



## **Проект на тему: «Хлеб – всему голова»**

*Подготовила : Дмитриева Ирина Алексеевна*

*Участники проекта:* воспитатели , дети старшей группы «Солнышко», родители.

*Тип проекта:* познавательного- исследовательский, краткосрочный

*Вид проекта:* групповой

*Образовательные области:*

- *Социально - коммуникативное развитие*
- *Познавательное развитие*
- *Речевое развитие*
- *Художественно - эстетическое развитие*
- *Физическое развитие*

*Срок реализации:* 2 недели

**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?

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 реализации проекта:**

-систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол.

Создать и обеспечение условий для развития познавательно – исследовательских способностей детей в процессе разработки и проведения детско-взрослого проекта «Хлеб - всему голова».

### **Задачи:**

Формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий

Формировать представления о долгом пути хлеба от поля до стола

Способствовать развитию детской любознательности.

Развивать эстетическое отношение к окружающей действительности

Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания.

Развивать умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности.

Побуждать к активным действиям совместной деятельности со взрослыми и детьми.

Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду людей, которые занимаются созданием хлебных изделий.

### **Предполагаемый результат**

Усвоение детьми необходимых знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

Способствовать воспитанию у детей чувства уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб.

Вовлечение родителей в педагогический процесс.

### **ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ**

Беседа о хлебе (предварительная, о имеющихся знаниях у детей о значении хлеба)

Заучивание тематических стихов, пословиц, поговорок, чтение рассказов,

Познавательное занятие «Откуда хлеб пришел»;

Организация досуга «Отгадай загадку на вкус»

Экспериментирование :  
«Что получится, если смешать воду, муку и соль»

Просмотр презентации «Откуда хлеб пришел»

Подбор книг по теме в книжном уголке.

Экскурсия для детей средней группы « Все о хлебе» проводится детьми старшей группы

## РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

### *1 этап – подготовительный.*

Подбор художественной литературы для чтения и заучивания стихов.

Разработка конспекта занятия «Откуда хлеб пришел»

Подбор иллюстративного материала, презентаций для реализации проекта.

Изготовление дидактической игры «Как испечь печенье» «Подбери часть»

Консультации для родителей : «О пользе Хлеба» « Вторая жизнь черствому хлебу»

### *2 этап- основной*

<b>Образовательная область</b>	<b>Цели</b>	<b>Методы и приемы</b>
<b>Познание</b>	Формировать представления о том пути, который проходит хлеб, чтобы появиться у нас на столе, о разнообразии хлебобулочных изделий.	НОД « Хлеб всему-голова» Презентация «Откуда хлеб пришел»
	Формировать и расширять представления о свойствах воды, муки и соли. Знакомить детей со злаковыми культурами и что из него получают	Экспериментирование «Что получится из муки, воды и соли» Просмотр иллюстраций «Злаковые культуры»
	Знакомить детей с историей хлеба, как раньше выращивали хлеб, развивать любознательность	«Как раньше хлеб растили»
	Учить детей угадывать на вкус и называть виды хлебобулочных изделий умение отгадывать загадки	Познавательный досуг «Отгадай загадку на вкус»
	Развивать мышление, умение выстраивать логические цепочки.	Д/И «Как испечь печенье» «Подбери часть», «Что лишнее» «Путаница»
	Изучение уровня	Предварительная беседа

<b>Коммуникация</b>	представлений детей по теме. Воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб. Развивать память, умение пересказывать небольшие по содержанию тексты., воспитывать уважение к народному творчеству Развивать интонационную выразительность. Развивать речь, логическое мышление.	«Что мы знаем о хлебе» Заучивание стихотворения (Я.Аким) «Хлеб ржаной», пословиц и поговорок о хлебе. Пересказ рассказа Я. Тайца «Все здесь» Составление рассказа по картине «Уборка» Словесная игра «Продолжи пословицу» «Кто, что делает»
<b>Социализация</b>	Развивать социальные навыки: учитывать интересы партнера, отстаивать свое мнение, доказывать свою правоту, вызвать интерес к теме игры, закрепить знания о труде пекаря, о последовательности его действий; закрепление представлений о работе продавца, о многообразии х/б изделий, воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб.	Сюжетно-ролевая игра «Пекарня» Булочная» Строительная игра «Бункеры для зерна» Гаражи для комбайнов и машин
<b>Безопасность</b>	Какие нужно соблюдать взрослым правила при пользовании ножом, нужно ли брать его детям и почему	Наблюдение за резкой хлеба
<b>Здоровье</b>	Рассказать о пользе хлеба.	Беседа «Чем полезен хлеб»
<b>Художественное творчество</b>	Учить рисовать хлебный колосок, закреплять умение рисовать красками; Учить симметричному вырезыванию, составлять коллективную работу; закреплять умение лепить (скатывание, раскатывание, соединение деталей,,) передавая характерные особенности формы и цвета того или иного хлебного	Рисование на тему: «Золотистый колосок» Коллективная аппликация на тему «Хлебное поле» Лепка: « Хлебные изделия»

	изделия( для с-р игры «Булочная»), развивать творческие способности	
<b>Труд</b>	Познакомить детей с работой повара и процессом замешивания теста, вызвать интерес и уважение к труду взрослых Продолжать учить детей конструировать из бумаги, выполнять работу в определённой последовательности, опираясь на образец и схему.	Экскурсия на кухню детского сада « Как замешивают тесто»  Ручной труд « Короб для зерна»
<b>Художественная литература</b>	поддержать интерес к чтению художественной литературы, развивать умение находить в тексте ответы на заранее поставленные вопросы.	Укр.н.с. «Колосок», Р.н.с «Круть и Верть», Пришвин М.М «Легкий хлеб». Н.Самкова «О хлебе» А. Мусатова «Откуда хлеб пришел» рассказа Ю.Ванага «Хлеборобы», Г.Юрминой «Комбайнер», Л.Вороновой «На дальнем поле»,
<b>Физическая культура</b>	упражнять в умении быстро двигаться по сигналу, развивать интерес к играм-соревнованиям, развивать ловкость и быстроту, упражнять в умении давать ответ на вопрос взрослого соответствующим движением, сравнивать и классифицировать предметы по определенному признаку (сделаны из муки) Развивать мелкую моторику	П/и Мышеловка»  «Кто быстрее перевезет зерно на эlevator»  «Хлопай-топай»-  «Каравай» Пальчиковая гимнастика «Пекарь» «Ладушки»  «Мельница.» «Колосок»  Выложи из счетных палочек
<b>Музыка</b>	Развивать певческие навыки в процессе разучивания новой	Аудиозапись песни Г.Струве «Моя Россия»,

	песни , умение слушать музыкальное , произведение. обогащать музыкальные впечатления в процессе восприятия музыкального произведения	Я.Френкеля «Русское поле» народной песни «Блины» В.Арзуковой Ольга Воронец « Хлеб-всему голова»
--	--	--

### ***3 этап- заключительный***

Анализ и обобщение полученных знаний

Экскурсия для детей средней группы « Хлеб всему голова», проводится детьми старшей группы

#### **Взаимодействие с родителями**

Заучивание с родителями пословиц и стихов

Предложить принести семена злаковых культур для создания «Музея зерна».

Предложить родителям составить фоторепортаж «Секреты семейной выпечки»

Посетить отдел хлебобулочных изделий в универсамах города

Предложить воспользоваться сетью интернет для расширения знаний детей о многообразии сельскохозяйственной техники;

Составить с детьми рассказа «О злаковых культурах» «Как раньше хлеб растили», «Путь хлеба».

#### **Выводы**

У детей повысился уровень знаний по данной теме. Дети получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людях разных профессий связанных с выращиванием и выпечкой хлеба, что труд их нужен, но очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий.

## **Конспект занятия на тему «Хлеб всему голова»**

Цель: Расширение круга нравственных понятий; избавление детей от вредных действий, которые могли бы запечатлеться как отрицательные привычки.

Задачи:

Обобщить и систематизировать знания детей о хлебе; о разнообразии хлебобулочных изделий;

Развивать словарный запас (пословицы, игра, воображение, эстетический вкус;

Воспитывать бережное и уважительное отношение к хлебу;

Пополнить знания детей о русских традициях, связанных с выращиванием хлеба на Руси;

Разъяснить, что хлеб – это итог большой работы многих людей;

Подвести к пониманию того, что хлеб - основной продукт питания («хлеб – всему голова»);

Место проведения: музыкальный зал

Материал: хлеб (белый и черный, хлебобулочные изделия, презентация «Хлеб всему голова», музыкальный клип «Хлеб- наше богатство»

Предварительная работа: слушание песен о хлебе, чтение рассказов М. Глинской «Хлеб», М. Пришвина «Лисичкин хлеб», подготовка презентации

«Хлеб всему голова», подготовка музыкального клипа «Хлеб – наше богатство»

Ход занятий:

**Воспитатель.** Ребята, если отгадаете загадку, то узнаете, о чем сегодня будем говорить.

«Отгадай легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый,

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет». (**Хлеб**)

Вы правильно отгадали. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб? (*Мягкий, пышный, душистый, белый, черный, подгорелый*).

Верно, молодцы! Мы уже много говорили о хлебе: знаем, из чего делают хлеб, как его выращивают, в каком магазине можно купить хлеб. Знаем, что хлеб очень полезный и вкусный.

*Рассказ воспитателя «Откуда хлеб пришел?».*

В каждом доме любят хлеб, но хлеб сам не растет. Нужно вложить в него

много труда. Люди пахут и удобряют землю, сеют зерна ржи и пшеницы. Хлебные зерна любят воду и солнышко. Чувствуя заботу людей, зернышко превращается в колосок. А в каждом колосе зерна. Осенью люди собирают урожай, мелют зерно. И вот уже мука поступает на хлебозавод.

На заводе применяются автоматические линии. Тестомешалки готовят из муки тесто. Тесто разливают в формы, и подается оно по конвейеру в печь. Из печи вылетает румяный хлеб. На хлебозаводе готовят много вкусных изделий: булочки, плетенки, батончики, плюшки, баранки. Торты и пирожные красиво украшаются кремом. Вот какой долгий и трудный путь проходит маленькое зернышко, прежде чем попасть к нам на стол.

-Ребята, назовите, пожалуйста, что можно печь из муки?

Ответы детей. Хлеб, булочки, торты, пироги, баранки, кексы, печенье, пряники, вафли; хлеб ржаной, хлеб пшеничный.

**Воспитатель:** посмотрите, сколько я вам приготовила хлебобулочных изделий (*рассматривание на столе*).

-Послушайте, как раньше на Руси выращивали хлеб.

К севу готовились заранее. Мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком на груди выходили в поле. В лукошке лежали семена пшеницы и ржи. Вот идет сеятель по полю и через каждые два шага разбрасывает пригоршню зерна веером, слева на право. Выросли пшеница и рожь, и пришла пора убирать урожай. В старину это делали так: брали мужчины в руки косы, а женщины – серпы и шли в поле. Срезали колосья и собирали их в снопы. Но колосья нужно было еще обмолотить, т. е. вынуть из колосьев зерна, а для этого люди брали цеп – ручное орудие для молотбы – и били им по колоскам. Затем зерно просеивали и везли на мельницу, там мололи, и получалась мука, а из нее, готовили много вкусного. А самое главное – хлеб.

**Воспитатель:** А как вы думаете, какая погода должна быть в этот день? (*Безветренная. Почему*).

Ответы детей. Безветренная.

**Воспитатель.** Дети, а что необходимо для жизни и роста растений?

Ответы детей. Солнце, дождь в меру.

**Воспитатель.** Вот и кликали люди дождик. Это называлось закличка.

Дети: «Дождик, дождик, поливай –

Будет хлеба каравай,

Будут булочки, будут сушки,

Будут вкусные ватрушки»

Но русский народ не только пел заклички про хлеб, но и сложил много пословиц о хлебе. А вы знаете пословицы о хлебе?

Хлеб - всему голова.

Без печки - холодно, без хлеба - голодно.

Снега много - хлеба много.

Что посеешь, то и пожнешь.

Если в мае дождь, будет и рожь.

Есть хлеб - будет и песня.

**Воспитатель.** А сейчас я предлагаю поиграть в игру.

Игра с колосьями (образование родственных слов к слову «хлеб»).



Правила игры: ребенок берет колос и объявляет, кому он хочет задать свой вопрос. Ответивший на вопрос берет следующий колос и задает вопрос другому ребенку. Игра завершается, когда заканчиваются колоски с вопросами.

Вопросы:

--Назови хлеб ласково (*хлебушек*). Крошки хлеба, какие? (*хлебные*). Квас из хлеба, как называется? (*Хлебный*). Прибор для резки хлеба (*хлеборезка*). Посуда для хлеба (*хлебница*). Кто выращивает хлеб? (*хлебороб*). Кто печет хлеб? (*хлебопек*). Назови завод, где выпекают хлеб (*хлебозавод*). Как называются изделия из теста? (*Хлебобулочные изделия*).

Воспитатель. О хлебе люди слагали и песни, и стихи, рисовали картины. **Воспитатель:** С давних пор уважение к хлебу выражалось в таких словах, как: «Хлебушко», «Хлебец». Отрезая ломоть, прижимали хлеб к груди. Оставшиеся крошечки никогда не выбрасывали, а собирали в кучку, делали мякиш и клали в рот.

**Воспитатель:** Ребята, так как нужно обращаться с хлебом?

Ответы детей: бережно, не выкидывать хлеб; брать столько, сколько можешь съесть; не крошить хлеб за столом.

**Воспитатель:** Хлеб выращивать очень трудно, и долгий путь проходит маленькое зернышко, что бы попасть к нам на стол пышным караваем.

Так как вы понимаете выражение «Хлеб – всему голова».

Ответы детей: даже если нет никакой пищи кроме хлеба, то голодным не останешься; хлеб исконная еда россиян.

**Воспитатель.** Мы уже говорили с вами, что хлеб проходит долгий путь, чтобы попасть к нам на стол. Я предлагаю вам нарисовать рисунок с таким названием «*Берегите хлеб*»

Дети рисуют под песни о хлебе в исполнении О. Воронцовой «Хлеб всему голова», Руслановой «Меж высоких хлебов затерялось» р. н. п., под песню П. Аэдолицкого «Русские края».





