

# Проект в старшей группе «Золотая рыбка» «От зернышка до булочки»

**Тип проекта:** информационно-исследовательский,  
творческий

**Вид проекта:** групповой

**Продолжительность:** краткосрочный (4 недели).

**Участники проекта:** дети старшей группы,  
воспитатели, родители.

Чемезова О.И.



# От зерна до каравая



**Не напрасно народ  
С давних пор и поныне  
Хлеб насущный зовет  
Самой первой святыней.**

**Золотые слова**

**Забывать мы не вправе:**

**"Хлеб всему голова!" -**

**В поле, в доме, в державе**

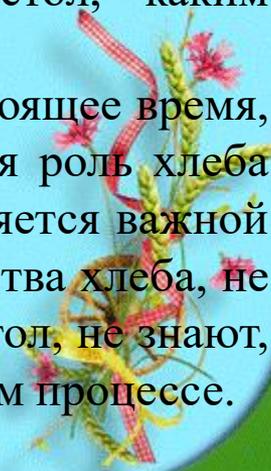


# Актуальность проекта:

Очень часто можно наблюдать, как дети небрежно относятся к хлебу: оставляют недоеденные куски, нарочно крошат хлеб на стол. Они никогда не видели, как делают хлеб, поэтому не ценят труд, который вложен в кусок хлеба, который они не доели и выбросили. Да и зачастую в семьях воспитанников отношение к хлебу не намного лучше — зачем ценить то, что доступно и недорого.

Мы решили организовать проект под названием «От зернышка до булочки», чтобы дети поняли ценность этого продукта, научились бережно, с уважением относиться к хлебу. Хотелось заинтересовать детей: рассказать, какой сложный путь прodelывает хлеб, прежде чем попасть на стол, каким разнообразным бывает хлеб.

Хлеб -это основной продукт на столе. К сожалению, в настоящее время, когда наши дети избалованы изобилием продуктов, первостепенная роль хлеба отходит на второй план. Именно поэтому тема данного проекта является важной и актуальной. Современные дети не знакомы с процессом производства хлеба, не знают, какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем попасть на стол, не знают, как много людей разных профессий задействованы в этом трудоёмком процессе.



## **Цель:**

Сформировать у детей представлений о том, что хлеб – это ценный продукт, производство которого требует большого труда.

## **Задачи проекта:**

- познакомить с процессом выращивания и изготовления хлеба, начиная со старины и до наших дней;
- формировать у детей представление о том, что хлеб – это итог большой работы многих людей разных профессий
- приобщать детей к художественной литературе: знакомить с рассказами, стихами, сказками, пословицами и поговорками о хлебе;
- показать значимость необходимой сельскохозяйственной техники для подготовки почвы, сбора и обработки урожая в разные времена;
- расширять представление детей о многообразии хлебобулочных изделий;
- формировать у детей первоначальные навыки проектно-исследовательской деятельности;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и в производстве;
- обогащать детско – родительские отношения опытом совместной трудовой деятельности.



## Подготовительный этап:

- определение уровня знаний детей о производстве хлеба, о труде хлеборобов;
- определение темы проекта, цели, задач;
- создание развивающей среды; подборка материала, атрибутов для игровой деятельности, дидактических игр, иллюстраций.

### Опрос детей, что они знают о хлебе?

Что хлеб бывает белым, черным.

Хлеб бывает черствым, свежим.

Хлеб печет бабушка, мама.

Хлеб пекут из муки.

Хлеб можно купить в магазине.

Что мы хотим узнать о нем?

Откуда берется мука в магазине?

Почему тесто поднимается?

Почему мука бывает разного цвета?

Может ли человек обойтись без хлеба?

Почему хлеб бывает разного цвета?

«Хлеб – наше богатство»



# Основной этап

## Познавательное развитие:

Беседы: «Почему надо бережно обращаться с хлебом», «Почётная профессия-хлебороб!»

•НОД: «Как хлеб на стол пришёл?»

•НОД «Как на Никитин День рожденья испекли мы каравай!».

## Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку (ступка).

Опыты с мукой (выяснить какими свойствами обладает мука)

## Речевое развитие:

•ознакомление с пословицами, поговорками о хлебе, загадывание загадок о хлебобулочных изделиях;

•составление рассказов из личного опыта: «Что пекут в моей семье»;

•проговаривание скороговорок о хлебе.



## **Чтение художественной литературы:**

Г. Виеру «Хлеб с росой»

Л. Кузьмин «Каравай, каравай»

С. Погореловский «Хлебушко»

Б. Вовк «Мякиш»

белорусская народная сказка «Лёгкий хлеб»

В.Приходько «Дом зерна»

Л.Воронько «На поле» (отрывок из книги «Солнечный денёк»)

## **Художественно - эстетическое развитие:**

Рисование «Каравай», «Колосок».

Аппликация «Рушник».

Лепка печенья из песочного теста

Лепка «Какой бывает хлеб?»

## **Рассматривание репродукций картин:**

И. Шишкин «Рожь, Пластов«Жатва»,

## **Социально - коммуникативное развитие:**

- сюжетно-ролевые игры: «Хлебный магазин», «Семья»;

- подвижные игры: «Что мы делали-не скажем, а как делали-покажем», «Каравай», «Пахари и жнецы»;

- дидактические игры: «Что сделано из муки?», «Собери колосок», «Что сначала, что потом», «Назови профессию



## Заключительный этап



- фотовыставка «Хлеб всему голова»;
- выставка детских работ по теме проекта;



## Результаты проекта:

- У детей сформировалось представление о ценности хлеба.
  - Дети узнали, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, и сколько людей разных профессий трудятся над его производством.
  - Дети проследили долгий и трудоёмкий процесс превращения маленького зёрнышка в батон хлеба на нашем столе.
  - Дети узнали значимость сельскохозяйственной техники для подготовки почвы, сбора и обработки урожая в разные времена;
  - Расширились представления детей о многообразии хлебных продуктов;
  - Дети побывали в роли пекаря при изготовлении хлебобулочных изделий из песочного теста..
- Дети стали бережно, с уважением относиться к хлебу, как главному продукту на столе.



## **Вывод:**

Использование метода проектов в работе с дошкольниками способствует повышению самооценки ребенка. Участвуя в проекте, ребенок ощущает себя значимым в группе сверстников, видит свой вклад в общее дело, радуется своим успехам, приобретает опыт общения и сотрудничества.

Считаем, что наш проект удался, оправдал наши ожидания, вызвал бурю положительных эмоций у детей и родителей и дал большой толчок в познавательном и творческом развитии детей.



## **А знаете ли вы, как хлеб на стол приходит?**

*Недаром говорят, что для того чтобы маленькое зернышко стало хлебом, надо три силы: Земля, Солнце, Труд. Хлебный каравай начинается с зернышка. Хлеб – это дело тысяч и тысяч рук.*

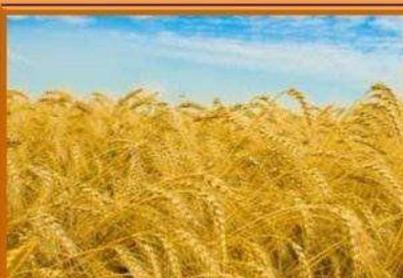
Он не падает нам с неба,  
Появляется не вдруг.  
Чтобы вырос колос хлеба,  
Нужен труд десятков рук.



*Из зёрнышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется более 10 тысяч зёрен.*



# Как хлеб на стол пришёл



# •Какой бывает хлеб?



Мы узнали как зерно  
Превращается в муку



# • Рассматривание репродукций картин



# Дидактические игры



# •Стряпаем печенье



# Помощники



# Помощники



# Помощники



# Помощники



# Помощники



# • Художественная деятельность



# • «Каравай»



# •Отгадываем загадки, учим ПОСЛОВИЦЫ

## Отгадайте загадки:

Вырос в поле дом,  
Полон дом зерном.  
Стены позолочены,  
Ставни заколочены.  
Ходит дом ходуном  
На столбе золотом.



Парикмахер необычный  
Гладко чуб стрижёт  
пшеничный,  
И лежат за ним вразброс  
Копны золотых волос.

Был я сыпучим,  
Потом – тягучим,  
В огонь попал –  
Мягким стал.



- ❖ ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА
- ❖ ХУДОЙ ОБЕД ЕСЛИ ХЛЕБА НЕТ
- ❖ У КОГО ХЛЕБ РОДИТСЯ, ТОТ И ВЕСЕЛИТСЯ
- ❖ ХЛЕБ В ЗАКРОМАХ – СЧАСТЬЕ В ДОМАХ
- ❖ ХЛЕБ ДА ВОДА – БОГАТЫРСКАЯ ЕДА
- ❖ БУДЕТ ХЛЕБ – БУДЕТ И ОБЕД
- ❖ КАК ХЛЕБ НА СТОЛ, ТАК И СТОЛ ПРЕСТОЛ,  
А КАК ХЛЕБА НИ КУСКА, ТАК И СТОЛ ДОСКА
- ❖ ПОКА ЕСТЬ ХЛЕБ ДА ВОДА – ВСЕ НЕ БЕДА
- ❖ МНОГО СНЕГА – МНОГО ХЛЕБА

Shared

## Скороговорки



1. Бублик, баранку,  
батон и буханку  
Пекарь из теста  
испёк спозаранку.

2. Люди хлеб в полях  
лелеют,  
Сил для хлеба не  
жалеют.



*Не напрасно народ  
С давних пор и поныне  
Хлеб насущный зовёт –  
Самой первой святыней.*

*Золотые слова  
Забывать мы не вправе:  
«Хлеб всему голова!» –  
В поле, в доме, в державе!*





**Спасибо  
за внимание!**

**Берегите хлеб!**

