистый на большом столе.

И та, старушка, что ушла с батоном.  
Сидела рядом, грудь вся в орденах.  
В глазах мальчишки голубых, бездонных.  
Вдруг, со слезами появился страх.

Она, разрезав хлеб, взяла горбушку.  
Мальчишке, нежно, в руки подала.  
И была, рассказанная, той старушкой.  
Его в блокадный Ленинград перенесла. .

Вот перед ним возник холодный город.  
Во вражеском кольце, кругом бои.  
Свирепствует зима и лютый голод.  
И тот батон, что поднят был с земли.

Прижав батон, он мчится по дороге.

Он знает, мать его, больная, ждет.  
Торопится он к ней, замерзли ноги.  
Но счастлив он, он хлеб домой несет.

А дома, бережно, батон он режет.  
Куски считая, чтоб хватило им.  
Пусть он сухой и пусть не очень свежий.  
Он был единственным и очень дорогим.

Нарезав хлеб, сметает крошки в руку.  
И матери, ее кусок, несет.  
В глазах ее он видит боль и муку.  
И тот немой вопрос «Ты ел, сынок»

Но, вспомнив, как он бил батон ногою.  
Он выхватил, тот хлеб, у ней из рук  
Мать закричала «Что, сынок, с тобою.  
Дай хлеба, я умру от этих мук»

Он зарыдал и вновь перед глазами.  
Старушка, что батон с земли берет.  
Она стоит и нежными руками.  
Мальчишке, хлеб душистый, подает.

Берет, он хлеб и к сердцу, прижимая.  
Бежит домой, там, мать больная, ждет.  
Боль матери всем сердцем понимает.  
И оправданий он себе не ждет.

Он входит в дом, сидят в нем ветераны.  
Все в зале замерло, лишь слышен сердца стук.  
Все сном прошло, остались только раны  
От боли той, в глазах стоял испуг.

Он понял цену, тем слезам и хлебу.  
Который, дерзко, превратил он в мяч.  
На землю, вновь его вернули с неба.  
Слова старушки «Ешь, сынок, не плачь»

Стоит она и гладит по головке.  
В глаза глядит, так, как глядела мать.  
Ему, вдруг, стало стыдно и неловко.  
«Простите» - только это смог сказать.

Я видела, как тихо, по дороге.

Идет мальчишка, голову склонив.  
И дед седой все курит на пороге.  
Всю боль души, молчаньем сохранив

### **Сухомлинский В. Моя мама пахнет хлебом.**

(В книге: Сухомлинский, В. Яблоко и рассвет. – М., 1984. – С. 17.)

В один день в детский сад пришли двое новеньких – Толя и Коля. Их привели мамы. Мальчики познакомились. Толя спрашивает Колю:

– Где работает твоя мама?

– А ты не догадался? – удивился Коля.

– От неё пахнет лекарствами. Моя мама – врач. Если заболит человек – мама его вылечит. Без врача люди не могли бы жить. А твоя мама где работает?

– А ты разве не понял? Она же пахнет хлебом. Моя мама – пекарь. Она кормит людей. Без хлеба никто не сможет жить.

– И врач? – удивлённо спросил Коля.

– И врач не сможет, – с гордостью сказал Толя. Задание для внимательных слушателей:

– Кем же работала мама Толи? (Возможные ответы детей: пекарем, кондитером, хлеборобом.)

### **Я. Тайц «Все здесь»**

Надя с бабушкой пошли в поле. Колосьев на нем видимо-невидимо. И все немножко усатые. Надя спросила:

- Бабушка, а тут что растёт?

- Хлеб, внученька!

- Хлеб? А булки где?

- И булки здесь, внученька.

- А баранки?

- И баранки здесь.

- А пряники?

- И пряники здесь. Все здесь, внученька.

Надя смотрит на усатые колосья. Хочет угадать: где тут хлеб, где булки, а где пряники.

### **Пальчиковая гимнастика**

#### **1. Божья коровушка**

Божья коровушка,

Полет на облачко. (рукой изображают брюшко божьей коровки)  
Принеси нам к осени,  
Мы тебя попросим: (сверху брюшка поглаживают другой рукой)  
В огород – бобы,  
В лес – ягоды, грибы,  
В родник – водицу,  
В поле – пшеницу. (поочередно загибают пальцы)

## 2. Тесто

Тесто ручками помнем (сжимаем и разжимаем пальчики)  
Сладкий тортик испечем (как будто мнем тесто)  
Серединку смажем джемом (круговые движения ладошками по плоскости стола)  
А верхушку сладким кремом  
И кокосовую крошкой  
Мы присыплем торт немножко (сыплем "крошку" пальчиками обеих рук)  
А потом заварим чай  
В гости друг- друга приглашай.

## 3. Колосок.

Золотистый колосок, кто тебе расти помог?  
Теплый ветер, майский гром,  
Солнце в небе голубом.  
А еще людские руки, что в труде не знали скуки.  
Мне не стать без них таким Сильным, рослым и большим!  
Н. Красильников

## 4. Испечем пирожки и плюшки

Мама пироги печет, зайнька не отстает  
Пальчики стараются – плюшки получаются.  
На дощечке нет уж места (руки в сторону, сжимает пальцы)  
Мама снова месит тесто («месим»)  
Отдохни,- сказала мама.  
Зайнька твердит упрямо (загибает пальцы)  
У слоненка день рожденья, очень любит он печенье,  
Рыбку любит кошка, бублики матрешка.  
Все я это испеку, только не жалею муку.

## 5. Пироги

Мы печем пшеничные пироги отличные.  
Кто придет к нам пробовать пироги пшеничные?  
Мама, папа, брат, сестра Пес лохматый со двора.

## 6. Хороводная игра «Каравай»

Как на наш веселый праздник,  
Испекли мы каравай.

Вот такой вышины,  
Вот такой ширины.  
Каравай приехал к детям.  
Как его, ребята, встретим?  
Пышной коркой похрустим.  
Всех на свете угостим.  
В нём – земли родимой соки,  
Солнца свет весёлый в нём.  
Уплетай за обе щёки  
Вырастай богатырём!



### **3. ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «МАРТИН»**

**Тема: Самая вкусная продукция.**

**Задачи:**

- Познакомить детей с предприятием ООО «МАРТИН», профессиями людей, работающих заводе, их трудовыми действиями.
- Обогащать представления детей о труде взрослых, о роли труда в жизни каждого человека.
- Развить свободное общение детей со взрослыми и сверстниками в процессе обсуждения.
- Обогащать представление детей о пользе продукции российского производителя.



## Информация ООО «МАРТИН»

ООО «МАРТИН» - предприятие России, специализирующееся на производстве воды, безалкогольных напитков, консервации, макаронных изделий, муки, семечек, чипсов и сухариков.

История компании «МАРТИН» берет свое начало в теперь уже далеком 2000 году, когда в городе Электроугли было основано одноименное предприятие. Его функциональным назначением на тот момент являлось производство прочих пищевых продуктов, а именно чипсов, сухариков и жареных семечек. В последующем выпуск жареных семечек стал приоритетным направлением.

В сентябре 2008 года в результате приобретения компанией "Мартин" Белоглинского Райпищекombината было создано предприятие ООО «Мартин Аква». На территории были построены новые производственно – складские корпуса и приобретено современное профильное оборудование. Для запуска была установлена линия по розливу природной питьевой воды и безалкогольных напитков вкуса – ароматического направления. Летом 2011г произошло расширение производства. Приобретено новое оборудование, которое позволит увеличить производительность пивного цеха в 2 раза. Установлена линия по розливу воды в ПЭТ.

У предприятия своя производственная лаборатория, которая проводит химические и бактериологические анализы на всех стадиях производства, что позволяет полностью контролировать качество продукции. На международных выставках ПРОД-ЭКСПО продукция завоевала золотые медали в 2011, 2012, 2015, Гран-при в 2014 в г.Москве; на международных выставках World Food – золотые медали в 2011, 2012 , Гран-при в 2012, 2013 ; золотые медали на выставках в Берлине-2014,2015.

**ООО «МАРТИН»** – лидер среди предприятий Российских производителей.. Предприятие постоянно развивается, имеет хорошую материально-техническую базу, энергетическое, транспортное хозяйство, обеспечивающее его бесперебойную работу.

ООО «МАРТИН» выпускает широкий ассортимент продуктов, включающий свыше 50 наименований.

Продукция ежегодно получает награды на международных выставках. В коллекции наград есть золотые и серебряные медали, многочисленные дипломы. На предприятии работают более 600 человек.

ООО «МАРТИН» по праву гордится своими достижениями и готов радовать своих потребителей полезными продуктами!

## Продукция ООО «МАРТИН»

**Вода** (газированная и негазированная) – О пользе воды и её целительной силе говорят уже на протяжении многих столетий. Она даёт жизнь и невероятным образом спасает от многих недугов.



**Лимонады** - это прохладительные напитки, которые замечательно утоляет жажду и способствует охлаждению организма. Мы предлагаем Вам ознакомиться с подборкой хороших лимонадов.





**Компот**- напиток из ягод и фруктов, получаемый в процессе их варки или заливания кипятком с последующей стерилизацией. Сохранность компотов обеспечивается [стерилизацией](#).





**Варенье** - получают путём варки фруктов или ягод, реже овощей, молодых грецких орехов, молодых сосновых шишек, лепестков роз, с сахаром с целью консервирования. В отличие от повидла, конфитюра и мармелада, варенье готовится таким образом, чтобы ингредиенты сохраняли свою форму, имеет неоднородную консистенцию, и состоит из более или менее жидкого сиропа и отдельных кусочков фруктов, либо даже небольших фруктов и ягод целиком.



**Консервирование пищевых продуктов** — это предохранения их от порчи при длительном хранении.

обработка продуктов для



### **Семечки, сухарики, чипсы**

*Чипсы*-закуска, представляющая собой тонкие ломтики картофеля, репе - других корнеплодов или различных плодов, как правило, обжаренных в масле.



**Сухарики** - хлебобулочное изделие, разрезанное и высушенное.



**Жареные семечки** являются излюбленным лакомством. Благодаря различным способам прожарки семена получают большое разнообразие аромата, вкуса и послевкусия.



**Макароны** - трубчатые макаронные изделия, из высушенного пшеничного теста, замешанного на воде. Некоторые макароны длиной схожи со спагетти, но полые внутри. Иногда макаронами именуют любые макаронные изделия.





**Мука** - продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных сельскохозяйственных культур, преимущественно злаковых. Мука может изготавливаться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, полба, рожь, гречиха, овёс, ячмень, просо, кукуруза, рис и дагусса. Основную массу муки вырабатывают из пшеницы. Является необходимой составляющей при изготовлении хлеба. Пшеничную хлебопекарную муку подразделяют на сорта: крупчатку, высший, первый, второй, обойную.



Для изготовления безалкогольных напитков используется следующее сырье:

- концентраты компонентов вкусо-ароматических направлений для напитков безалкогольных готовые фирмы «DOEHLER» по ГОСТ 28499;
- концентраты компонентов вкусо-ароматических направлений для напитков безалкогольных готовые отечественных или зарубежных производителей, имеющих санитарно-эпидемиологические заключения или сертификаты соответствия согласно требований органов Минздрава и соцразвития РФ по нормативным и техническим документам;
- сахар белый по ГОСТ Р 53396;
- сиропы по ГОСТ 28499;
- кислота лимонная по ГОСТ 908;
- двуокись углерода жидкая и газообразная по ГОСТ 8050;
- вода питьевая по ГОСТ Р 51232, СанПиН 2.1.4.1074;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ Р 52177;
- сахарный колер;
- подсластители, сахарозаменители (аспартам) по нормативным и техническим документам;
- натрия бензоат по нормативным и техническим документам;
- краситель пищевой азорубин по нормативным и техническим документам;
- красители пищевые по нормативным и техническим документам;
- вода питьевая по ГОСТ Р 51232.

**П р и м е ч а н и е** - Допускается использование пищевых красителей, ароматизаторов, подсластителей, разрешенных для изготовления напитков органами Роспотребнадзора.

**Виртуальная экскурсия по предприятию ООО «МАРТИН»**

**Открытие ООО «МАРТИН»**





## Цех по производству воды



## Цех по производству семечек

Работники ООО «МАРТИН» в процессе работы





## Участие в мероприятиях



Ежегодное участие в выставке «ПРОДЭКСПО»

**Специалисты ООО «МАРТИН»**

Профессия	Трудовые действия	Орудия труда и инструменты	Результаты труда	Личностные и профессиональные качества
<b>Директор предприятия</b>	Организует всю работу предприятия и несет полную ответственность за его состояние и деятельность: заключает договоры, издает приказы по предприятию, принимает и увольняет работников, применяет к ним меры поощрения и налагает взыскания, несет ответственность за состояние техники безопасности, охраны труда и производственной санитарии.	Компьютер, документация, схемы, расчёты.	Слаженная работа всего предприятия.	Знание организации промышленного производства, технологического процесса, знание техники безопасности, ответственность, добросовестность, решительность, внимательность, умение общаться
<b>Главный инженер</b>	Руководит службами ремонтного обслуживания и контроля качества сырья и готовой продукции, организует работу по развитию изобретательства, автоматизации производства, по внедрению новой техники и совершенных схем процесса.	Техническая документация, схемы, расчёты, компьютер.	Изготовление качественной продукции, новые формы по производству.	Знание организации промышленного производства, технологического процесса, знание техники безопасности, ответственность, добросовестность, решительность, внимательность, любовь к своей профессии.
<b>Главный механик</b>	Осуществляет контроль за технически правильной и бесперебойной эксплуатацией оборудования и несет ответственность за своевременный и качественный ремонт оборудования. Обязан осматривать оборудование, определять сроки его ремонта.	Станки, инструменты, техническая документация.	Исправность оборудования, бесперебойная работа оборудования	Профессиональные знания, знание техники безопасности, ответственность, добросовестность, ловкость, сноровка, любовь к своей профессии.
<b>Технолог</b>	Главный человек на молочном производстве. Организация разработки и внедрения технологических процессов и режимов производства выпускаемой предприятием продукции. Руководство работой по освоению новой техники, новых технологических процессов.	Станки, техническая документация, компьютер, схемы, расчёты.	Новая продукция, новые технологии производства.	Профессиональные знания, знания по технике безопасности, ответственность, добросовестность, любовь к своей профессии.

<b>Аппаратчик</b>	Стоит за аппаратом на линиях производства продуктов.	Аппарат для переработки продукции, для фасовки готовой продукции.	Выход качественной продукции.	Внимание, ответственность, знание технологического процесса, знание техники безопасности.
<b>Микробиолог</b>	Подбирает необходимые виды бактерий.	Пробирки, колбы, сосуды, документация.		Профессиональные знания, знания по технике безопасности, ответственность, добросовестность, любовь к своей профессии.
<b>Наладчик оборудования</b>	Наладка оборудования, регулировка, ремонт, фасовка продукции на оборудовании.	Станки, инструменты, техническая документация.	Исправность оборудования, бесперебойная работа оборудования, обеспечивает выход расфасованной продукции.	Профессиональные знания, знания по технике безопасности, исполнительность, ответственность; обучаемость.
<b>Работники бухгалтерии</b>	Осуществляет контроль за состоянием и распределением основных денежных средств, готовят отчётную документацию.	Компьютер, отчётная документация, таблицы, расчёты.	Распределение денежных средств (на развитие предприятия, на приобретение сырья, выплату налогов, расчёт зарплаты работникам предприятия).	Профессиональные знания, знания по технике безопасности, внимательность, исполнительность; ответственность.
<b>Работник отдела сбыта готовой продукции</b>	Осуществляет организацию сбыта готовой продукции предприятия.	Компьютер, отчётная документация, таблицы, расчёты.	Сбыт продукции.	
<b>Грузчик</b>	Погрузка, выгрузка грузов.	Стеллажи, тележка, спецодежда.	Способствует обеспечению бесперебойной организации производства: погрузка, выгрузка грузов.	Знание техники безопасности, исполнительность, ответственность, сила, ловкость.



## ПРИЛОЖЕНИЕ

### 1. Беседа

#### о предприятии ООО «МАРТИН АКВА»

##### Задачи:

##### **образовательные**

- Познакомить детей с предприятием ООО «МАРТИН АКВА», профессиями людей, работающих заводе, их трудовыми действиями.
- Обогатить представления детей о труде взрослых, о роли труда в жизни каждого человека.
- Обогатить представление детей о пользе продукции российского производителя.

##### **развивающие**

- Развить свободное общение детей со взрослыми и сверстниками в процессе обсуждения.
- Развивать логическое мышление, память, внимание, мелкую моторику.

##### **Воспитательные**

- Воспитывать уважение к людям разных профессий

##### Ход

##### **1. Введение в игровую ситуацию**

- Дети, я пришла в детский сад, а на столе лежит телеграмма. Нас с вами приглашают на выставку готовой продукции одного из предприятий, а какое мы с вами должны догадаться сами.
- Давай те вспомним, как называется село, в котором мы с вами живем? (Наше село называется Белая Глина.)
- Какие предприятия, находятся в Белой Глине? (молзавод, ОАО «Нива», ОАО «им. Ленина», комбикормовый завод, Мельница, Пекарня, ОАО «Аметист», ООО «МАРТИН АКВА»)
- Давайте пройдем на выставку и рассмотрим продукцию.
- Какую продукцию вы видите перед собой?(Вода, лимонад, варенье, консервированные овощи и фрукты, макаронные изделия, чипсы, сухарики, жареные семечки, мука.)
- На каком предприятии все это производится? ( Вся эта продукция производится на предприятии ООО «МАРТИН АКВА».

*(Воспитатель показывает фотографию Здания ООО «МАРТИН АКВА».)*

**Рассказ воспитателя:** История компании «МАРТИН» берет свое начало в тепер уже далеком 2000 году, когда в городе Электроугли было основано одноименное предприятие. На тот момент оно производило такие пищевые продукты, как чипсы, сухарики и жареные семечки. В сентябре 2008 года компанией "Мартин" приобретает Белоглинский Райпищекомбинат. Так было создано предприятие ООО «МАРТИН АКВА». На территории были построены новые производственно – складские корпуса и приобретено современное профильное оборудование. Для запуска была установлена линия по розливу природной питьевой воды и других вкусных, ароматных напитков. ООО «МАРТИН АКВА» выпускает широкий ассортимент продуктов, включающий свыше 50 наименований. У предприятия своя производственная лаборатория, которая позволяет полностью контролировать качество продукции.

-Продукция ООО «МАРТИН АКВА» ежегодно получает награды на международных выставках. В коллекции наград есть золотые и серебряные медали, многочисленные дипломы. ООО «МАРТИН АКВА» по праву гордится своими достижениями и готов радовать нас своих покупателей полезными продуктами! На предприятии работают более 600 человек.

-Кто руководит предприятием? (Предприятием руководит директор.)

-Что делает директор? ( Организует всю работу предприятия, и несет полную ответственность за его состояние и деятельность .Следит, чтобы работа всего предприятия была слаженной.)

-Давайте подумаем, что же он делает для этого? (Заключает договора с другими предприятиями, издает приказы, принимает и увольняет работников, поощряет их и накладывает взыскание. Отвечает за безопасность и охрану труда, а также за производственную санитарию.)

-Что нужно ему для работы? (Компьютер, документация, схемы, расчеты.)

-Какими качествами должен обладать директор? ( Образованность, добросовестность, ответственность, решительность, внимательность, умение общаться с людьми, владеть знаниями о производстве, о технике безопасности.)

-Люди каких профессий помогают директору руководить предприятием? (Главный инженер, главный механик, технолог.)

-Ребята, а чтобы узнать, люди каких профессий принимают участие в производстве продукции ООО «МАРТИН АКВА» предлагаю вам выполнить задание. Я приготовила карточки, на которых указано, какую работу выполняют люди разных профессий, а мы с вами должны угадать о какой профессии идет речь. Воспитатель зачитывает текст на карточках:

1.Руководит службами ремонтного обслуживания и контроля качества сырья и готовой продукции, организует работу по развитию изобретательства и автоматизации производства, внедряет новую технику. (Главный инженер)

- Скажите, какие орудия труда нужны главному инженеру по работе? (Компьютер, техническая документация, схемы, расчеты.)

2.Контролирует, чтобы оборудование использовалось технически правильно и бесперебойно, несет ответственность за своевременный и качественный ремонт оборудования, осматривает и назначает сроки ремонта. (Главный механик).

-Что нужно для работы главному механику? (Станки инструменты техническая документация.)

3. Организует, разрабатывает и внедряет технологические процессы и режимы производства выпускаемой продукции данного предприятия. Руководит работой по освоению новой техники, новых технологических процессов. Разрабатывает рецепты изготавливаемой продукции. (Технолог).

-Что нужно для работы технологу?(Станки, схемы, расчеты, техническая документация, компьютер).

-Какими качествами должны обладать люди данных профессий? (Знать свое дело, любить свою профессию, решительными, добросовестными, ловкими, ответственными, знать технику безопасности.)

4. Скажите, все кто желает, могут зайти на территорию предприятия ООО «МАРТИН АКВА» ? (Нет. Пропускают по пропускам.)

-Кто проверяет пропуска и выписывает их? (Вахтер)

-В чем работают на предприятии работники? (В специальной одежде.)

-Труд людей облегчается специальными машинами – автоматами.

5. У предприятия есть своя лаборатория, которая проводит химические и биологические анализы во время ее изготовления. Это помогает, контролировать качество продукции.

-Кто работает в лаборатории? (Микробиолог.)

### **Продуктивная деятельность.**

-Пройдите к столам. Сейчас у вас в руках конверты с разрезными картинками.

Соберите картинки и вы узнаете, люди каких еще профессий работают в ООО «МАРТИН АКВА». Дети собирают разрезные картинки и объясняют профессии, которые они собрали и какую работу они выполняют.

-сортировщик, сортирует продукцию;

-аппаратчик- стоит за аппаратом на линии производства продукции;

-наладчики оборудования- налаживают и регулируют оборудование, фасуют продукцию на оборудовании;

-работники бухгалтерии-контролируют состояние денежных средств, распределяют их, готовят отчетную документацию;

-работники по сбыту готовой продукции-организуют сбыт готовой продукции;

-Грузчик -погрузка и выгрузка грузов;

-шофер специализированной машины-перевозит готовую продукцию в магазин;

А теперь каждый из вас отберет орудия труда необходимые для людей той профессии, которую он собрал. из разрезных картинок, разложит их рядом с картинками по профессиям

- Ребята, вы многое узнали из прошлого предприятия, и его настоящего. О людях, которые трудятся на ООО «МАРТИН АКВА». А вы уже думали над тем, кем хотите быть, какую профессию выбрать? Вы скоро вырастаете, и возможно кто-то из вас захочет пойти работать на предприятие.

Посмотрите, у нас есть дерево, оно не простое, это дерево желаний. Подумайте, какую

профессию вы хотели бы выбрать. Давайте загадаем желание, и привяжем к ветке ленточки, и тогда ваше желание обязательно сбудется.

(Дети привязывают ленточки).

**Ребенок:** Профессий много в мире есть,

Их невозможно перечислить.

Сегодня многие важны

И актуальны, и нужны.

**Воспитатель:** И вы скорее подрастаете

Профессией овладевайте.

Старайтесь в деле первым быть

И людям пользу приносить!

**Дети хором:** И мы все скоро подрастем

И дело по душе найдем

## 2. Конспект сюжетно-ролевой игры завод «Мартин»

### старшая – подготовительная группы

**Цель:** По ознакомлению с окружающим миром: – расширить представление о работе кондитеров, об особенностях их труда; – способствовать расширению знаний о смежных профессиях, об этапах, предшествующих процессу изготовления кондитерских изделий;

### **Социально-коммуникативного развития:**

Рассказывать детям о профессиях директора, инженер, грузчик важности и значимости их труда; о том, что для облегчения труда используется разнообразная техника. Рассказывать о личностных и деловых качествах человека-грузчика.

-познакомить детей с предприятием ООО «МАРТИН», профессиями людей (директор, инженер, бухгалтер, грузчик, механик, технолог, аппаратчик, наладчик оборудования) их трудовыми действиями, о роли труда в жизни каждого человека.

-закрепление представления детей о пользе продукции российского производителя, прививать чувство благодарности к человеку за его труд.

-формировать у детей умение творчески развивать сюжет игры, используя строительный материал, разнообразно действовать с ним.

-развить свободное общение детей со взрослыми и сверстниками в процессе обсуждения.

-развивать речь, обогащать словарный запас;

-развивать творческие способности, фантазию;

-формировать способность достигать поставленную задачу общими усилиями.

-воспитывать культуру общения по телефону и в личной беседе;

-воспитывать дружеские взаимоотношения в игре;

### **Предварительная работа:**

1.Просмотр презентации ООО «Мартин»;

2.Беседы об обязанностях специалистов предприятия;

3.Рассматривание продукции ООО «Мартин»;

4.Экскурсия в специализированный магазин ООО «Мартин»;

5.Продуктивная деятельность: лепка – (макаронные изделия), рисование – логотипы готовой продукции.

6.Художественное слово (подбор стихов, **сказок Г.Х Андерсон сказка** ).

**Материалы:** материал для строительства (если первый вариант игры), пустые карточки для рецептов и накладных, детали (геометрические фигуры разной формы, величины, цвета) для составления рецептов, цифры, клей, ручки (для выписки накладных), продукты (вермишель, бутылочки с напитком семечки, сок, чипсы...), схема расположения продуктов на складе, фотоальбом, коробки, пакеты, бумага для упаковки.

**Игровые роли:** директор, работником по сбыту готовой продукции, грузчик, шофер специализированной машины, продавец.

**Ход игры:** *Введение в игровую ситуацию.* Утром дети видят в сюжетно ролевой игре магазин пустые полки. Воспитатель обращается к детям как же быть. Дети

предлагают заполнить магазин товаром. Так же возникает проблема, где взять продукцию (воспитатель умело подводит ответы детей к решению обратиться к директору предприятия)

**I - ситуация затруднения.** Воспитатель: Как вы думаете, почему закрыли отдел с продукцией? (товар закончился). Воспитатель: Как нам узнать, что случилось? (позвонить, спросить...). Воспитатель: Кому можем позвонить? (директору предприятия).

**II ситуация** – игровая деятельность детей (разворачивание сюжета) Дети начинают разрозненно действовать, цели не достигают. Дети: Мы не знаем, как. У нас не получается. Воспитатель: Что нужно для того, чтобы магазин заработал? (заполнить полки магазина товаром) 2. с помощью педагога дети быстро организуют пространство для предприятия и начинается сама игра.

**I-вариант:** Воспитатель звонит: уважаемый директор \_\_\_\_\_ вам звонят из продуктового магазина у нас закончился товар. Вы не могли бы нам помочь. Директор отвечает, что ему нужно связаться с работником по сбыту готовой продукции. Но ему нужно узнать какой товар нас интересует? (воспитатель советуется с детьми о необходимом ассортименте). Дети предлагают - конфеты, печенье, фрукты, но воспитатель объясняет детям о том, что предприятие не производит эту продукцию. Я предлагаю вам посмотреть прайс с продукцией? (дети рассматривают картинки, иллюстрации). Затем разворачивают сюжет игры (распределение ролей *директор, работники цеха, водители, администратор, продавец*).

Воспитатель совместно с воспитанниками организуют сюжет игры (*цех по производству напитков и соков, чипсов, семечек, изготавливают продукцию - наклеивают этикетки, собирают в коробки, грузят в автомобили для доставки в магазин «Мартин»*)

### 3. «Цех по производству мучных изделий»

для детей подготовительной группы

#### Цель игры:

- активизировать диалогическую и монологическую речь.
- расширить и углубить представления детей о производимой продукции на кондитерской в цеху мучных изделий (вермишель).
- расширить представления о мастерстве работников цеха, о значимости их добросовестного труда.
- развитие мелкой моторики.
- Нравственное воспитание добра, щедрости, гостеприимности, трудолюбия.

#### Подготовка к игре:

На занятиях, в беседах, при рассматривании иллюстраций воспитатель знакомит детей с трудом работников цеха по производству мучных изделий, трудятся люди разных профессий (пекари, упаковщики, художники и др.), благодаря которым выпускается широкий ассортимент. Но прежде чем они попадут в магазин, а затем в наш дом, нужно вложить много труда. Работать надо очень добросовестно. Труд облегчается специальными машинами – автоматами.

Воспитатель вместе с детьми составляет коллекцию из разнообразных изделий из вермишели этикеток и использует её для проведения необыкновенного путешествия по цеху нашего завода. Во время этого путешествия он уточняет представления ребят о труде работников и знакомит их с работой художников – оформителей.

**2-вариант:** Воспитатель совместно с воспитанниками организуют сюжет игры (*цех по производству мучных изделий, изготавливают продукцию из соленого теста - наклеивают этикетки, собирают в коробки, грузят в автомобили для доставки в магазин «Мартин»*)

Воспитатель также предлагает ребятам даже поучаствовать в изготовлении разных сортов вермишели. Дети одевают фартуки, нарукавники и лепят различные изделия из теста. Разворачивается цех по производству вермишели (дети совместно с воспитателем делают различные изделия из соленого теста *бантики, сперальки и т.д.*). После ребята совместно с воспитателем укладывают готовую продукцию в коробки, пакеты мальчики на машине отвозят продукты в магазин Мартин.

**3. вариант игра магазин «Мартин».**

#### 4. Конспект занятия сюжетно-ролевой игры «Магазин» в подготовительной группе

##### **Цель:**

формирование социального опыта детей средствами игровой деятельности.

-закреплять умение детей словесно обозначать тему игры, свою роль, роль других детей, выполняемые игровые действия.

- приучать детей распределять роли и действовать согласно принятой на себя роли, развивать сюжет;

- выполнять соответствующие игровые действия, находить в окружающей обстановке предметы, необходимые для игры, подводить детей к самостоятельному созданию игровых замыслов;

- обогащать словарный запас.

- обогащать социально - игровой опыт детей (учить правильному взаимоотношению в игре).

- развивать умение использовать ролевую речь, устанавливать ролевые отношения, вести ролевой диалог

- развивать интерес к игре;

- учить объединяться в группы в игре;

- закреплять знания детей с правилами поведения в магазине.

- воспитывать уважение к труду взрослых.

##### **Предварительная работа**

1. Экскурсия в магазин. (конспект экскурсии)

2. Занятие по развитию речи по теме «Профессия продавец».

3. Занятие тестопластика по теме «Продукты»

**Роли:** продавец, кассир, покупатели.

##### **Игровые действия:**

покупатели покупают товар, продавец подсчитывает стоимость товара, кассир принимает плату за товар.

Оборудование: деньги (фишки, сумки; изделия из тестопластики (продукты питания); коробки из-под конфет, молока, сметаны.

Карточки-чеки, счета, весы, колпак, фартук, полиэтиленовые пакеты.

**Ход занятия** орг. момент.

1 .Педагог вносит коробку с атрибутами для игры в магазин.

- Ребята, посмотрите, что я вам принесла! Дети вместе с педагогом рассматривают и называют предметы, которые лежат в коробке.

2.- Вспомните, дети, куда мы с вами ходили на экскурсию? (Мы ходили на экскурсию в магазин).

• Кто работает в магазине? (Продавец и кассир).

- Какие продукты вы видели на прилавках? (Дети перечисляют продукты питания).

- А теперь скажите, что делает продавец? (Продавец взвешивает продукты, складывает их в пакет, подсчитывает стоимость).

- Кто принимает деньги за товар? (Кассир).

- Что выдает кассир покупателю? (Он выдает чек).

- Ребятки, как вы думаете, в какую игру мы сегодня будем играть? (Мы будем играть в магазин).

#### I. Подготовительная работа.

- Ребятки, представьте, что я продавец. Какие волшебные слова вы мне будете говорить? (Здравствуйтесь, покажите пожалуйста, дайте пожалуйста, до свидания).

А теперь Дима подойдет ко мне и покажет, как нужно разговаривать с продавцом.

Ребенок: - Здравствуйте.

Педагог: - Здравствуйте.

Ребенок: - Дайте мне пожалуйста одну булку хлеба.

(Продавец подает хлеб).

- Спасибо.

- А теперь Лиза покажет, как нужно взвешивать товар. (Ребенок подходит к столу, кладет на весы какой-либо предмет и «подсчитывает» его стоимость).

- Молодец Машенька!

- Вика, представь, что ты кассир. Что ты будешь делать? (Я возьму деньги и дам покупателю чек).

- Молодцы, ребята!

#### III. Подготовка игрового помещения.

- Сейчас Дима и Саша поставят стол для кассира, Миша и Витя поставят стол для продавца, Леночка поставит на стол весы, а Людочка разложит «продукты».

#### IV Распределение ролей.

- Сегодня продавцом (выбирают по считалке), а остальные детки будут покупателями.

#### V Развитие игрового сюжета.

**3 вариант:** Покупатели приходят в магазин, рассматривают товар, выстраиваются в очередь.

*1-й покупатель:* - Здравствуйте. Скажите, пожалуйста, сколько стоит пачка вермишели, соко, семечек ит.д.?

*Продавец:* - Одна булка пачка вермишели стоит семь рублей, сок три рубля, семечки два рубля и т.д.

*Покупатель:* - Дайте мне, пожалуйста, две мне сок и семечки. (Продавец кладет сок в пакет, подсчитывает стоимость).



*Продавец:* - С вас пять рублей, оплатите, пожалуйста, в кассу. (Покупатель достает «деньги», оплачивает покупку).

*Покупатель:* - Возьмите, пожалуйста, за сок и семечки.

*Кассир:* - Возьмите, пожалуйста, чек и сдачу.

*Покупатель:* - Спасибо. (Затем покупатель возвращается к продавцу).

*Покупатель:* - Возьмите, пожалуйста, чек.

продавец подает товар и говорит: «Спасибо за покупку»!

Покупатель складывает товар в сумку и уходит. Далее игровая ситуация обыгрывается с другими детьми.

V. Уборка игрового помещения.

- Ребята, в какую игру мы играли? (Мы играли в магазин).
- Что мы делали в магазине? (Мы покупали продукты).
- А сейчас, давайте все уберем на свои места и пойдём на прогулку.

**4 вариант:**

Одновременное развитие всех сюжетов в разных подгруппах детей.

## **4. ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «КДВ КРАСНОДАР»**

**Тема: Семечки.**

**Задачи:**

- ✓ Познакомить детей с предприятием ООО «КДВ КРАСНОДАР», профессиями людей, работающих на заводе, их трудовыми действиями.
- ✓ Обогащать представления детей о труде взрослых, о роли труда в жизни каждого человека.
- ✓ Развить свободное общение детей со взрослыми и сверстниками в процессе обсуждения.

### **Информация об ООО «КДВ Краснодар»**

Предприятие ООО «КДВ Краснодар» находится в Краснодарском крае, в селе Белая Глина, ул. Степная, 37. Предприятие основано в 2008г.

Завод входит в холдинг одного из крупнейших производителей кондитерских изделий и снеков КДВ Групп, производит полный цикл переработки от сырьевой семечки до обжарки и упаковки готовой продукции.

Производство состоит из нескольких производственных линий по обжарке подсолнечника, фисташки и миндаля.

Выпускается продукция под брендом «Бабкины семечки», «Зеленый попугай», «Бирка». Годовой объем выпускаемой продукции 42000 тонн в год. На предприятии есть склады по хранению сырья.

На заводе работает более 300 сотрудников.

**Территория «ООО КДВ Краснодар»**



**Продукция ООО «КДВ Краснодар»**



## Специалисты завода

Профессия	Трудовые действия	Орудия труда и инструменты	Результаты труда	Личностные и профессиональные качества
<b>Директор</b>	Организует всю работу предприятия и несет полную ответственность за его состояние и деятельность: заключает договоры, издает приказы по предприятию, принимает и увольняет работников, применяет к ним меры поощрения и налагает взыскания, несет ответственность за состояние техники безопасности, охраны труда и производственной санитарии.	Компьютер, документация, схемы, расчёты.	Слаженная работа всего предприятия.	Знание организации промышленного производства, технологического процесса, знание техники безопасности, ответственность, добросовестность, решительность, внимательность, умение общаться.
<b>Технолог</b>	Контролирует качество сырья; следит за технологией изготовления хлебобулочных изделий, за рецептурой	Справочная литература по производству хлебной продукции, технологический журнал, ручка	Качественная продукция, разработка новой продукции	Знание технологических процессов, творческий подход к работе.
<b>Упаковщик</b>	Сортирует продукцию раскладывает по коробкам, упаковывает; придаёт товарный вид изделию, красоту, эстетичность.	Конвейер готовой продукции, этикетки, коробки, чепчики, нарукавники, фартуки.	Упакованная готовая продукция.	Честность, быстрота, внимательность, доброжелательность при взаимодействии с другими работниками.
<b>Инженер</b>	Руководит службами ремонтного обслуживания и контроля качества сырья и готовой продукции, организует работу по развитию изобретательства, автоматизации производства, по внедрению новой техники и совершенных схем процесса.	Техническая документация, схемы, расчёты, компьютер.	Изготовление качественной продукции, новые формы по производству.	Знание организации промышленного производства, технологического процесса, знание техники безопасности, ответственность, добросовестность, решительность, внимательность, любовь к

				своей профессии.
<b>Работники бухгалтерии</b>	Осуществляет контроль за состоянием и распределением основных денежных средств, готовят отчетную документацию.	Компьютер, отчетная документация, таблицы, расчеты.	Распределение денежных средств (на развитие предприятия, на приобретение сырья, выплату налогов, расчет зарплаты работникам предприятия).	Профессиональные знания, знания по технике безопасности, внимательность, исполнительность; ответственность.
<b>Лаборант</b>	Берет анализ продукции, проводит эксперименты	Продукция завода, документация.		Профессиональные знания, знания по технике безопасности, ответственность, добросовестность, любовь к своей профессии.
<b>Механик</b>	Контроль за исправным состоянием оборудования, ремонт оборудования	Оборудование завода	Исправное оборудование	Профессиональные знания, знания по технике безопасности, ответственность, добросовестность, любовь к своей профессии.
<b>Кладовщик</b>	Принимать на склад, взвешивать, хранить и выдавать продукцию, Руководить работами, связанными с погрузкой, выгрузкой и размещением продукции	Продукция завода	Учет и контроль продукции завода	Ответственность, добросовестность, любовь к своей профессии.
<b>Менеджер по закупке</b>	постоянно обеспечивает наличие товара	Документация, поставщики	Слаженная работа завода	стрессоустойчивость и способность быстро принимать эффективные решения; умение вести переговоры, ответственность
<b>Инженер по охране труда</b>	следит за соблюдением правил безопасности жизни и здоровья сотрудников предприятия в процессе их трудовой деятельности.	Документация, сотрудники завода		Знание законодательных и нормативных актов в области охраны труда.  Уверенное владение ПК и офисной техникой