

Республика Бурятия  
Администрация муниципального образования «Муйский район»  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Березка» общеразвивающего вида

# Проект

## в подготовительной группе



Подготовила: Малыгина Е Э

2023г

**Вид проекта:** информационно-познавательный.

**По количеству участников:** групповой

**Участники:** дети подготовительной группы, воспитатель

**Продолжительность проекта:** краткосрочный

**Сроки реализации проекта:** 1 неделя – 23.10.2023г – 29.10.2023г.

**Цель проекта:** сформировать у детей знания о значении хлеба в жизни человека. Закрепить представление о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, которые способствуют представлению о том, как хлеб пришел к нам на стол.

**Задачи проекта:** уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку; показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас; воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

**Гипотеза:** получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

**Актуальность проекта:** Наши предки уважали и почитали хлеб. По русскому обычаю, если нечаянно уронишь хлеб, его нужно поднять, и не только бережно обтереть, но, и поцеловав, попросить прощение.

Хлеб – дар Божий, говорили наши предки. Они считали хлеб главным богатством. Хлеб – это символ благополучия и достатка.

Давайте будем беречь хлеб и учить этому своих детей. Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих. Хлеб — один из немногих продуктов, которые люди едят каждый день на разных уголках планеты. Мы настолько привыкли к этому угощению, что относимся к нему как к чему-то обычному и даже обыденному, а ведь он «всему голова»! Вместе с детьми подготовительной группы мы решили проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола. Данный проект позволяет в условиях воспитательно-образовательного процесса расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о тяжелом труде людей, выращивающих хлеб.

**Предварительная работа:**

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях.
- Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, презентации, злаковые растения, крупы, мука.
- Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, стихи.
- воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

**Взаимодействие с родителями:**

- Подбор книг, иллюстраций.

- Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе.
- Совместно с родителями испечь свой хлеб.
- Рекомендации родителям по закреплению темы «Откуда хлеб пришёл?», консультация «Расскажите детям о хлебе!»

### **Этапы реализации проекта:**

*I этап – подготовительный.*

1. Определение уровня знаний детей о хлебе.
2. Обсуждение темы проекта, задач с детьми.
3. Создание необходимых условий для реализации проекта.
4. Перспективное планирование проекта.
5. Подбор и анализ необходимой литературы, информации с Интернет-ресурсов по теме проекта.

*II этап – основной этап (практический)*

Комплексно – тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребенка разных образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

*III этап – заключительный.*

Выставка детских рисунков «Плюшки-ватрушки». Мини-выставка «Хлеб-всеу голова». Пополнение детьми хлебобулочных изделий из соленого теста для сюжетно-ролевых игр в группе и в русской избе.

### **I этап – подготовительный.**

В работе с детьми использую **модель трех вопросов.**

1. Что мы знаем?
2. Что мы хотим узнать?
3. Как нам найти ответ?

1. Хлеб делают из муки. Муку делают из зерен на мельнице. Хлеб пекут в пекарне. Хлеб продается в магазине. Хлеб бывает белый, черный.
2. Как появился хлеб? Как раньше выращивали хлеб? Как выращивают хлеб в наше время? Какие машины помогают людям выращивать и изготавливать хлеб? Какие профессии у людей, которые выращивают и изготавливают хлеб? Как сделать тесто? Что можно сделать из муки еще? Почему говорят: Хлеб всему голова.
3. Сходить на экскурсию в пекарню. Спросить у родителей. Спросить у воспитателя. Провести опыт, испечь хлеб самостоятельно. Посмотреть в книгах, энциклопедиях, в Интернете.

### **Ожидаемый результат:**

- формирование у детей представления о ценности хлеба;
- получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;

## II этап – основной этап (практический)

Дата	Работа с детьми	Цель	Работа с родителями
23.10.2023г – понедельник	<p>Ситуативный разговор: <b>«Что вы знаете о хлебе и что бы хотели узнать о нём ещё?»</b></p> <p>НОД познавательное развитие. <b>«Хлеб- всему голова»</b></p> <p>НОД художественно-эстетическое развитие. Рисование <b>«Пшеничное поле»</b></p> <p>Рассматривание картины <b>«Хлеборобы»</b></p> <p>Пальчиковая игра <b>«Колосок»</b></p> <p>Д/и <b>«Что сделано из муки?»</b></p> <p>Сюжетно – ролевая игра <b>«Пекарня»</b></p> <p>Чтение произведения <b>«Легенда о том, как появился вкусный кекс или сказка о волшебном зернышке».</b></p>	<p>Цель: развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание.</p> <p>Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;</p> <p>-Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;</p> <p>-Познакомить детей с процессом выращивания хлеба;</p> <p>-Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;</p> <p>-Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России</p> <p>Ц: развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание.</p> <p><b>Ход игры:</b> дети отмечают фишками только те продукты питания, в состав которых входит мука.</p> <p>Развивать мелкую моторику рук, речь, память</p> <p>Ц: развивать умение брать на себя роль, действовать в соответствии с ней; взаимодействовать в игре друг с другом как с равным игровым партнёром; вступать в простой ролевой диалог по сюжету игры.</p> <p>Ц: познакомить с новым произведением, развивать память и речь. Формировать умение внимательно и заинтересованно слушать художественное произведение</p>	<p>Озвучивание темы и задач проекта</p>

<p style="text-align: center;"><b>24.10.2023г- вторник</b></p>	<p><b>Беседа «Берегите хлеб»</b></p> <p>Рассмотреть иллюстрации к <b>Украинской народной сказке «Колосок».</b></p> <p>Дидактическая игра <b>«Что сначала, что потом»</b> (как вырастить хлеб)</p> <p><b>П/игра: «Собери калачи»</b></p> <p><b>Просмотр презентации «Откуда хлеб пришел на стол»</b></p>	<p>Уточнить и закрепить представления детей о происхождении хлеба, его ценности, воспитывать бережное отношение к хлебу.</p> <p>Ц: попросить детей придумать сказку по картинкам. Развивать воображение детей</p> <p>Цель: развитие внимания, наблюдательности, настойчивости; закрепление движений в естественных условиях; воспитание бережного отношения к природе</p>	<p>Предложить родителям вместе с детьми найти и выучить загадки и поговорки о хлебе</p>
<p style="text-align: center;"><b>25.10.2023г – среда</b></p>	<p><b>Беседа: «Как мука получается»</b></p> <p>Подвижная игра –эстафета <b>«Кто скорее отвезет зерно на элеватор»</b></p> <p>Чтение произведения: <b>«Легенда о том, как появился вкусный кекс или сказка о волшебном зернышке».</b></p> <p><b>Чтение сказки «Колосок»</b></p> <p><b>Просмотр мультфильма «Колосок»</b></p>	<p>Дать детям представление о переработке зерна – помол, о том, что в зависимости от злака получается разная мука (ржаная, пшеничная). Познакомить с орудиями труда, которые использовались в старину и используются сейчас для этой работы.</p> <p>- учить внимательно слушать команду воспитателя; развивать внимание.</p> <p>Цель: формировать умение внимательно и заинтересованно слушать художественное произведение.</p> <p>Ц: определить с детьми чем их сказки отличаются от оригинала. Закрепить представления детей о том, как получается хлеб, пирожки и т.д. Учить оценивать поступки персонажей, высказывать свое мнение.</p>	<p>Консультация для родителей на тему: <b>«Воспитание бережного отношения к хлебу»</b></p>

26.10.2023г - четверг	<p><b>Беседа с детьми «Из чего пекут хлеб?»</b></p> <p>Д/и Разрезные картинки: «Хлебобулочные изделия»</p> <p><b>Старинная игра «Пирог»</b></p> <p><b>Внести пальчиковый театр «Колосок».</b></p> <p><b>Подготовка к С/Р игре «Пашня».</b></p>	<p>Цель: формировать умение зрительно делить изображение на части, составлять картинку из частей, пользоваться.</p> <p>Цель: развивать у детей умение выполнять движения по сигналу. Упражнять в беге, умению играть в коллективе</p> <p>Цель -углубление представлений о работе по уборке злаковых, учить использовать в игре предметы заместители, подбирать игровой материал.</p> <p>Ц: предложить детям обыграть знакомую сказку</p>	<p>Разучивание скороговорки: <b>«Пекарь Петр и Пекарь Павел пекли пироги в печи.</b></p>
27.10.2023г – пятница	<p><b>Беседа: «Откуда хлеб пришел на стол»</b></p> <p>Подвижная игра «Кто быстрее соберёт колосья»</p> <p>НОД. Речевое развитие. Чтение сказки А. Ремизова «Хлебный голос»</p> <p>Д/и «Что из какой муки испекли»</p> <p>Рассматривание иллюстраций, картинок, фото с изображением сельскохозяйственной техники, картин «Посев», «Уборка»</p>	<p>Ц: уточнить и расширить представления детей о происхождении хлеба</p> <p>Цель: воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми, развивать быстроту реакции, умение проявлять честность. Игровая задача: по окончании музыки успеть первым взять колосок</p> <p>Цель. Знакомство детей со сказкой А. Ремизова «Хлебный голос», выяснить, согласны ли они с концовкой произведения.</p> <p>Цель: закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делаю</p> <p>Дать детям представление о посеве хлеба. Познакомить с орудиями труда, которые использовались в старину и используются сейчас для этой работы – сеялка. Закреплять знания детей об условиях необходимых для роста и развития растений (хлебного колоса)</p>	<p>Принести формочки и украшения для поделок из соленого теста.</p>

### III этап – заключительный

1. Мини выставка «Хлеб – всему голова».
2. Выставка рисунков «Плюшки-ватрушки»
3. Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.

### Анализ результатов проведенной работы, практическая значимость

В ходе проектирования дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Я

старалась прививать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобрели знания, уточнили и углубили представления о хлебе. Дети стали бережнее относиться к хлебобулочной продукции. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивалась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Использование метода проектов в работе с дошкольниками способствовало повышению самооценки ребенка. Участвуя в проекте, ребенок ощущает себя значимым в группе сверстников, видит свой вклад в общее дело, радуется своим успехам. В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.

**Слава миру на земле.  
Слава хлебу на столе  
Вот он-хлебушко душистый.  
Вот он-теплый золотистый  
В каждый дом, на каждый стол.  
Он пожаловал-пришел!**

### **Фотоотчет по проекту**

#### **Мини выставка**





## Выставка рисунков «Плюшки-ватрушки»

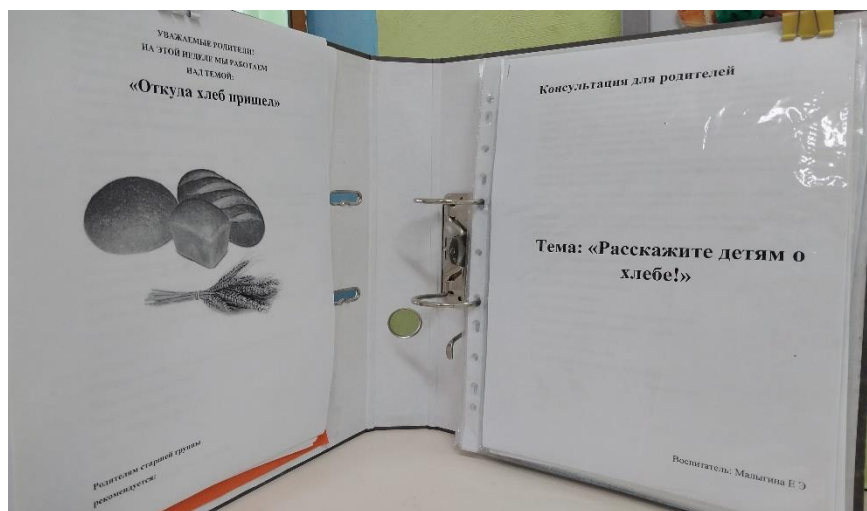


## Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.





## Работа с родителями



## Приложение

### Карточки - задания для изготовления хлебобулочных изделий:

1.Завиток.

Тесто скатать жгутом и завернуть жгут с обеих сторон в завиток

2.Батон.

Вылепить маленькую вытянутую булку, стеклой нанести три поперечных ложбинок.

3.Плюшка.

Тесто скатать жгутом, начиная с одного конца, свернуть плюшкой.

4.Круассан.

Из теста, раскатанного ровным слоем, вырезать стеклой. начиная с одного конца, закатать в рулетик.

5.Печенье.

Из теста, раскатанного ровным слоем, вырезать. Формочками разные печенье. Зубочисткой, сделать на них разные рельефы.

## Дидактические игры

### «Что сделано из муки?»

**Задачи:** развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание.

**Ход игры:** дети отмечают фишками только те продукты питания, в состав которых входит мука.

### «Что из какой муки испекли»

**Задачи:** закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делают; развивать зрительные функции; способствовать накоплению зрительных образов.

**Ход игры:** дети соединяют линиями изображения колосков пшеницы и ржи с хлебобулочными изделиями из ржаной и пшеничной муки.

### «Что сначала, что потом»

**Задачи:** закрепить последовательность действий в процессе выращивания хлеба, развивать умение понимать причинно-следственные связи, связную речь.

**Ход игры:** дети рассматривают картинки, изображающие разные этапы выращивания хлеба, раскладывают их в правильной последовательности, составляют по ним рассказ.

### Беседа. Тема: «Хлеб – всему голова»

**Цель:** Расширять и углублять знания детей с процессом выращивания хлеба; дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; продолжать знакомить с трудом людей, их слаженностью и взаимопомощью в работе, на механизацию труда; совершенствовать грамматический строй речи, упражнять в употреблении глаголов; развивать мыслительную активность, учить согласовывать прилагательные и существительные, учить разгадывать загадки; воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к человеческому труду, понимание того, что труд каждого делает нашу жизнь, страну лучше и богаче.

**Словарная работа:** хлебоборобы, зябь, озимые, пахота, сев, борона, плуг, жатва, пекарь, мельник, мельница, элеватор.

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

### Ход беседы.

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

Вот он – хлебушко душистый,

С хрупкой корочкой витой,

Вот он теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришел.  
В нем здоровье наше, сила,  
В нём чудесное тепло.  
Сколько рук его растило,  
Охраняло, берегло!  
Ведь не сразу стали зерна  
Хлебом тем, что на столе.  
Люди долго и упорно  
Потрудились на земле.

**Воспитатель:** Ребята, о чем говорится в этом стихотворении?

**Дети:** о хлебе.

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

- Ребята, а какой бывает хлеб?

**Дети:** Хлеб бывает черный и белый.

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

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

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

**Дети:** Хлеб покупают в магазине.

**Воспитатель:** А как хлеб попал в магазин?

**Дети:** вырастили зерно, смололи на мельнице, из муки спекли хлеб.

**Воспитатель:** Правильно. Сначала вспахали поле.

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

А кто пашет землю?

**Дети:** Трактористы на тракторе пахут землю.

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

**Дети:** плуг и борону, чтобы поле было ровным.

**Воспитатель:** посмотрите, сеют зерно. Что прицеплено к трактору?

**Дети:** Сеялка.

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

**Физкультминутка:**

Посадили мы зерно

Что же выйдет из него?

Дождик землю поливает,

Солнце нежно пригревает

Подрастает зёрнышко-

Потянулось к солнышку.

С ветерком оно играет,

Ветерок его качает,

К земле низко прижимает-

Вот как весело играет!

Потянулся наш росток,

Превратился в колосок.

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

**Дети:** Комбайн

**Воспитатель:** как называют человека, который управляет комбайном?

**Дети:** Комбайнер.

**Воспитатель:** Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайна сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. Комбайнерам приходится работать не только днем, но и ночью если ожидаются дожди. Чтобы спасти урожай зерна люди работают днем и ночью.

Затем машины везут зерно на элеваторы для хранения зерна. На элеваторе сушат, сортируют и хранят зерно. Часть зерна отбирают на семена, для посева его на следующий год.

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

**Дети:** ответы детей.

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

**Дети:** Зерно на машинах везут на мельницу.

**Воспитатель:** на мельнице мельник перемальывает зерно, превращая его в муку. Мельница — это здание со специальными приспособлениями для размола зерна.

Мука готова, куда теперь необходимо отвезти муку?

**Дети:** В пекарню и магазины.

**Воспитатель:** Кто печет хлеб?

**Дети:** Пекарь.

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

Послушайте, как это делается:

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

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



Хлебобулочные изделия не только вкусны и питательны. Хлеб мы едим, несколько раз в день, а он не приедается.

Но даже если хлеб у нас можно купить в магазине, его все равно надо беречь. Много люди трудились, прежде чем хлеб пришел к нам на стол. Они трудятся днем и ночью, чтобы мы ели свежий, душистый хлеб.

**Хлеб – драгоценность, его береги. В меру к обеду бери.**

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

О хлебе люди слагали гимны, писали стихи, песни и, как вы уже знаете, пословицы и поговорки. Давайте их вспомним: «В хлебе наша сила», «Хлеб – всему голова», «Хлеб – наше богатство», «Будет хлеб – будет песня», «Много снегу – много хлеба», «Хлеба к обеду в меру бери», «Хлеб – наша ценность, им не сори!».