

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 222»

Проект «Хлеб – всему голова»

с детьми подготовительной к школе  
группы

Подготовили :

И. И. Соколова

Л. Г. Вохмина

Барнаул 2021

## Введение

**Вид проекта:** информационно-практико-исследовательский.

**Продолжительность проекта:** долгосрочный.

**Сроки реализации проекта:** ноябрь- апрель

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

Пашут каждую весну,  
Поднимают целину,  
Сеют, жнут, ночей не спят,  
С детства знай, как хлеб растят.  
Хлеб ржаной, батоны, булки,  
Не добудешь на прогулке.  
Люди хлеб в полях лелеют,  
Сил для хлеба не жалеют.

(Я. Аким)

**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). Дети дошкольного возраста не бережно относятся к хлебобулочным изделиям

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Вместе с ребятами подготовительной группы мы решили, проследить весь путь хлеба: от зернышка до до нашего стола. Данный проект позволяет в условиях воспитательно-образовательного процесса расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о тяжелом труде людей, выращивающих хлеб.

**Цель:** Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Сформировать ценностное представление о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, задействованных в этом процессе у детей старшего дошкольного возраста.

Воспитывать бережное отношение к хлебу, к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе.

### **Задачи:**

- Уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку;
- Обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями;
- Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- Развивать умение делать элементарные умозаключения и выводы;
- Познакомить с произведениями разных авторов, посвященных хлебу;
- Познакомить со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- Показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- Привлечь родителей к образовательному процессу в ДОУ;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

**Гипотеза :**если повысить уровень знания детей о хлебе, его пользе и происхождении, то дети будут бережнее относиться к хлебобулочным изделиям.

### **Разработка проекта:**

Создать развивающую среду: подобрать материал, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

### **Ожидаемые результаты:**

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережное отношения к хлебу.

### **Методы исследования:**

- сбор информации;

- беседы;
- наблюдения;
- экскурсия;
- эксперимент
- анализ.

### **Этапы проекта:**

#### **I этап -подготовительный**

- постановка целей, определение актуальности и значимости проекта;
- подбор литературы со стихами, пословицами, поговорками о хлебе;
- подбор наглядно – дидактического материала; художественной литературы, организация развивающей среды в группе;
- родители ознакомлены с целями и задачами предстоящего проекта

#### **II этап -основной (практический)**

##### **Беседы:**

- «Как хлеб на стол пришел»;
- «Какой бывает хлеб»;
- «Как испечь хлеб дома»;
- «Берегите хлеб».

##### **Проговаривание скороговорок о хлебе**

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку.

Хорош пирожок - внутри творожок

Саша любит сушки, Соня - ватрушки

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

##### **Чтение художественной литературы о хлебе.**

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе», П. Коганов «Хлеб - наше богатство», загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе.

##### **Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе:**

Будет хлеб, будет и обед  
Пот на спине, так и хлеб на столе  
Без соли невкусно, а без хлеба несытно  
Хлеб- дар божий, отец, кормилец.  
Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош  
Покуда есть хлеб, да вода- все не беда  
Без хлеба всё приестся  
Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки  
Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь  
Без хлеба и мёдом сыт не будешь  
Без хлеба и у воды жить худо.

### **Приметы о хлебе:**

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

### **Художественно-эстетическое развитие (рисование, лепка, аппликация):**

1. Рисование хлебных полей, людей, выращивающих хлеб, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.
2. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевой игры.
3. Составление узоров и рисунков из круп и зерен.
4. НОД по экологии «Откуда хлеб пришёл» .

### **Наблюдения и рассматривание альбомов:**

- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;
- репродукций картин русских художников на заданную тему;
- просмотр видео «Хлеб наше богатство», Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.

**Сюжетно-ролевая игры:** «Семья»; «Булочная», «Кулинария».

**Дидактические игры:**

**1. «Что сделано из муки?»**

**Задачи:** развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание.

**Ход игры:** дети отмечают фишками только те продукты питания, в состав которых входит мука.

**2. «Что из какой муки испекли»**

**Задачи:** закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делают; развивать зрительные функции; способствовать накоплению зрительных образов.

**Ход игры:** дети соединяют линиями изображения колосков пшеницы и ржи с хлебобулочными изделиями из ржаной и пшеничной муки.

**3. Игра с мячом «Скажи, какой» или «Подбери признак» (Хлеб какой? Мука какая?)**

**Задачи:** обогащать словарный запас детей, развивать речь.

**Ход игры:** дети встают в круг, передают друг другу мяч и подбирают слова-признаки к заданным словам.

**Опытно – экспериментальная деятельность:**

- Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).
- Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).
- Замешивание теста и выпечка хлеба в домашних условиях, лепка из соленого теста в группе.

**- Взаимодействие с родителями**

1. Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
2. Беседы родителей и воспитателей о хлебе в Великою отечественную войну.

**III этап -заключительный**

1. Выпуск буклетов «Хлеб - наше богатство».
2. Чаепитие с родителями (булочками)
3. Театрализация русской народной сказки «Колосок».
4. Изготовление методического пособия по теме «Хлеб».

В ходе проектирования дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Я старалась прививать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобрели знания, уточнили и углубили представления о хлебе, стали бережнее относиться к хлебобулочной продукции. У детей

формировались навыки исследовательской деятельности, развивалась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

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

В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.