

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
основная общеобразовательная школа № 23  
города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области,  
(ГБОУ ООШ №23)  
структурное подразделение «Детский сад № 70», реализующее общеобразовательные  
программы дошкольного образования**

**Проект на тему «От зернышка до каравая»  
(Хлебозавод)  
с детьми подготовительной группы**

**Воспитатель: Вазюкова Л.В.**

**Сызрань  
2020г**

**Вид проекта:** творчески — информационный.

**Продолжительность проекта:** краткосрочный, месяц, часть долгосрочного проекта «Агрокомплекс»

**Участники проекта:** дети подготовительной группы, воспитатель, родители.

**Актуальность:** Хлеб - это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи. Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

**Проблема:** Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Цель:** Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

**Задачи:**

- Расширить знания детей о значении хлеба в жизни человека;
- показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- сформировать у детей представление о производстве хлеба и о профессиях данной отрасли (пекарь, кондитер);
- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

**Подготовительный этап:**

- Сбор литературы по данной теме
- Подборка пособий, иллюстративного материала; подвижных, пальчиковых, дидактических игр, веселых вопросов и упражнений по теме.
- Подборка стихотворений, загадок, песен, сказок по теме; художественную и познавательную литературу для чтения детям.
- Подготовить материал для изобразительной деятельности (раскраски, трафареты, изо материал)

**Формы организации проекта:**

1. Опрос детей по данной теме.
2. НОД: «Хлеб - всему голова», «От зернышка до булочки»
3. Сюжетно – ролевые и дидактические игры «Повар», «Выпекаем вкусные торты»
4. Самостоятельная деятельность детей
5. Изготовление атрибутов к играм: лепка из соленого теста хлебобулочных и кондитерских изделий
6. Выставки рисунков «Без хлеба – нет обеда»
7. Подбор книг в книжном уголке «Слово о хлебе»
8. Прослушивание песен
9. Просмотр фильмов и мультфильмов («Легкий хлеб», «История о девочке, наступившей на хлеб», «Как получается хлеб», «Хлеб», «Слово о хлебе», «Как делают хлеб», «Сбор урожая», «Как выращивали хлеб на Руси», «Как пекли хлеб на Руси»)
10. Конструирование: трактор, мельница, макет хлебозавода

**Этапы реализации проекта:**

1 этап – подготовительный:

1. Опрос детей по проблеме.
2. Определение целей и задач.
3. Создание необходимых условий для реализации проекта.

4. Привлечение родителей к проектной деятельности.

II этап – основной (практический):

1. Внедрение в воспитательно-образовательный процесс эффективных методов и приемов по расширению знаний дошкольников о труде хлеборобов.

2. Рассматривание картин из серии «Хлебобулочные изделия», «Сельско-хозяйственный транспорт», «На хлебозаводе»; фоторепортажей «В музее хлеба», «Сладкая сказка»

3. Работа в лаборатории «Мы – исследователи»: рассматривание злаков, составление коллекции зерновых культур, проращивание овса.

4.НОД (чтение художественной литературы, рассматривание иллюстраций, фото; прослушивание музыки, песен, рисование, лепка, аппликация по теме).

5.Встречи с интересными людьми: «Моя мама-пекарь» (Замешивание теста и выпекание хлеба в электро- хлебопечке), «Бабушкина сладкая сказка» (изготовление тортов), «В музее хлеба» (Болгаре)

6. Выставка детских рисунков, аппликаций, конструкций «Вместе с родителями»

7. Оформление кулинарной книги «Рецепты бабушек и мам»

8. Выпуск фотогазеты «Хлеб на нашем столе»( домашнее творчество)

9.Разработка и накопление методических материалов, разработка рекомендаций по проблеме.

10.Консультация для родителей «Печем вместе с ребенком»; «Хлеб – всему голова»

III этап — заключительный:

1. Обработка результатов по реализации проекта.

2. Изготовление дидактической игры «От зернышка до каравай»

3.Конструирование «Макет хлебозавода»

<b>Работа с родителями</b>	Предложить собрать информацию о хлебобулочных изделиях, о сельскохозяйственном труде по выращиванию хлеба. Участие в конкурсе рисунков, аппликаций ,конструкций. Встречи с интересными людьми. Консультации: «Печем вместе с ребенком»; «Хлеб – всему голова»
<b>Ожидаемые результаты.</b>	<b>Дети:</b> Сформированы у детей представления о ценности хлеба; получены знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей; воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба; воспитывать бережные отношения к хлебу. <b>Родители:</b> Повышение педагогической культуры родителей. Установить с ними доверительные и партнёрские отношения.

**Схема проекта**

<b>Образовательные области</b>	<b>Формы, методы и средства реализации проекта</b>
<b>Социально-личностное развитие</b>	<i>Сюжетно-ролевые игры</i> «Семья», «Печем пирожки», «Булочная», «День рождения» <i>Настольно-печатные игры:</i> «Будь внимательным!», «Разрезные картинки» (сельско-хозяйственный транспорт, на хлебозаводе), «Четвертый лишний», «Что сначала, что потом» <i>Дидактические игры:</i> «Что, из какой муки испекли»; «А какой он, хлеб»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Назови профессию», «Что сделано из муки?», «Что нужно для работы хлебороба», «Я начну, ты- продолжай!»
<b>Здоровье и физическое</b>	<i>Подвижные игры:</i> «Веселый пекарь», «Каравай», «Мельница», «Золотая рожь»

развитие	<p><i>Пальчиковая гимнастика: «Хлеб», «Пирог», «Хлебные изделия», «Месим тесто», «Отличные пшеничные»</i></p> <p><i>Дыхательная гимнастика: «Хомячок-толстячок»</i></p>
Познавательное-речевое развитие	<p><b>Коммуникация</b></p> <p><i>Беседы:</i></p> <p>«Как хлеб на стол пришел»;  «Какой бывает хлеб»;  «Как испечь хлеб дома»;  «Берегите хлеб».</p> <p>«Терпенье и труд все перетрут»  «Из чего делают белый хлеб, а из чего делают черный?»</p> <p><i>Проговаривание скороговорок о хлебе</i></p> <p><i>Отгадывание загадок.</i></p> <p><b>Познание:</b> Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его. Сформировать представление о производстве хлеба и о профессиях данной отрасли (пекарь, кондитер); Обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.</p> <p><i>Опытно-экспериментальная деятельность в лаборатории «Мы – исследователи»:</i> рассматривание злаков, составление коллекции зерновых культур, проращивание овса.</p> <p><i>Чтение художественной литературы по теме:</i></p> <p><i>Сказки:</i> «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»;</p> <p>В. Дацкевич «От зерна до каравая»,  К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»,  В. Ремизов «Хлебный голос»,  Я. Аким «Хлеб»,  Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»,  Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»,  И. Токмакова «Что такое хлеб»,  Н. Самкова «О хлебе»,  П. Коганов «Хлеб - наше богатство»,  Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе</p> <p>Рассматривание иллюстраций, картин</p> <p>Рассматривание колосков ржи, пшеницы</p> <p><i>Просмотр мультфильмов по данной тематике («Легкий хлеб», «История о девочке, наступившей на хлеб», «Как получается хлеб» , «Хлеб», «Слово о хлебе», «Как делают хлеб», «Сбор урожая»..)</i></p> <p>Выставка книг на тему «Хлеб».</p>
Художественно-эстетическое развитие	<p>Рисование, лепка, аппликация, конструирование по теме</p> <p>Выставки рисунков , аппликаций, конструкций</p> <p>Слушание музыки и песен по теме («Песенка-загадка про хлеб», «Песенка про хлебушек», «Каравай», «Бабушка испекла оладушки», «Есть на свете хлеб живой», «Землюшка-чернозем»...)</p> <p>Инсценировка сказки «Колобок»</p> <p>Развлечение «Хлеб - всему голова»</p> <p>Изготовление дидактической игры «От зернышка до каравая»</p> <p>Конструирование: мельница, макет хлебозавода</p>

## Макет «Хлебозавод»

### Задачи:

1. Формировать представление о том, как появляется хлеб на столе, какие хлебобулочные и кондитерские изделия бывают, где и как их готовят. Сформировать у детей представление о производстве хлеба и о профессиях этой отрасли: пекарь, кондитер. Упражнять в умении понимать элементарную схему постройки, вычленять и называть ее детали (*«Познавательное развитие»*).
2. Продолжать формировать умение собирать из крупных модулей конструктора здание, упражнять в моделировании и конструировании из строительного материала, в сооружении знакомых построек по схеме, планировании этапов постройки, подборе деталей по форме, устойчивости (*«Художественно-эстетическое развитие»*).
3. Развивать речевую активность детей, обогащать и активизировать словарь дошкольников: мучной склад, тестомесильный цех, пекарный цех, кондитер, кондитерский цех (*«Речевое развитие»*).
4. Воспитывать уважительное отношение к труду человека. Воспитывать умение работать в коллективе. Развивать умение обосновывать свои суждения, выслушивать ответы друг друга до конца. Формировать умение обыгрывать постройки, сопровождать игру речевыми высказываниями (*«Социально-коммуникативное развитие»*).
5. Развивать двигательную активность, учить соотносить движения с речью при выполнении физкультминутки (*«Физическое развитие»*).

**Материалы и оборудование:** презентация, хлеб и хлебобулочные изделия, конструктор «Кроха», схемы, инженерная книга.

Этапы технологии	Деятельность воспитателя и детей
<p><b>Введение нового понятия и/или логическая взаимосвязь</b></p>	<p>Воспитатель вносит в группу поднос с хлебобулочными и кондитерскими изделиями, предлагает рассмотреть и назвать.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ребята, из чего изготовлены эти изделия?</li> <li>- А тесто из чего приготовили?</li> <li>- Правильно, ребята, из продуктов можно приготовить разное тесто: и слоеное, и песочное, и дрожжевое, и бисквитное... Но главное – это мука.</li> <li>- Из чего получается мука?</li> <li>- Правильно, ребята, но прежде, чем из зерен получить муку, их надо вырастить. Весной в паханую землю сеют зерна. Всю весну и лето за ними ухаживают. А осенью созревшие колосья собирают комбайном. Грузовиками зерно везут на элеватор.</li> <li>- Как же из зерна получают муку?</li> <li>- Правильно, ребята, раньше зерно перемалывали на мельнице. Но сейчас, зерно везут на мукомольные предприятия, где из ржи получают ржаную муку, а из пшеницы – пшеничную.</li> <li>- Как же из муки получают различные хлебобулочные изделия? Я предлагаю вам посмотреть.</li> </ul> <p>Воспитатель демонстрирует презентацию «Хлебозавод», предлагает построить хлебозавод и поиграть с ним.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ребята, как называется предприятие, выпускающее хлеб?</li> <li>- Где хранится мука на хлебозаводе?</li> <li>- Куда из мучного склада попадает мука?</li> <li>- После того, как тесто замесили, куда отправляется оно?</li> <li>- В формовочном цехе тесту придают определенную форму булки или буханки.</li> <li>- Для запекания, формы отправляют в пекарный цех. После выпекания хлебобулочные изделия укладывают на деревянные лотки и загружаются в машины с надписью «Хлеб».</li> <li>- А в кондитерском цехе украшают торты и пирожные.</li> <li>- Я предлагаю вам побыть сегодня пекарем и кондитером. Но прежде нам нужно построить хлебозавод. С чего начнем?</li> </ul>

	Воспитатель предлагает обсудить и определить последовательность изготовления постройки.
<b>Схемы, карты, условные обозначения</b>	Воспитатель вместе с детьми рассматривает схемы построек. Дети повторяют новые понятия: хлебозавод, мучной склад, тестомесильный цех, формовочный цех, пекарный, кондитерский цех .
<b>Стимулирование проговаривание мыслей вслух (объяснение детьми хода своих рассуждений)</b>	Воспитатель предлагает построить хлебозавод с разными цехами и оборудованием: мучной склад, тестомесильный цех, формовочный цех, пекарный, кондитерский цех . Дети высказывают пожелания: какие будут изделия, какое нужно для этого оборудование и в каких цехах, оно будет располагаться. Воспитатель предлагает обсудить назначение этих цехов. Дети делятся на группы , договариваются между собой, кто какие цеха будет строить.
<b>Инженерная книга</b>	Дети зарисовывают алгоритм подготовки к постройке и схему постройки цехов в инженерную книгу.
<b>Техника безопасности</b>	Воспитатель предлагает вспомнить и обсудить правила безопасности при работе с модулями конструктора (зафиксировать их в инженерной книге)
<b>Конструирование + стимулирование общения детей между собой</b>	Дети по подгруппам строят цеха и изготавливают оборудование из деталей модульного конструктора, используя схемы инженерной книги. Педагог предлагает детям, испытывающим трудности, обращаться за помощью к сверстникам, поощряет оказание помощи.
<b>Стимулирование инициативы детей (поддержка детских идей)</b>	- Постарайтесь сделать цеха просторными, удобными. Дидактическая игра «Что лишнее?» Дети классифицируют картинки с изображением хлебобулочных и кондитерских изделий.
<b>Обсуждение построек. Оценка деятельности (что получилось)</b>	Дети информируют друг друга о назначении построенного цеха и оборудования в нем.
<b>Размещение моделей в предметно-пространственной среде группы</b>	Воспитатель предлагает построить общий забор вокруг цехов, для того, чтобы получился один большой хлебозавод.
<b>Фотографирование деятельности и объектов</b>	Воспитатель фотографирует хлебозавод для рекламы.
<b>Обыгрывание моделей (+стимуляция активизации словаря)</b>	Педагог предлагает всем вместе поиграть в сюжетно – ролевую игру «Каравай». Дети воспроизводят весь процесс изготовления булочек и тортов, а затем готовую продукцию развозят по магазинам. Хлебобулочные и кондитерские изделия были изготовлены детьми заранее из соленого теста.

# Приложение 1

## Скороговорки:

- Пекарь пёк пирог. Пёк, пёк- недопёк, Пёк, пёк- перепёк.
- Глеб ел хлеб, А Галина уплетала малину.
- Съел молодец 33 пирога с пирогом, да все с творогом

## Физкультминутки:

Каша в поле росла  
(хлопаем в ладоши)

К нам в тарелку пришла  
(хлопаем в ладоши)

Всех друзей угостим  
(топаем ногами)

По тарелке дадим.  
(топаем ногами)

Птичке - невеличке,  
Зайцу и лисичке,  
Кошке и матрёшке,  
Всем дадим по ложке.  
(загибаем пальцы на руках)

«Дождь»

Приплыли тучи дождевые:  
-Лей, дождь, лей!  
Дождинки пляшут,  
Как живые:  
-Пей, рожь, пей!  
И рожь, склоняясь к земле зелёной,  
Пьёт, пьёт, пьёт!  
А тёплый дождь неугомонный  
Льёт, льёт, льёт!

## Пальчиковая гимнастика

«Оладушки»

- Бабушка, бабушка  
Испекла оладушки. Один- Машеньке,  
Один - Коленьке

*и т. д., перечисляя всех детей и загибая поочередно пальцы на руках.*

«Ржаной хлеб»

Вот тебе ломоть ржаной!  
Он душистый, он живой.  
Вкусен он с лучком зелёным  
И с огурчиком солёным.  
Хлебушек ржаной питает,  
Нас от голода спасает,  
Силу, крепость придаёт,  
Любит хлебушек народ!

загадки

Один из братьев рос прямой,  
Хлеба не принес домой,  
А другой горбатый рос-  
каравай домой принес. (колосья)

Как во поле на кургане  
Стоит девушка с серьгами (овес)

Ты не клюй меня дружок,  
Голосистый петушок,  
В землю теплую войду,  
В нем тогда,  
Таких как я будет  
Целая семья (зерно)

Весь из золота отлит  
Он на солнышке стоит (колос)

Белая беляна по полю гуляла  
Домой пришла, в сусек легла. (мука)

В поле метелкой,  
В мешке жемчугом (пшеница)

Промеж гор Печор,  
Лежит бык печен,  
А в брюхе мак толчен.  
А в боку нож вострен, (каравай)

Всем нужен  
А не всяк сделает (хлеб)

На водопой не хожу,  
Овса не прошу,  
Коли хочешь, попашу,  
Коли хочешь, помолчу (трактор)



Вырос в поле дом  
Полон дом зерном  
Стены позолочены,  
Ставни заколочены.  
Ходит дом ходуном  
На столе золотом (колос)

Ходит полем из края в край,  
Режет черный каравай (плуг)

Сама длинная, нос длинный  
А ручки маленькие (коса)

Лежит мужичок  
В золотом кафтане  
Подпоясан, а не поясом  
Не поднимешь» так не встанет (сноп)

### Пословицы о хлебе

- Хлеб — всему голова.
- Без хлеба куса везде тоска.
- Без хлеба сыт не будешь.
- Будет день — будет и хлеб.
- Была бы мука да сито, и сама б я была сыта.
- Горькая работа, зато сладок хлеб.
- Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.
- Доплясались, что без хлеба остались.
- Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска.
- Из одной муки хлеба не испечешь.
- Калач приестся, а хлеб никогда.
- Не хлебом единым жив человек.
- Покуда есть хлеб да вода все не беда.
- Пот по спине — так и хлеб на столе.
- Сытый считает звезды на небе, а голодный думает о хлебе.
- У кого хлебушко, у того и счастье.
- Хлеб — батюшка, вода — матушка.
- Хлеб в человеке — воин.
- Хлеб вскормит, вода вспоит.
- Хлеб да вода — молодецкая еда.
- Хлеб — кормилец.
- Хлеб на стол, и стол — престол.
- Хлеба ни куска, и стол — доска.
- Хлеб наш насущный: хоть черный, да вкусный.
- Хлеб ногами топтать — народу голодать.
- Хлебом люди не шутят.

Игра « Назови профессию»

Кто работает на тракторе – (тракторист)  
Кто работает на комбайне - (комбайнер)  
Кто выпекает хлеб – (пекарь)  
Кто следит за урожаем – (агроном)  
Кто перемалывает муку – (мельник)  
Кто продает хлеб – (продавец)

Он науку изучил.  
Землю — словно приручил,  
Знает он, когда сажать,  
Сеять как и убирать.  
Знает всё в краю родном  
И зовётся ...(*Агроном*)

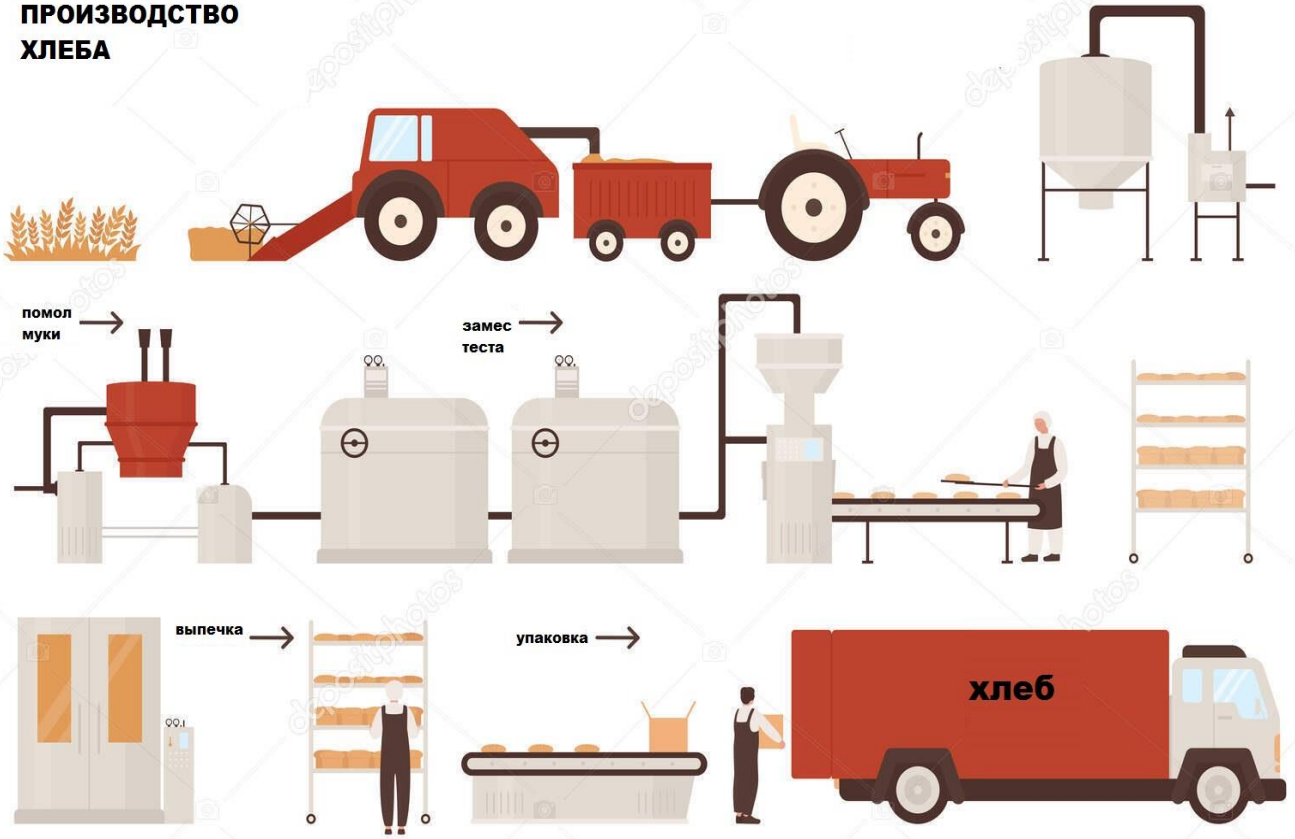
Упрятав чёлку под фуражку,  
Веду я с папой в поле вспашку.  
Я горд работой на земле,  
От пота вымокла рубашка.  
Зато ладони – на руле. (*Тракторист.*)

В поле вызреет пшеница,  
день и ночь уборка длится.  
Дорог очень каждый день,  
всем трудиться там не лень.  
Кто в уборке хлеба скор?  
Дети это -.....(*комбайнер*)

Встанем мы, когда вы спите,  
И муку просеем в сите,  
Докрасна натопим печь,  
Чтобы хлеб к утру испечь. (*Пекари*)

Мнут и катают,  
В печи закаляют,  
А потом за столом  
Нарезают ножом. (*Хлеб*)

# ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА



## уборка урожая пшеницы



## переработка пшеницы



## производство хлеба



## Приложение 3

### Дидактическая игра «Производство хлеба»

