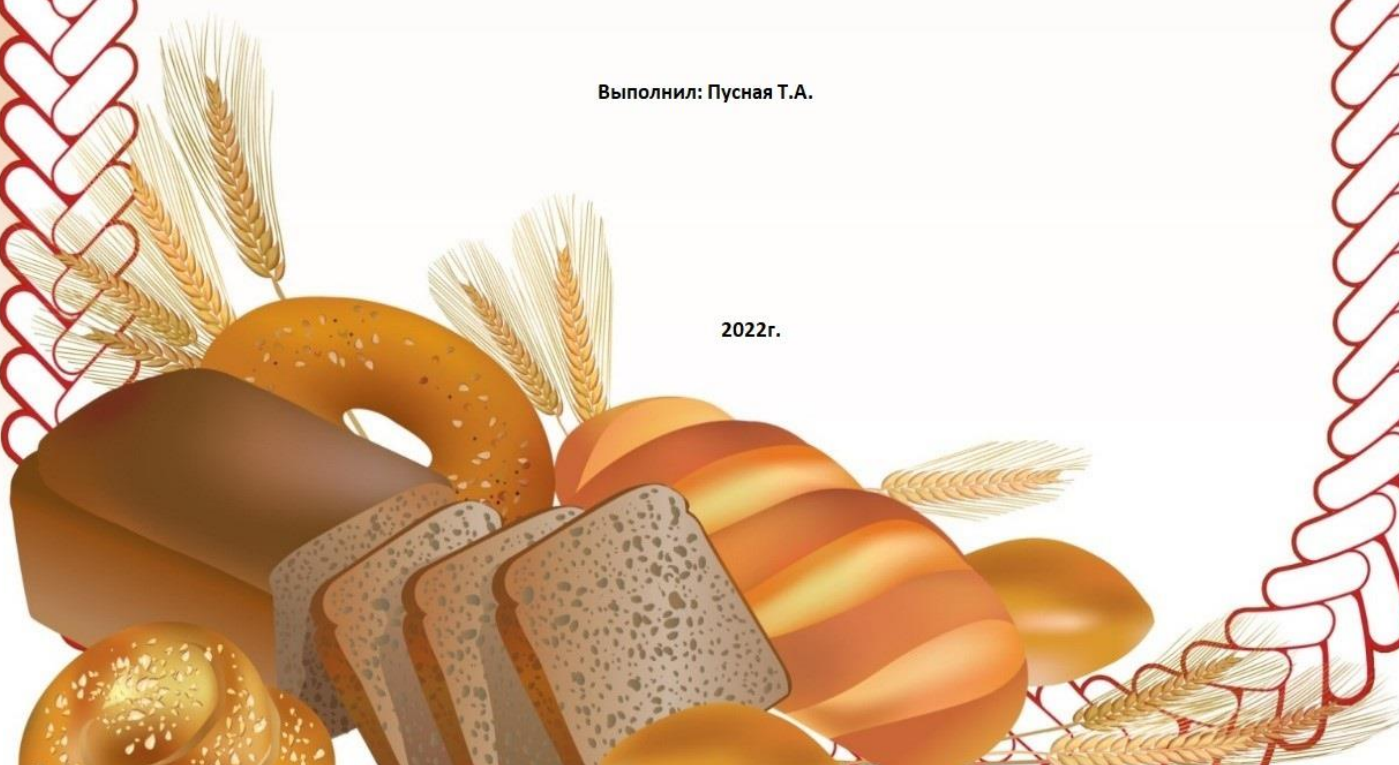


**МАДОУ №161 «Ёлочка»**

**ПРОЕКТ**  
**Тема: «От зернышка до булочки.**  
**Выпекаем сами»**  
Средняя группа

Выполнил: Пусная Т.А.

2022г.



Тип проекта:

информационно – познавательный, творческий.

Участники проекта:

дети средней группы и их родители; воспитатели группы.

Сроки реализации проекта:

среднесрочный, длился в течение четырех тематических недель: «Хлеб - всему голова», «Мой дом», «Моя семья», «День Матери», с ноября – по декабрь 2016 года.

Актуальность проекта

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 ненамного 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 проделывает 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, когда родители тратят большие суммы денег на менее полезные, но, как им кажется, более вкусные продукты, 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.

Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами средней группы «Пчелки» мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

**Проблема**

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, выбрасывают недоеденные куски). Нам хочется в доступной игровой форме, донести до детей ценность хлеба – как главного продукта на столе. Обратит внимание детей на то, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе. Предложить проследить какой длинный и трудоёмкий путь проходит маленькое зёрнышко до того, как окажется на нашем столе вкусной и ароматной буханкой хлеба и сколько людей разных профессий трудится над его производством, воспитать бережное и уважительное отношение к хлебу и людям разных профессий вырастивших его.

**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 профессий людей;
- 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;
- Помочь проследить процесс превращения маленького зёрнышка до буханки хлеба;
- Расширять представление детей о многообразии хлебобулочных изделий;
- Развивать любознательность к процессу изготовления солёного теста;
- Вызвать интерес к лепке кондитерских и кулинарных изделий из солёного теста для обыгрывания в сюжетно – ролевых играх;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение и благодарное отношение к труду людей, участвующих в его выращивании и в производстве,
- Обогащать детско – родительские отношения опытом совместной трудовой деятельности.

## Продукт проектной деятельности

Хлебобулочные изделия, изготовленные из соленого теста, рисунки по теме.

## Предполагаемые результаты:

1. У детей проявится ярко выраженный интерес к хлебобулочным изделиям.
2. Ребята будут бережно относиться к хлебу, будут стремиться к правильному поведению за столом.
3. У ребят сформируется представление о процессе выращивания и производства хлеба, они научатся делать выводы, устанавливать причинно-следственные связи.
4. Дети будут уверенно отличать и называть характерные признаки разных хлебобулочных изделий.
5. К проекту будут привлечены родители. Просвещение родителей даст большой плюс в воспитании детей.

## Этапы проекта:

Проект включает три основных этапа:

### **1-Й — ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ: РОЖДЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ**

- постановка цели и задач,
- подбор литературы, картин, иллюстраций, подготовка презентаций;
- работа с родителями;
- *Опрос детей, что они знают о хлебе?*
- Что хлеб бывает белым, черным.
- Хлеб бывает черствым, свежим.
- Хлеб печет бабушка, мама.
- Хлеб пекут из муки, добавляют дрожжи.
- Продают в магазине.
- Зерном кормят птиц и т. д.
- *Что мы хотим узнать о нем?*
- 
- Откуда берется мука в магазин?
- Почему тесто поднимается?
- Почему мука разная?
- Может ли человек обойтись без хлеба? и т. д.
- Почему хлеб бывает разного цвета?
- Как хлеб появился у людей?

### **2-Й — ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЙ: ПОИСК ОТВЕТОВ НА ПОСТАВЛЕННЫЕ ВОПРОСЫ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ**

#### Проводились беседы:

- о старинных семейных обычаях. В ходе, которой мы узнали, что издавна избы строили с низким дверным проемом, чтобы при входе в избу гость наклонился (кланялся) дому, его хозяевам. А хозяин всегда встречал дорогого гостя с хлебом и солью. Хлеб выращивали самостоятельно. В теплое время года выходили в поле все от мала до велика, и старшие дети с малых лет помогали родителям выращивать и убирать хлеб.
- о разнообразии хлебобулочных изделий;
- о значении хлеба для жизни и здоровья человека. Рассказывали детям о том, как в годы войны, когда люди голодали, обычная горбушка черствого чёрного хлеба, могла спасти жизнь;
- о слаженной работе людей многих профессий, которые помогают получить хлеб;
- об уборке хлебов.
- о технике, убирающей хлеб с полей;

#### Решали проблемные ситуации и ситуации морального выбора.

- Один мальчик принёс в детский сад печенье, сидит и ест его, другие дети смотрят на него.
- Девочка уронила хлеб под стол. Что нужно сделать? Съесть? Выбросить? Обоснуйте ответ.
-

- Во время еды дети накрошили крошек на стол. Что с ними делать? Как поступить, чтобы даже хлебные крошки принесли пользу?
- Какой хлеб самый полезный и почему (свежий, чёрствый, чёрный, белый)?

Показ презентации: 1. «Как крестьяне выращивали хлеб!»

Познакомились с трудом крестьян и старинными предметами труда (соха, косуля, борона, коса, серп, молотило, мельница, жернова).

2. «От зёрнышка до булочки!».

В презентации мы познакомились с процессом выращивания и изготовления хлеба в наше время. Увидели, какие произошли изменения в современном мире, что процесс выращивания хлеба изменился: из ручного труда превратился в механизированный. Познакомились с новыми профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь. Ознакомились с сельскохозяйственной техникой, облегчающей труд хлеборобов, пекарей, водителей

Чтение литературных произведений по теме.

В течение проекта, мы с детьми прочитали множество художественных произведений, которые посвящены возникновению хлеба, его ценности, важности и учат необходимости беречь и ценить хлеб:

Я. Аким «Пшеница», «Хлеб»; А. Букалов «Как машины хлеб берегут»; В. Дацкевич «От зерна до каравая»; Е. Житникова «От зёрнышка до булочки», П. Коганов «Хлеб – наше богатство»; К. Паустовский «Теплый хлеб»; С. Погореловский «Вот он Хлебушек душистый...»; В. Ремизов «Хлебный голос»; Е. Русаков «Черный хлеб», «Ржаной колос»; В. Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом»; И. Токмакова «Что такое хлеб»; К. Ушинский «Хлеб»; К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»; Т. Шорыгина «Ломоть хлеба». Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок». Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе.

В ходе проекта собрался материал из пословиц, загадок, сказок о хлебе.

Загадки о хлебе.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый. (Хлеб)

Всем нужен, а не всякий сделает (Хлеб)

Бьют меня палками, жмут меня камнями,

Держат меня в огненной пещере,

Режут меня ножами.

За что меня так губят?

За то, что любят. (Хлеб)

Мнут и катают,

В печи закаляют,

Потом за столом

Режут ножом. (Хлеб)

Кольцо не простое,

Кольцо золотое,

Блестящее, хрустящее,

Всем на загляденье...  
Ну и объеденье! (Баранка или бублик.)  
Что на сковородку наливают  
Да вчетверо сгибают? (Блины.)  
В печь сперва его сажают,  
А как выйдет он оттуда,  
То кладут его на блюдо.  
Ну, теперь зови ребят!  
По кусочку все съедят. (Пирог.)  
Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.  
В землю теплую уйду,  
к солнцу колосом взойду.  
В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)

Считалки о хлебе.

"Дождик, дождик, поливай — будет хлеба урожай.  
Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки".

"Катилася торба с высокого горба.  
В этой торбе хлеб, соль, пшеница.  
С кем ты хочешь поделиться?"

Чистоговорки о хлебе.

Жок-жок-жок — это пирожок.  
Шки-шки-шки — мама жарит пирожки.  
Шки-шки-шки — мы любим пирожки.  
Жок-жок-жок — кушай Женя пирожок.  
Ач-ач-ач — вот калач.  
Чи-чи-чи — пекутся в печке калачи.  
Чи-чи-чи — мы любим калачи.  
Чи-чи-чи — на праздник будут калачи.

Стихи про хлеб

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. Автор: В. Орлов  
Пшеница  
Положит в землю Человек зерно,  
Прольётся Дождь- зерно орошено.  
Крутая Борозда и мягкий Снег  
Зерно укроют на зиму от всех.  
Весною Солнце выплывет в зенит  
И новый колосок позолотит.  
Колосьев много в урожайный год,  
И человек их с поля уберёт.  
И золотые руки Пекарей  
Румяный хлеб замесят поскорей.

А женщина на краешке доски  
Готовый хлеб разрежет на куски.  
Всем, кто лелеял хлебный колосок,  
На совести достанется кусок.

Автор: Аким. Я.

\*\*\*

Зёрна наших дней, светитесь  
Позолотою резной!  
Говорим мы: «Берегите.  
Берегите Хлеб родной...  
Не мечтали мы о чуде.  
К нам с полей живая речь:  
«Берегите хлеб, вы –люди!  
Научитесь хлеб беречь».

Автор: Н Тихонов

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!

Автор: С. Погореловский

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.

Автор: Воронько

\*\*\*

Вешний день, пахать пора. Вышли в поле трактора.  
Их ведут отец мой с братом, по холмам ведут горбатым.  
Я в вдогонку им спешу, покатать меня прошу.  
А отец мне отвечает: — Трактор пашет, не катает!  
Погоди-ка, подрастешь, сам такой же поведешь!

**Рисование** хлеба, колосьев пшеницы.

**Изготовление хлебобулочных изделий из солёного теста** хлебобулочных и кондитерских изделий

Изделия, которые дети делали вместе с родителями, мы повесили на наше чудо-дерево хлебное.

**Чаепитие.**

После беседы о хлебе, о его ассортименте, о тяжелом и интересном труде работников хлебозавода, мы занялись дегустацией хлебобулочных изделий. Определили, что для каравая и пирожков использовали пшеничную муку, а для черного хлеба ржаную.

### **3-й ЭТАП— ОБОБЩАЮЩИЙ:**

обобщение результатов работы в самой различной форме, их анализ, закрепление полученных знаний, формулировка выводов, чаепитие с различными видами хлебобулочных изделий.

#### **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 соленого теста.
- Дети стали бережно, с уважением относиться к хлебу, как главному продукту на столе.

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.











