

Проект «Хлебушек душистый, теплый, золотистый»

Информационная карта проекта

1. Полное название проекта: «Хлебушек душистый, теплый, золотистый».
2. Автор проекта (Ф.И.О): Пирумян Р.В., Мажайцева Л.В.
3. Район, город, представивший проект: г. Жигулевск, Самарская обл.
4. Адрес организации, телефон: г. Жигулевск, ул. В1, д. 31.т. 8(84862)25-2-09
5. Сроки проведения: среднесрочный, октябрь-февраль
6. Количество участников проекта: воспитатели, родители воспитанников, дети старшей группы.
7. Возраст детей: 5- 6 лет
8. Вид, тип проекта: информационно – исследовательский, среднесрочный.
9. Проблема взрослая: Формирование у детей старшего дошкольного возраста понятий о ценности хлеба. Донести до сознания детей, что хлеб – это итог работы многих людей.
Проблема детская: Как хлеб попадает на стол в детский сад.
10. Цель: Сформировать представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.
11. Краткое содержание проекта:
 1. Сформировать представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол; закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку
Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, агронома, пекаря, кондитера (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба), показать значимость сельскохозяйственной техники и хлебопекарного оборудования.
 2. Воспитывать у детей чувство уважения к труду людей (хлеборобам, хлебопекам), бережное отношение к хлебу, природе родного края и разумного вмешательства человека.
формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий
развивать умения делать элементарные умозаключения и выводы
 3. Развивать связную монологическую и диалогическую речь;
продолжать расширять и активизировать словарный запас детей;
продолжать учить детей согласовывать прилагательные с существительными в роде, числе, падеже; употреблять существительные с предлогами;
 4. Развивать умение общаться со сверстниками в процессе игровой деятельности;
развивать творческие способности; приобщать детей к культуре и традициям русского народа.
 5. Развивать навыки поисковой деятельности, способствовать индивидуальному самовыражению детей в процессе продуктивной творческой деятельности;
12. Форма проведения: коллективная
13. Ожидаемые результаты: Повысился уровень знаний, закрепили названия хлебобулочных изделий; профессии людей, принимающих участие в процессе производства хлеба, сформировалось понимание детьми ценности хлеба, важности труда хлебороба, комбайнера, расширилось представление детей о технологии приготовления хлеба.
14. Продукт проекта: Макет «Хлебозавод.», дидактические игры: От зёрнышка до хлебушка»; д/и «Четвёртый лишний»
15. Форма презентации: Открытое занятие. Сюжетно ролевая игра «Хлебозавод».

II. План проекта.

Этап	Формы работы (с наименованием)	Задачи	Срок реализа ции	Время в режиме	Место проведен ия
Подго	Уточнить представления	Получения информации об	3-4	II	Группа

товительный	детей о хлебе, его значении для жизни человека. Разработка перспективного плана, определение тематики бесед	отношении детей и родителей к хлебу, обратить внимание детей, какими усилиями появляются хлебные изделия на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу, сплотить коллектив детей, педагогов и родителей	неделя октября	половина дня. II половина дня	Группа
Аналитический	Оформление предметно-развивающей среды: 1. Подбор наглядно-иллюстративного материала. 2. Подбор художественной литературы по теме (загадки, стихи). 3. Изготовление атрибутов для сюжетно-ролевых игр. 4. Подбор и изготовление дидактических игр. 5. Подбор материала для продуктивной деятельности	1. Показать ценность и значимость совместного творчества детей и взрослых. 2. и 3. Развивать эмоциональную среду, творчество и фантазию родителей и детей. 4 и 5. Вовлечь родителей в участие в проекте, вызвать желание оказать помощь в создании, реализации проекта	Ноябрь	II половина дня II половина дня II половина дня	Группа Группа Дом
Практически	1. Беседы: «Хлеб всему голова». «Худ обед, когда хлеба нет». «Как на наш стол хлеб пришел» «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?» «Какой бывает хлеб» «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире» «Как хлеб в поле рос» «Как мы можем беречь хлеб?» 2. Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Труд взрослых на полях. Хлеб». Рассматривание картины И. Шишкина «Рожь», и И. Машковой «Снедь московская. Хлебы» 3. Просмотр мультфильмов: 1. «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х. Андерсена. 2. Три Кота «Хлеб» 3. Лунтик «Хлеб всему голова» 4. «Чудо – мельница!» русская народная сказка. 5. «Легкий хлеб» (1987) Кукольный мультфильм 6. «Слово о хлебе» 1971	1. Обогащать знания детей о хлебе, образование родственных слов от слова «хлеб», упражнять в употреблении синонимов; Развивать слуховую память, познавательный интерес; Воспитывать уважение к хлебу, бережное отношение. 2. Продолжать знакомить детей с картинами известных художников, учить видеть красоту окружающей природы, расширять знания детей о хлебе 3. Обобщение и систематизация знаний о хлебе. Развитие умений делать выводы из мультипликационных поучительных историй, развивать мышление.	10.11.21 17.11.21 08.12.21 22.12.21 12.01.22 20.01.22 02.02.22 17.02.22 18.11.21 15.12.21 13.01.22 11.02.22 11.11.21 26.11.21 09.12.21 23.12.21 14.01.22 28.01.22 18.02.22	I половина дня I половина дня I половина дня I половина дня I половина дня I половина дня II половина дня II половина дня II половина дня II половина дня	Группа Группа Группа Группа Группа Дом

	<p>7. «Золотые колосья» белорусская сказка</p> <p>4.Чтение художественной литературы: 1.И. Токмакова «Что такое хлеб»; 2.С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый» 3.Сказки: «Легкий хлеб» «Крылатый, мохнатый, да масляный» «Колосок» 4.М. Глинская «Хлеб»; 5. В. Ремизов «Хлебный голос»; 6.Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше»,«Сказка о пшеничном зернышке»; 7. Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»; 8.С. Михалков «Булка» 9. Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.</p> <p>5.Словесная игра: «Кто больше назовет хлебобулочных изделий», «Образуй новое слово». «Узнай по описанию» «Назови ласково» «Попробуй опиши»</p> <p>6. Дидактические игры: «Назови профессию» «Что, где растет»; «Что из какой муки испекли?»; «Четвертый лишний»; «От зёрнышка к хлебушку». «Как превратить муку в тесто?»</p> <p>7.Сюжетно-ролевые игры: «Семья»; «Хлебный магазин»; «Мы – хлеборобы»</p> <p>8.Исследовательская деятельность: 1.Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя,овса). 2.Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»</p>	<p>4.Поддерживать интерес к литературным произведениям. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей. Развивать умение внимательно слушать литературное произведение, отвечать на вопросы воспитателя по тексту. Учить понимать главный смысл произведения, выделять поучительный момент.</p> <p>5. Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, обогащать словарный запас детей, развивать речь..</p> <p>6.Развивать умение детей выкладывать картинки в определенной последовательности развития мышления, сообразительности, активизация словаря.</p> <p>7.Закрепить знания детей о профессиональных действиях людей, работающих в сельском хозяйстве; вспомнить названия профессий. 8,9.Расширять и уточнять знания детей о происхождении муки, хлеба. Познакомить со свойствами муки. Развивать познавательный интерес к экспериментированию,</p>	<p>01.11.21 12.11.21 30.11.21 03.12.21 24.12.21 13.01.22 19.01.22 01.02.22 16.02.22</p> <p>09.11.21 21.12.21 25.01.22 03.02.22 21.02.22</p> <p>16.11.21 30.11.21 13.12.21 17.01.22 28.01.22 18.02.22</p> <p>9.11.21. 24.12.21 28.01.22</p> <p>18.11.21 10.02.22</p>	<p>II половина дня</p> <p>II половина дня</p> <p>II половина дня</p> <p>II половина дня</p> <p>II половина дня</p> <p>I половина дня</p> <p>I половина дня</p> <p>II половина дня</p> <p>II половина дня</p> <p>I половина дня</p> <p>II</p>	<p>Группа</p> <p>Дом</p> <p>Группа</p> <p>Группа</p> <p>Группа</p> <p>Группа</p>
--	---	--	---	--	--

	<p>9.Опытно – экспериментальная деятельность: 1.«Посев пшеницы – какая пшеница быстрее взойдет- сухая или замоченная в воде» 2..Превращение зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая). 3. Узнай зерно. 4.Заплесневелый хлеб.</p> <p>10.Изобразительная деятельность: НОД. Лепка: «Хлеб, хлебобулочные изделия» НОД. Аппликация: предметная «Колоски» НОД Рисование: с натуры «Букет из колосьев»,</p> <p>11.Пальчиковые игры: «Копна» « Дождик» «Хлеб» «Пирог» «Хлебные изделия» «Гости» «Отличные пшеничные» «Месим тесто»</p> <p>12.Физкультурные минутки: «Каравай», «Колосок и зернышки» «Хлеб» "Зёрнышко" "Мельница" «Трактора»</p> <p>13.Подвижные игры 1.«Посадили мы зерно» 2.Игра-эстафета «Кто скорее отвезёт зерно на элеватор» 3.Старинная игра «Пирог» 4.«Жнецы и пахари» 5.«Кто быстрее соберет колосья?». 6.«Дружные зерна»</p> <p>14.Конструирование: НОД : «Сельскохозяйственные машины» «Микроволновая печь» «Мельница: ветряная, водная»</p>	<p>умение делать вывод. Развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы. Развивать внимание, мышление, память. Установить, что для роста мельчайших животных организмов нужны определённые условия.</p> <p>10.Развивать навыки лепки работы с ножницами. Закреплять знания об изделиях из муки. Развивать навыки изображения колоса акварелью. Развивать воображение и творчество.</p> <p>11,12.Развивать игровые, познавательные, сенсорные, речевые способности, учитывая индивидуальные и возрастные особенности ребенка. Формировать овладение образно – игровыми и имитационными движениями в сочетании с речью. Вызывать положительные эмоции; прививать устойчивый интерес к пальчиковым играм.</p> <p>13. Укреплять здоровье дошкольников; способствовать их правильному физическому развитию; содействовать овладению жизненно необходимыми двигательными навыками, умениями и совершенствованию в них.</p> <p>14.Учить детей собирать поделку по образцу, находить новые конструктивные решения. Учить анализировать форму образца для создания своей конструкции.</p>	<p>03.12.21 30.12.21 12.01.22 09.02.22 10.01.22 20.01.22 16.11.21 01.11.21 09.11.21 30.11.21 16.11.21 12.01.22 19.01.22 31.01.22 10.02.22 04.11.21 07.12.21 23.12.21 18.01.22 27.01.22 16.02.21 02.11.21 25.11.21 09.12.21 30.12.21 14.01.22 21.01.22 03.02.22 18.02.22 11.02.22 26.11.21 24.12.21</p>	<p>половина дня I половина дня II половина дня I половина дня I половина дня II половина дня I половина дня II половина дня I половина дня II половина дня I половина дня I половина дня</p>	<p>Группа Группа Группа Группа Группа Группа Участок Группа</p>
--	---	--	---	---	--

Презентационный	1. Презентация «Хлебозавод» 2. Показ открытого занятия Макет «Хлебозавод» 3. Сюжетно ролевая игра «Хлебозавод».	1. Показать какой путь проходит зерно от уборки урожая до получения хлеба. 2. 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 данной отрасли: пекарь, кондитер. Упражнять в умении понимать элементарную схему постройки и называть её. Продолжать упражнять в моделировании и конструировании из строительного материала, 3. Развить и реализовать полученные знания в игре.	22.02.22	I половина дня	Группа
			23.02.22	II половина дня	Группа
					Группа

Деятельность педагога.

Этап	Деятельность педагога	Срок
Подготовительный этап	Формулировка проблемы. Определение темы, цели, задач проекта. Сбор и систематизация информации по теме проекта, подбор художественной, познавательной и энциклопедической литературы для детей, наглядного материала, видеосюжетов, аудиозаписей и пр. Подготовка оборудования. Работа с детьми и родителями по подготовке к реализации проекта	3-4 неделя октября
Аналитический этап	Изготовление необходимых материалов, совместно с родителями и детьми. Составление плана проекта, разработка конспектов Рефлексия результатов работы по проекту. Подготовка рекомендаций для родителей по работе над проектом	Ноябрь
Практический этап	Проведение пальчиковых упражнений, дидактических игр с детьми. Подобрать атрибуты и распределить роли в сюжетно-ролевой играх Проведение занятий с детьми.	Ноябрь, декабрь, январь, февраль
Презентационный этап	Анализ проделанной работы. Проведение показа открытого занятия : Макет «Хлебозавод»	Февраль

Список используемой литературы:

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.
3. Елена Фешина - Лего-конструирование в детском саду. ФГОС ДО Издательство: Сфера, 2018 г. – 60с.
4. Ишмакова М. С. «Конструирование в дошкольном образовании в условиях ФГОС» - М. : Изд. Полиграф «Маска», 2013. – 100с.

Приложения.

Хлеб в русских пословицах и поговорках символизирует чистоту души, гостеприимство и достаток. Не зря издавна долгожданных гостей и молодожёнов встречали караваем и солью. Да и сейчас, в большинстве семей хлеб считается главной составляющей обеденного стола.

Пословицы про хлеб.

Хлеб — всему голова.

Без хлеба куска 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 — батюшко, 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 «Договори пословицу»

Горька работа... (да хлеб сладок)

Хочешь есть калачи (не сиди на печи)

Пирог не растут... (на кустах)

В землю не положишь (и с земли не возьмешь)

Догулялись мужики (нет ни хлеба, ни муки)

На чужой каравай (рта не разевай)

Пот на спине (так и хлеб на столе)

Хлеб — батюшка, водица — матушка.

Хлебушко – пирогу дедушка.
Каравай хлеба не (свалится с неба)
Хлеб созрел, но к нам на стол
Прямо с поля не пошел,
С поля даже в магазины
Хлебу ехать рановато.
Он уселся на машину
И спешит на элеватор.

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)

Авторская дидактическая игра «От зёрнышка к хлебушку».



В состав игры входят картонные демонстрационные ламинированные картинки этапов выращивания хлеба на липучках.

Предназначена для детей старшего дошкольного возраста, можно использовать во время организованной образовательной деятельности и для самостоятельной деятельности воспитанников.

Цель: формирование представлений у детей как выращиваются злаковые культуры, как попадают к нам на стол в виде хлеба, какие профессии необходимы для выращивания и выпечки хлеба.

Задачи:

- закрепить знания детей о хлебе как одной из величайших богатств земли;
- закреплять знания детей о последовательности этапов выращивания хлеба;
- расширять представления о роли труда в жизни людей на основе ознакомления с различными профессиями;
- формировать умение детей анализировать и работать со схемами, алгоритмами;
- развивать речь и обогащать лексический словарь детей;
- развивать умение анализировать и выражать свои мысли;
- развивать познавательный интерес, активность;
- воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей, которые его выращивают;
- совершенствовать коммуникативные навыки.

Ход игры: Дети делятся на 2 команды.

На столе перед каждой командой расположены картинки с изображением последовательности выращивания хлеба. Детям предлагают самостоятельно, соблюдая последовательность, расположить на коврографе «Ларчик». Затем ребёнок рассказывает то с одной команды, то с другой последовательность выращивания хлеба.

Игра увлекает детей, поэтому освоение новых знаний происходит естественно, что способствует закреплению и расширению информации.

Авторская дидактическая игра «Четвёртый лишний».



В состав игры входят картонные демонстрационные ламинированные картинки с кондитерскими и хлебобулочными изделиями, с липучками.

Можно использовать во время занятий и для самостоятельной деятельности детей, предназначена для детей старшего дошкольного возраста.

Цель: Развивать умение классифицировать предметы по существенному признаку, обобщать.

Задачи:

- развивать умение классифицировать, сравнивать кондитерские изделия и хлебобулочные;
- развивать зрительное восприятие;
- развивать монологическую и диалогическую речь.

Ход игры: Можно играть как с одним ребенком, так и с группой детей. Ребенку предлагается любая из карточек. Он должен посмотреть и выделить среди рисунков карточки, три из которых классифицируются по одному признаку, один лишний предмет, который не подходит под единую классификацию.

Игру можно использовать в ООД по всем образовательным областям

Все авторские пособия направлены на расширение кругозора, памяти, мышления, обогащение активного словаря дошкольников, развитие определенных умений и навыков.

Конспект образовательной деятельности МАКЕТ «ХЛЕБОЗАВОД»

ИОО: «Познавательное развитие», «Художественно-эстетическое развитие», «Речевое развитие». Социально-коммуникативное развитие», «Физическое развитие».

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 данной отрасли: пекарь, кондитер. Упражнять в умении понимать элементарную схему постройки и называть её.
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 .
3. Развивать речевую активность детей; обогащать и активизировать словарь дошкольников: мучной склад, тестомесильный цех, пекарный цех, кондитер, кондитерский цех .
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 постройку, сопровождать игру речевыми высказываниями.

5. Развивать двигательную активность, учить соотносить движения с речью при выполнении физкультминутки .

Методы и приемы: - практические: д/и «От зёрнышка до хлебушка»; д/и «Четвёртый лишний»; пальчиковая гимнастика «Хлебные изделия»; физминутка «Колосок».

- наглядные: презентация, рассматривание схемы.

- словесные: рассказ, беседа,.

Материалы и оборудование: презентация, хлеб и хлебобулочное изделие из воздушного пластилина, муляжи мешков, картинки к дидактическим играм, коврограф, конструктор Лего, металлический конструктор, схемы, клей-карандаш, инженерная книга, карандаш, телефон для фотографирования, проектор.

Предварительная работа: Строительство макета «Хлебозавода», изготовление из воздушного пластилина мучных изделий, изучение физминутки, пальчиковой гимнастики, просмотр мультфильма «Три кота. Хлеб.», беседы, работа с конструктором.

Логика образовательной деятельности.

Этапы технологии	Деятельность воспитателя и детей
<p>Введение нового понятия (слова) и (или) логическая взаимосвязь</p>	<p>Ребята достраивают здание хлебозавода из конструктора Лего . Входит воспитатель и спрашивает, чем занимаются ребята (ответы детей). Ребята давайте вспомним, какой путь продельывает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол. Давайте разделимся на 2 команды и поиграем в дид. игру: "От зёрнышка до хлебушка ", нам нужно разложить карточки в правильной последовательности (дети выкладывают карточки на коврограф и объясняют)</p> <p>Ребята, а вы знаете, что находится внутри хлебозавода?</p> <p>Воспитатель демонстрирует презентацию о производстве хлеба и поясняет: Сначала муку привозят на хлебозавод, на мучной склад, там мука хранится. Мука в мешках, сложена на стеллажах и нужное количество высыпает в емкость. Мука из емкости поступает в тестомесильный цех. В цеху есть специальная установка, по виду напоминающая бетономешалку. Это тестомесильная машина. в ней замешивается тесто. Далее тесто из тестомесильной машины перегружается в чаны, где оно доходит до кондиции. В определенный момент чан опрокидывается, готовое тесто поступает в пекарный цех где работают пекари. Там тесто поступает в машину, которая делит его на отдельные порции и где ему придают окончательную форму батонов, которые попадают по длинной ленте конвейера в печку. Далее продукция поступает в цех, где происходит сортировка и упаковка. В кондитерском цехе работают кондитеры. Цех похож на пекарный, но в нем добавочное оборудование: тестораскаточная машина, миксер для приготовления кремов и теста, холодильные шкафы для хранения ингредиентов и кондитерских изделий. Стеллажи и транспортер, которые предназначены для перемещения.</p> <p>Ребята, а вы знаете, что выпекают в пекарном цехе, а что в кондитерском? Давайте поиграем в дид. игру «Четвертый лишний». Дошкольники классифицируют картинки с изображениями хлебных и кондитерских</p>

	<p>изделий.</p> <p>Воспитатель предлагает детям построить цеха и оборудование хлебозавода. Воспитатель задаёт вопросы: Куда сначала привозят муку? Куда затем поступает мука? Куда поступает тесто и как называются люди которые там работают? Какой цех ещё есть и кто там работает? Дети отвечают на вопросы, закрепляют новые слова.</p>
Физминутка	<p>Предлагаю немного отдохнуть и выполнить физминутку-2 раза "Колосок"</p> <p>Вырос в поле колосок, -(Дети сидят на корточках)</p> <p>Он не низок, не высок. -(Постепенно поднимаются)</p> <p>Налетел ветерок, (Поднимают руки вверх, качают)</p> <p>Закачался колосок.</p> <p>Мы в поле придем, (Ходьба на месте)</p> <p>Колоски соберем, (Наклон)</p> <p>Муки натолчем, (Кулаком одной руки стучат по ладони другой)</p> <p>Каравай испечем, (Сжимают кисти рук)</p> <p>Гостей приглашаем,</p> <p>Караваем угощаем. (Вытягивают руки вперед, ладони вверх)</p>
Схемы, карты, условные, обозначения. Инженерная книга	<p>Ребята подумайте, чем бы вы хотели заниматься, что именно вы будете делать, какой цех, какое оборудование. Возьмите свои инженерные книги, пройдите пожалуйста к столам. Открывайте свои инженерные книги и отметьте, с кем бы вы хотели построить, из какого конструктора, зарисуйте или наклейте схему вашей постройки.</p>
Техника безопасности.	<p>Воспитатель предлагает вспомнить и повторить правила безопасности при работе с конструктором: не бросать его друг другу и на пол, не наступать на детали конструктора, не разбрасывать конструктор, не брать конструктор в рот и не засовывать детали в нос и уши.</p> <p>Предлагаю вам подумать, какие правила техники безопасности могут быть на хлебозаводе: ношение спец одежды и головного убора, следить за чистотой рук, нельзя трогать движущиеся механизмы, не трогать горячую технику, не трогать мокрыми руками электрические приборы.</p>
Пальчиковая гимнастика	<p>Предлагаю прежде, чем приступить к работе, размять наши руки.</p> <p>Пальчиковая гимнастика</p> <p>«Хлебные изделия»</p> <p>Муку в тесто замесили, (Сжимают и разжимают кулачки)</p> <p>А из теста мы слепили: (Прихлопывают ладошками, «лепят»)</p> <p>Пирожки и плюшки, (Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)</p> <p>Сдобные ватрушки, Булочки и калачи –</p> <p>Всё мы испечём в печи. (Обе ладошки разворачивают вверх)</p> <p>Очень вкусно! (Гладят живот)</p> <p>Бублик (Большой и указательный пальцы образуют круг.)</p> <p>Баранку, (Большой и средний пальцы образуют круг.)</p> <p>Батон (Большой и безымянный пальцы образуют круг)</p> <p>И буханку (Большой и мизинец образуют круг.)</p> <p>Пекарь из теста испёк спозаранку. (Имитация лепки хлеба.)</p>
Конструирование + стимулирование общения детей между собой	<p>Дети строят цеха и изготавливают оборудование из конструктора, используя алгоритмы постройки, ориентируясь на схемы построек из инженерной книги. Воспитатель предлагает детям, если не получается советоваться с напарником, обращаться за помощью к другим детям</p>

<p>Стимулирование инициативы детей (поддержка детских идей)</p>	<p>Ребята, постарайтесь сделать цеха просторными, удобными. предлагаю украсить хлебобулочными изделиями (мешки, заготовки булочно-кондитерских изделий дети вместе с воспитателем готовят заранее из воздушного пластилина). Спрашиваю: «Получилось ли у детей, что они хотели, предлагаю сравнить с инженерной книгой. Довольны ли тем, что получилось.</p>
<p>Обсуждение построек. Оценка деятельности (что получилось)</p>	<p>Спрашиваю: Что именно построил ребёнок? Как и где будет применять? Как это будет работать?</p>
<p>Размещение моделей в предметно – пространственной среде группы</p>	<p>Предлагаю разместить цеха и оборудование на территории макета хлебозавода</p>
<p>Фотографирование деятельности и объектов</p>	<p>Воспитатель фотографирует детские работы: хлебозавод, цеха, оборудование</p>
<p>Обыгрывание моделей (+ стимуляция активизации словаря)</p>	<p>Предлагаю поиграть в сюжетно ролевую игру «Хлебозавод» - где дети воспроизводят весь процесс изготовления булочек и тортов, а затем готовую продукцию развозят по магазинам</p>