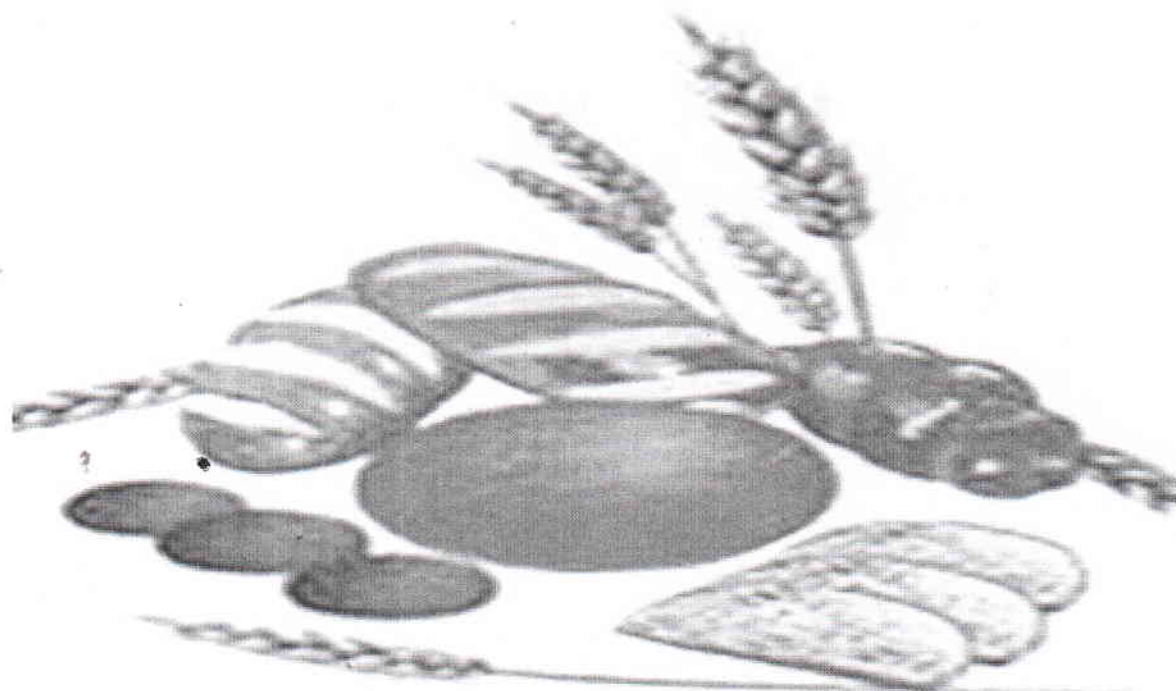


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида « Алёнушка».

**Проект на тему: «Хлеб – всему голова»
старшая группа «Капитошки»**

Воспитатель: Гусейнова М А



с. Куйбышево 2019г.

Участники проекта: воспитатели , дети старшей группы №8«Солнышко», родители.

Тип проекта: познавательно- исследовательский, краткосрочный

Вид проекта образовательные области: групповой

- 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 обеспечить условия 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:

1. Усвоение детьми необходимых знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Способствовать воспитанию у детей чувства уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб.
3. 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

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

	выстраивать логические цепочки	Д/И «Как испечь печенье» «Подбери часть», «Что лишнее» «Путаница»
Коммуникация	Изучение уровня 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.	Предварительная беседа «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»
Социализация	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
Безопасность	Какие нужно соблюдать взрослым правила при пользовании ножом, нужно ли брать его детям и почему	Наблюдение за резкой хлеба
Здоровье	Рассказать о пользе хлеба	Беседа «Чем полезен хлеб»
Художественное творчество	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 изделия(для с-р игры «Булочная»), развивать творческие способности	Рисование на тему: «Золотистый колосок» Коллективная аппликация на тему «Хлебное поле» Лепка: « Хлебные изделия»
труд	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	Экскурсия на кухню детского сада « Как замешивают тесто» Ручной труд « Короб для

	последовательности, опираясь на образец и схему.	зерна»
Художественная литература	поддерживать 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.Ванаг «Хлеборобы», Г.Юрминой «Комбайнер», Л.Вороновой «На дальнем поле»,
Физическая культура	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 элеватор» «Хлопай-топай»- «Каравай» Пальчиковая гимнастика «Пекарь» «Ладушки» «Мельница.» «Колосок» Выложи из счетных палочек
Музыка	Развивать певческие навыки в процессе разучивания новой песни, умение слушать музыкальное произведение, обогащать музыкальные впечатления в процессе восприятия музыкального произведения	Аудиозапись песни Г.Струве «Моя Россия», Я.Френкеля «Русское поле» народной песни «Блины» В.Арзуковой Ольга Воронец «Хлеб-всему голова»

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: булки, плетенки, батоны, 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, булки, торты, пироги, баранки, кекс, 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, дождей в меру.

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

Дети: «Дождик, дождик, поливай –

Будет хлеба каравай,

Будут булки, 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 (хлеботорезка). 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. Азоницкого «Русские края».