Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Саянский детский сад «Волшебный град»

Тема проекта:

«ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА»



Не напрасно народ

С давних пор и поныне

Хлеб насущный зовет

Самой первой святыней.

Золотые слова

Забывать мы не вправе:

"Хлеб всему голова!" –

В поле, в доме, в державе!

п.Саянский 2020г.

**Введение**

**Наименование проекта:** «Хлеб – всему голова»

**Вид проекта:** информационно-практико-ориентированный: (дети собирают информацию и реализуют её, ориентируясь на социальные интересы)

**По количеству участников**: групповой

**Участники:** дети подготовительной группы, воспитатели Чернецова Г.П. и Стёпина Т.А., родители. В работе над проектом осуществлялось взаимодействие с музыкальным руководителем Баранченко Л.А.

**Сроки и этапы реализации:**

**По времени:** краткосрочный.

**Сроки реализации проекта**: две недели - 05.10.2020 - 16.10.2020

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.

С хлебом дети встречаются ежедневно и, возможно, у них теряется значимость этого главного продукта. Это проявляется небрежным отношением к хлебу. Вместе с ребятами нашей группы мы решили, проследить весь путь хлеба: от зернышка 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.

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

Цель проекта: сформировать целостное представление о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, задействованных в этом процессе. Воспитывать бережное отношение к хлебу, к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе.

**Задачи проекта:**

Уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку;

Обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями;

Закрепить словообразование родственных слов от слова «хлеб», употребление относительных прилагательных;

Развивать связную коммуникативные навыки: монологическую и диалогическую речь;

Развивать умения делать элементарные умозаключения и выводы;

Продолжить знакомить с картинами известных художников;

Познакомить с произведениями разных авторов, посвященных хлебу;

Развивать умения и навыки работы с пластичным материалом;

Познакомить со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;

Привлечь родителей к образовательному процессу в ДОУ. Выпечка хлебобулочных изделий дома с родителями;

Оформить кулинарную книгу детскими рецептами приготовления хлебобулочных изделий.

**Прогнозирование процесса деятельности воспитанников и ожидаемых результатов:**

Рисунок «Колосья»;

Лепка из соленого теста;

Конструирование из конструктора «Мельница»;

Заучивание пословиц, поговорок, стихов о хлебе;

Разыгрывание сценки «Колосок», составление рассказов о приготовлении своих хлебобулочных изделий;

Выставка хлебобулочных изделий «Вот он хлебушек душистый» и чаепитие.

Создание мини-музея

Для создания данного проекта использовалось: Программное обеспечение Microsoft Windows, офисный пакет Microsoft Office 2010. Была подготовлена презентация, в результате которой дети узнали, что процесс выращивания хлеба очень длительный и трудный, познакомились с разнообразием хлебобулочных изделий.

**В основу данного проекта положены следующие идеи:**

Получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

**Разработка проекта:**

Донести до участников проекта важность данной темы.

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

Подобрать материал для продуктивной деятельности.

**Планируемый результат:**

знание детей информации о злаковых культурах;

понимание детьми ценности и пользе хлеба

знание детей о производстве хлеба

умение детей применять трудовые навыки

понимание детьми важности труда хлебороба

умение организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении

проявление заботы и уважение к труженикам села, бережного отношения к хлебу.

**Методы исследования:**

• сбор информации;

• беседы;

• наблюдения;

• экскурсия;

• эксперимент

• анализ

**Интеграция образовательных областей:**

Познавательное развитие, художественно - эстетическое развитие, социально – личностное развитие, физическое развитие, речевое развитие.

**Предшествующая работа:** Рассматривание картин: «Рожь» Шишкина, «Уборка хлеба», картинок «Хлебобулочные изделия», «Зерновые культуры», беседа о бережном отношении к хлебу, разучивание стихов, пословиц, поговорок.

**Основная часть**

**1 этап.** Организационно-подготовительный (сентябрь 2020)

**2 этап.** Внедренческий. Реализация проекта (октябрь 2020 года)

**3 этап**. Обобщающий (октябрь 2020года)

На подготовительном этапе мы подобрали художественно-иллюстративный материал. К сбору материала мы подключили детей и их родителей. Далее, мы разработали конспекты занятий и бесед, создали презентацию на тему «Как хлеб на стол попал».

**I этап**

**Разработка проекта и реализация проекта**

*Вопросы к детям по проекту «Хлеб - всему голова»:*

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Как солнце, вода и тепло помогают зернышку превратиться в сильный колосок?

**Модель трех вопросов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Что мы знаем?* | *Что мы хотим узнать?* | *Где мы можем узнать?* |
| Хлеб делают из муки. Хлеб продается в магазине.  Мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке.  Из зерен делают муку.  Хлеб бывает белый и черный.  Хлеб пекут на хлебозаводе. | Как называются люди, которые выращивают хлеб?  Что надо, чтобы вырастить хлеб?  Как растили хлеб раньше?  Какие машины помогают людям выращивать и изготавливать хлеб?  Как готовится тесто?  Что можно сделать из муки еще?  Как пекут хлеб?  Какие еще есть крупы?  Как работает мельница?  Почему говорят:» Хлеб всему голова»?  Как называют хлеб в других странах?  Что можно приготовить из черствого хлеба? Пословицы, стихи, песни о хлебе. | Сходить на экскурсию.  Спросить у родителей. Посмотреть в Интернете  Спросить у воспитателя  Провести опыты Посмотреть в книгах, энциклопедиях. |

**II этап**

**Реализация проекта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Образовательная деятельность** | **Совместная деятельность** | **Самостоятельная деятельность** | **С родителями** |
| ***Познавательное развитие,***  ***речевое развитие*** | Рассказ воспитателя на тему «Откуда хлеб пришёл» экологическая игра «что за чем», Опытная деятельность «Как получается мука?», «Водяная мельница», Ветряная мельница» (взаимосвязь между водой, ветром и вращением), опыт «Как готовить тесто» опыт по выращиванию семян (ржи, пшеницы,  овса). Просмотр презентации «Как хлеб попал на стол», Д/и «Сложи цепочку» (родственные слова), опыт «вершки-корешки», перемалывание зерен через мельницу»,  чтение Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», М. Глинская «Хлеб», П. Каганова Хлеб – наше богатство» С Погореловский «Вот он – хлебушек душистый» В. Воронько «Вот и лето пролетело», «Вешний день пахать пора» В Крупин «Отцовское поле» Я. Тайц «Все здесь» М. Пришвин «Лисичкин хлеб» | Рассматривание книг, альбомов о хлебе, придумывание рассказов о хлебе, рассматривание колосков, зерен, рассматривание и проба разных видов хлеба, Д/и для развития мелкой моторики «Золушка», Д/и «Посчитай зерна» | Заучивание загадок, сбор картинок, пословиц, стихов о хлебе. Прочитать с родителями А.Букалов «Как машины хлеб берегут», Просмотр диафильма В.П. Дацкевич «От зерна до каравая» Н. Самкова «О хлебе» Экскурсия в булочную. |
| ***Художественно - эстетическое развитие*** | Аппликация «На мельницу». Лепка из соленого теста «Что можно сделать из муки?», конструирование из конструктора «Мельница», изготовление тряпичной куклы «Крупеничка», рисование«Колосья», рассматривание иллюстраций И.Шишкин «Рожь», И.Машкова «Снедь», Московская «Хлеба» Составление букетов из листьев, колосков. | Раскрашивание раскрасок Просмотр мультфильма «История о девочке, наступившей на хлеб» по мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена составление узоров и рисунков из круп, выкладывание орнамента из круп, зерен. | Подбор иллюстраций о хлебе, составление альбома «Хлеб -всему голова»,изготовление пальчикового театра к сказке «Колосок», атрибутов и декораций к сказке Путешествие «Колобка»,изготов-ление визитной карточки музея «Хлеб всему голова».Выпуск газеты «Хлеб - наше богатство». Театрализация русской народной сказки «Колосок». |
| ***Социально – личностное развитие*** | Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. Составление рассказов «Как наши предки выращивали хлеб», «Как хлеб на стол попал», «Откуда к нам хлеб пришел» Игра «Хорошо - плохо», прививать правила обращения с хлебом. Игра «Узнай и назови» (хлебобулочные изделия на картинке) Игра «Узнай по вкусу» (ржаной хлеб, батон, пряник, сушка, печенье). Организация чаепития с домашней выпечкой. | Сюжетно – ролевые игры «Булочная», «Семья», «Ярмарка» (дид. материал «Набор хлеба», «Продукты», «Магазин») | Составление схемы «Откуда к нам хлеб пришел», замешивание теста, выпечка хлебобулочных изделий. Выставка хлебобулочных изделий «Вот он хлебушек душистый» , как результат совместной деятельности родителей и ребенка. Составление рассказов о приготовлении своих хлебобулочных изделий |
| ***Физическое развитие*** | Спортивное развлечение «Чтобы хлеб растить - надо ловким быть», пальчиковые игры, физминутки. | Игра в подвижные игры «Кто что делает?» , «Скажи и покажи» ,д\и «Где мы были мы не скажем, а что делали покажем» | Составление кулинарной книги Рецепты бабушек и мам «Колобок» |

**III этап**

**Подведение итогов**

**Вывод**

В результате работы над проектом дети узнали:

Как вырастить хлеб, изготовить муку, выпечь хлеб.

Узнали об истории возникновения хлеба, хлебных профессиях.

Узнали, что в хлебе содержат необходимые вещества для жизнедеятельности человека.

Разгадывали загадки, разучивали стихи и песни, узнали пословицы о хлебе. Посмотрели презентацию «Как хлеб на стол пришёл».

Создали кулинарную книгу «Рецепты бабушек и мам. «Колобок» Познакомились с историей о девочке, наступившей на хлеб по сказке Г.Х. Андерсена.

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями, познакомить со старинными русскими обычаями, а так же привлекла родителей к образовательному процессу в детском саду.

А главное:

***мы будем учиться бережно относиться к хлебу, ведь это труд многих людей!***