

ПРОЕКТ в подготовительной к школе группе  
«ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА!»

**Авторы:** Девяткина Ольга Юрьевна  
Ефремова Наталья Михайловна

**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 , родители. В работе над проектом осуществлялось взаимодействие с музыкальным руководителем

**Сроки и этапы реализации**

**По времени:** среднесрочный

**Сроки реализации проекта:** месяц

**Актуальность**

Являясь основой питания многих народов, хлеб рассматривается как источник жизни и символ труда. С хлебом связано много обрядов. Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача. Хлеб это символ благополучия, достатка. С хлебом дети встречаются ежедневно и, возможно, у них теряется значимость этого главного продукта. Это проявляется небрежным отношением к хлебу. Вместе с ребятами подготовительной 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.

**Цель проекта:** сформировать целостное 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 проекта:**

- Уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку;
- Обогащать 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»;
- ✓ Аппликация «На мельницу»;
- ✓ 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.

Для создания данного проекта использовалось: Программное обеспечение Microsoft Windows Vista, 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.

**Интеграция образовательных областей:**

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

**Основная часть**

**1 этап.** Организационно-подготовительный (сентябрь 2018)

**2 этап.** Внедренческий. Реализация проекта (октябрь 2018 года)

**3 этап.** Обобщающий (октябрь 2018 года)

На подготовительном этапе мы выбрали 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».

## І 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

<u>Что мы знаем?</u>	Хлеб делают из муки. Муку делают из зерен. Хлеб покупают в магазине. Хлеб бывает белый, черный. Мама дома печет хлеб в хлебопечке.
<u>Что мы хотим узнать?</u>	Когда появился хлеб? Как раньше выращивали хлеб? Как выращивают хлеб в наше время? Какие машины помогают людям выращивать и изготавливать хлеб? Какие профессии у людей, которые выращивают и изготавливают хлеб? Как сделать тесто? Что можно сделать из муки еще? Почему говорят: Хлеб всему голова Что можно приготовить из черствого хлеба? Смогли бы вы прожить без хлеба? Какие пословицы, стихи, песни вы знаете о хлебе?
<u>Как нам найти ответ?</u>	Сходить на экскурсию Спросить у родителей Спросить у воспитателя Провести опыт, получить муку Посмотреть в книгах, энциклопедиях, в Интернете

## II этап

### Реализация проекта

<b>Образовательная деятельность</b>	<b>Совместная деятельность</b>	<b>Самостоятельная деятельность</b>	<b>С родителями</b>
<i><b>Познавательное развитие, речевое развитие</b></i>	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» Просмотр презентации «Как хлеб попал на стол», Д/и «Сложи цепочку» (родственные слова), 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.
<i><b>Художественно - эстетическое развитие</b></i>	Аппликация «На мельницу» Лепка из соленого теста «Что можно сделать из муки?», конструирование из	Раскрашивание раскрасок Просмотр мультфильма «История о девочке, наступившей на хлеб» по мотивам	Подбор иллюстраций о хлебе

	<p>конструктора «Мельница»,  рисование «Колосья»,  рассматривание иллюстраций  И.Шишкин «Рожь»,  И.Машкова «Снедь Московская. Хлеба»</p>	<p>сказки Ганса Христиана Андерсена</p>	
<p><b>Социально – личностное развитие</b></p>	<p>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.</p>	<p>Сюжетно – ролевые игры «Булочная», «Семья», «Ярмарка» (дид. материал «Набор хлеба», «Продукты», «Магазин»)</p>	<p>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</p>
<p><b>Физическое развитие</b></p>	<p>Спортивное развлечение «Чтобы хлеб растить - надо ловким быть», пальчиковые игры, физминутки</p>	<p>Игра в подвижные игры Игра «Кто что делает?» Скажи и покажи</p>	<p>Составление кулинарной книги  Рецепты бабушек и мам «Колобок»</p>

### 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 содержатся 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, богатить 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!*