

# ПРОЕКТ



Составила воспитатель первой квалификационной категории,  
подготовительной группы  
Панас Оксана Ивановна  
2023г

**Вид проекта:** познавательный-творческий, групповой.

**Продолжительность проекта:** долгосрочный (1.5 месяца )

**Сроки реализации:** 16 октября – 30 ноября 2023г

**Актуальность темы:**

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)

Современные дети перестали ценить хлеб как главный продукт питания. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Между тем, человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни тем более, праздничные столы. Этот продукт сопровождает нас до глубокой старости. Все народы воспевают хлеб в своих произведениях, воздавая ему почет и уважение. Хлеб - символ благополучия и достатка, являет собой надежную защиту людей от голода. К хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. У многих народов хлеб обозначался одним символом – круг с точкой в центре. В честь него складывали гимны, им встречали дорогих людей. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку. С детских лет нас учили бережно относиться к куску хлеба, как к самому большому богатству. Самое главное в предстоящей работе - способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми.

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

**Задачи:**

**Образовательные:**

- расширить знания у детей об истории хлеба, значении хлеба в жизни человека;
- расширить представления о многообразии хлебных продуктов
- знакомство с русскими народными традициями и фольклором

**Развивающие:**

- показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- развитие и стремление к самостоятельному познанию и размышлению
- выявить, какую пользу имеет хлеб для человека
- развитие умственных способностей и речи

**Воспитательные:**

- воспитывать духовно-нравственные качества, чувство уважения к труженикам села через знакомство с произведениями литературы и искусства;
- воспитывать бережное отношение к хлебу.
- содействовать освоению социальных навыков и норм поведения, налаживанию коммуникаций с взрослыми и сверстниками на основе совместной деятельности и взаимной помощи;

**Формы работы:** индивидуальные; групповые.

**Методы:** Объяснительно-иллюстративные; репродуктивные; эвристические; продуктивные

**Предполагаемый результат:**

- знание детей о злаковых культурах;
- понимание детьми пользе и ценности хлеба;
- знание детей о производстве хлеба;
- понимание детьми важности труда хлебороба, комбайнера, пекаря и других людей, участвующих в производстве хлеба;
- проявление заботы и уважение к труженикам села, бережного отношения к хлебу.

**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;
- ознакомление родителей с целями и задачами предстоящего проекта.

**Модель трех вопросов**

<b>Что знаем?</b>	<b>Что хотим узнать?</b>	<b>Где можно узнать?</b>
Хлеб продается в магазине. Хлеб бывает белый и черный. Дома мама печет хлеб в хлебопечке. Муку делают из зерен.	Как пекут хлеб? Как растили хлеб раньше? Что надо, чтобы вырастить хлеб? Как сделать тесто? Из каких зерен делают муку? Как называются люди,	Спросить у родителей. Посмотреть в Интернете. Посмотреть в книгах, энциклопедиях. Сходить на экскурсию в пищеблок.

Хлеб делают из муки.	которые выращивают хлеб? Как работает мельница? Что можно сделать из муки еще? Что можно приготовить из черствого хлеба? Почему так говорят «Хлеб-всеми голова»?	
----------------------	--	--

## II этап. Реализация (практический).

### Познавательная деятельность.

**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.

### *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.

## **Отгадывание загадок о хлебе.**

### **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.

### **Исследовательская деятельность:**

Экскурсия на пищеблок.

Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

### **Опытно – экспериментальная деятельность:**

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

### **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 изготовления коллективной работы «Чудо дерево» по произведению К.И Чуковского.
3. Составление узоров и рисунков из круп и зерен.
4. НОД по экологии «Откуда хлеб пришёл».
5. инсценировка сказки «Колосок»

### **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.
- просмотр фильма «Как хлеб на стол «пришёл»».

### **Сюжетно-ролевые игры: «Семья»; «Булочная», «Кафе».**

### **Дидактические игры:**

- «Четвертый лишний». Найти отгадку на картинке и убрать лишний предмет, объяснить почему лишний.
- «Что из какой муки испекли». Соединить линиями изображения колосков пшеницы и ржи с хлебобулочными изделиями из ржаной и пшеничной муки.
- Игра с мячом: «Скажи, какой» или «Подбери признак» (Хлеб какой? Мука какая?)
- «Назови профессию». Педагог начинает предложение, дети заканчивают (например: на комбайне работает ... комбайнер; на мельнице работает ... мукомол и т.д.)
- «Что сначала, что потом». Разложить картинки, изображающие разные этапы выращивания хлеба в правильной последовательности, составить по ним рассказ.
- «Разложи блинчики». Пронумеровать изображенные на карточке блины по порядку (от 1 до 10) от самого маленького до самого большого и наоборот.

- «Разрезные картинки». Сложить картинку из частей.
- «Что нужно для работы хлеботора». Выбрать картинки с изображением сельскохозяйственной техники, орудий труда хлеботора.
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий». Назвать различные хлебобулочные изделия; победит тот, кто назовет больше таких изделий.

### **Взаимодействие с родителями**

1. Предложить детям вместе с родителями:
  - найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе,
  - оформить «книгу рецептов»,
  - сделать фотографии для стенгазеты,
  - подобрать картинки «профессии»
2. Беседы родителей и воспитателей о хлебе «в Великую отечественную войну», «Хлебные профессии», «Как растёт хлеб», «От зерна до каравая» и другие.
3. Предложить участие в конкурсах: групповой - «Все о хлебе, все про хлеб»; всероссийский «Хлеб всему голова».
4. Изготовить «Чудо дерево» из соленого теста.
5. Привлечь к изготовлению наглядного материала последовательного выращивания хлеба «От зерна до каравая или как хлеб «пришёл» на стол».
6. Помощь в изготовлении костюмов к сказке «Колосок».

### **III этап. Заключительный.**

1. Выпуск буклетов «Хлеб - наше богатство».
2. Инсценировка русской народной сказки «Колосок».
4. Изготовление из соленого теста коллективной работы по теме «Чудо дерево».
5. Презентация проекта с участием родителей и детей.

В ходе проектирования дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Дети приобрели знания, уточнили и углубили представления о хлебе. Дети стали бережнее относиться к хлебобулочной продукции. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивалась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. А главное: мы будем учиться бережно, относиться к хлебу, ведь это труд многих людей!



