

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №35
город Екатеринбург, 2023г.

Проект «Хлеб – это жизнь»



Выполнила Самсонова Наталья Сергеевна, воспитатель 1 КК
Участники проекта: воспитанники и родители подготовительной группы
2023- 2024 учебный год



- **Тип проекта :** познавательный
- **Участники проекта:** дети подготовительной группы, родители.
- **Цель проекта:** сформировать у детей представление о ценности хлеба.
- **Актуальность проекта:**
 - 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!
 - Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.
 - Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется.
 - У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его.
 - Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. Наш народ хлебосолов. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать. Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект.



- **Задачи проекта:**

- обогащать познавательный опыт детей;
- сформировать систему знаний детей о производстве хлеба;
- дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом питания; систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба);
- показать значимость сельскохозяйственной техники;
- воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- развивать память, внимание, мышление;
- поддерживать естественный интерес и любознательность.
- **Гипотеза:** 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.

Уборка зерна



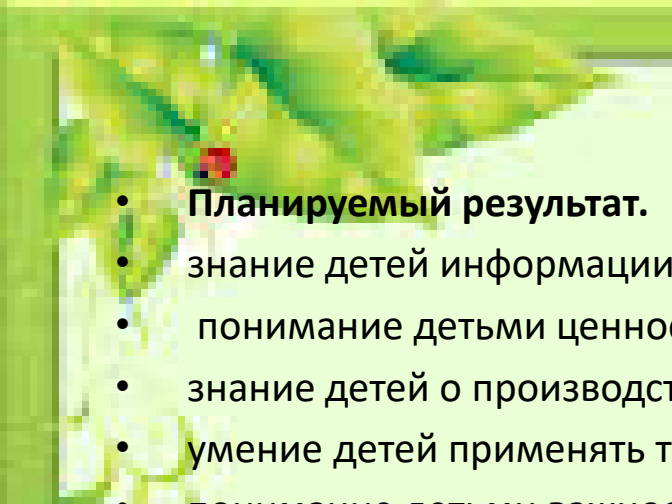
комбайн

комбайнёр

- Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст.
- В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут.
- Вместе с ребятами подготовительной группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.
- Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций.
- Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации.
- В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.
- **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.

Хлебобулочные изделия



- 
- **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.
 - **Этапы реализации проекта.**
 - Подготовительный этап март-апрель
 - Практический этап май-октябрь
 - Аналитический этап ноябрь
 - Организационная деятельность довести до участников проекта важность данной проблемы.

Злаковые культуры

Злаки:

пшеница



рис



кукуруза



рожь



ячмень



овес



просо

- **Вопросы:**
- Основополагающий: Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет? Что во главе стола стоит? Вопросы проблемные: Как люди выращивают хлеб? Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?
- Предшествующая работа: Рассматривание картин: «Рожь» Шишкина, «Уборка хлеба», картинок «Хлебобулочные изделия», «Зерновые культуры», беседа о бережном отношении к хлебу, разучивание стихов, пословиц, поговорок.
- **Модель трех вопросов:**
- **Что мы знаем .**
- Хлеб продается в магазине.
- Мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке.
- Из зерен делают муку.
- Хлеб бывает белый и черный.
- Хлеб пекут на хлебозаводе.



Во главе стола всегда «хлеб»





Крендель



Рогалик



Рулет



Каравай

Как люди выращивают хлеб?

Вспахивают поле



Посев пшеницы



Так растёт пшеница



Хлеб - один из важнейших продуктов в мире, основной источник питания, содержащий практически все питательные вещества, необходимые для жизни. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба, причем основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания, то есть хлеб выступает как необходимая добавка почти к любой пище.

Пшеница на подоконнике



- **Что мы хотим узнать?**
- Как называются люди, которые выращивают хлеб?
- Что надо, чтобы вырастить хлеб?
- Как растили хлеб раньше?
- 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?
- **Где мы можем узнать?**
- Сходить на экскурсию.
- Спросить у родителей.
- Посмотреть в Интернете.
- Спросить у воспитателя.
- Провести опыты.
- Посмотреть в книгах, энциклопедиях.

ХЛЕБОРОБ

- Хлебороб – очень древняя профессия.
- Хлебороб – это главный работник сельского хозяйства.
- Хлебороб выращивает хлеб.





Трактор везет за собой плуг - рыхлитель земли. Он переворачивает верхний слой почвы.



А это борона. Она с острыми зубьями, поэтому называется "зубовая". Борона разбивает крупные комья земли на мелкие. Бороной боронят землю.

Как наши предки выращивали хлеб



Как выращивали хлеб в старину и сейчас



Уборка урожая



Приготовление хлеба в домашних условиях



ОТЛИЧИЕ



Пшеничный хлеб



Ржаной хлеб



Из чего пекут хлеб?



Вода



Соль



Масло



Дрожжи



Мука



Готовый хлеб



Сахар

Колобок



Виды круп КАШИ

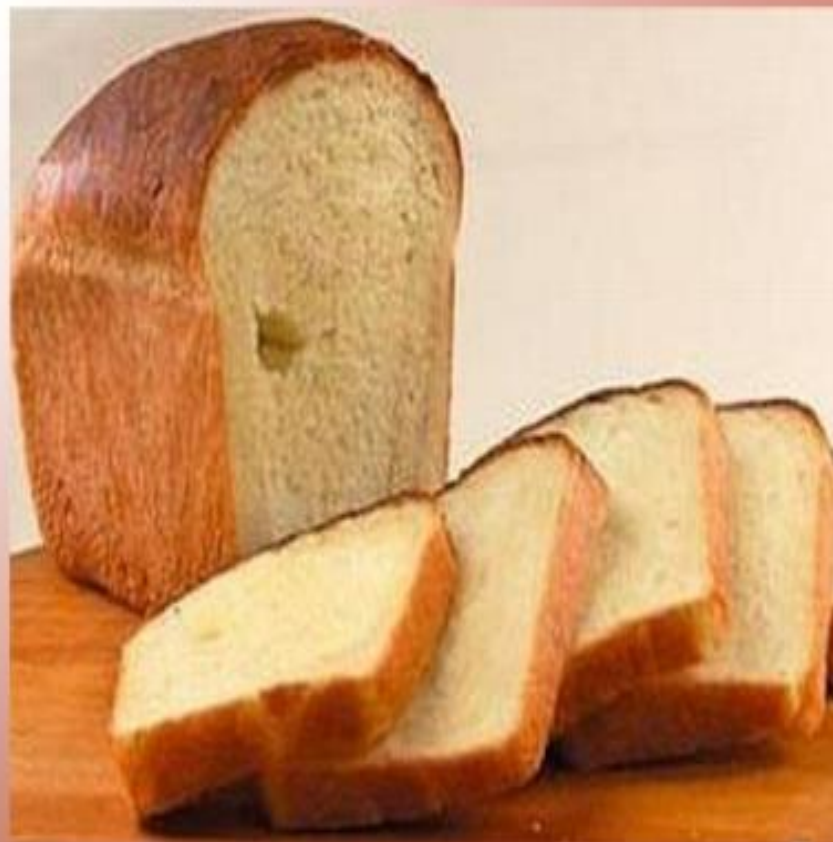


Реализация проекта

- **Образовательная деятельность.**
- Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.
- Игра «Да-нет», Разработать правила обращения к хлебу .
- Беседа «Терпение и труд все перетрут», «О правильном обращении с электроприборами», рассказ о коллекциях и музеях , выпекание хлебобулочных изделий из соленого теста.
- Коллаж «Что можно сделать из муки?», конструирование из бросового материала.
- **Самостоятельная деятельность**
- Рассматривание альбома «как к нам хлеб пришел», с\р игры «Магазин», «Больница», «Семья», «Ярмарка», «Мы-хлеборобы», настольно-печатные игры.
- **Работа с родителями**
- Составление алгоритма «Откуда к нам хлеб пришел», составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?», выпечка хлеба дома, замешивание теста

Игра «Какой хлеб»

- Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?
- Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.



Рефлексия.

- Что сегодня нового вы узнали? Какие машины помогают человеку?
- Как называют людей, которые выращивают хлеб? Хотите помочь хлеборобу вырастить хлеб?

Выставка книг



- **Художественно-эстетическое развитие**
- «Мельница»,изготовление тряпичной куклы «Крупеничка», лепка из соленого теста «Хлебное поле»,рассматривание иллюстраций И.Шишкин «Рожь», И.Машкова «Снедь Московская. Хлеба»,
- Составление букетов из листьев, колосков.
- **Самостоятельная деятельность**
- Раскрашивание разукрасок. составление узоров и рисунков из круп, выкладывание орнамента из круп, зерен
- **Работа с родителями**
- Подбор иллюстраций о хлебе, составление альбома «Хлеб -всему голова»,изготовление пальчикового театра к сказке «Колосок», атрибутов и декораций к сказке Путешествие коlobка»,изготовление визитной карточки музея «Хлеб всему голова»



Кукла тряпочная «Крупеничка»





Картина «Рожь» Шишкина



Картина «Хлеб и рябина» Рипой Е.



«Деревенский хлеб» Юлия Краснова



«Уборка хлеба»



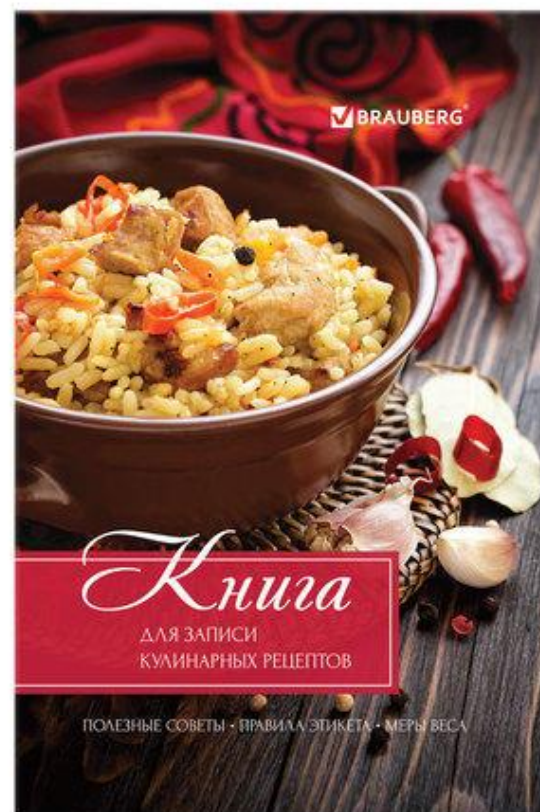
«Хлеб с молоком»



«С хлебом» Юлия Перепелкина



Альбомы рецептов



Лепка из соленого теста



21/03/2017 06:49

Пальчиковый театр



- **Познавательное-речевое развитие**

- Экологическая игра «что за чем», опыт с вертушкой (взаимосвязь между ветром и вращением-ветряная мельница), экскурсия на хлебокомбинат, экскурсия на кухню «Как готовится тесто», экскурсия в хлебный магазин, д\и «откуда хлеб пришел», «что было бы если...», «родственные слова», «раз,два,три-сказка выходи»
- опыт «вершки-корешки», перемалывание зерен через мельницу», чтение Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», В Крупин «Отцовское поле» Ю.Ванаг
- «Хлеб,заработанный своими руками», А.Букалов «Как машины хлеб берегут», Дацкевич «От зерна до каравая», беседа «батоны и булки не растут на грядке»,опыт по выращиванию семян (ржи, пшеницы).

- **Познавательное развитие**

- Рассматривание книг, альбомов о хлебе, придумывание рассказов о хлебе, рассматривание колосков, зерен, д\и «Подбери словечко», д\и «Золушка», посчитать зерна, выложить буквы и цифры, рассматривание и проба разных видов хлеба, переписывание новых слов
- **Работа с родителями**
- Составление рассказов о хлебе, придумывание загадок, сбор картинок, пословиц, стихов о хлебе

- **Физическое развитие (здоровье, физкультура)**
 - Спортивное развлечение «Хлеб –всему голова», пальчиковые игры, психо-этюды «Тесто», психо-гимнастика «Хлеборобы».
 - **Самостоятельная работа.**
 - Игра в подвижные игры, игра в сухом бассейне из круп, д\и «Где мы были мы не скажем, а что делали покажем»
 - **Работа с родителями .**
-
- Составление альбома «О пользе хлеба», Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам»
 - Презентация проекта «Хлеб –всему голова». Мини-музей «Хлеб-батюшка»
 - **Выводы :**
 - -дети владеют информацией о злаковых культурах;
 - -понимание детьми ценности и пользы 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

Спасибо за внимание

