

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Большереченский детский сад»

**Проект по теме
«ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА»
в средней группе**

Составили: воспитатели
Зубова Марина Владимировна
Мишарина Полина Владимировна

Большеречье, 2024

Название проекта: «Хлеб – всему голова»

Вид проекта: творческий, коллективный, краткосрочный.

Участники: дети средней группы, воспитатели, родители

Возраст детей: 4 – 5 лет

Срок реализации: одна неделя.

Актуальность проекта

В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Хлеб – это продукт человеческого труда, это символ жизни, здоровья, благополучия. 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. Любви и уважению к хлебу нужно учить с детства, прививать эту любовь нужно в семье, в детском саду и в школе. Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски). Проект призван способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

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

Задачи:

1. Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- уточнить знания детей о процессе приготовления хлеба;
- расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
- учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
- побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

2. Развивающие:

- развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение;
- обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

3. Воспитательные:

- воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа;
- формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.

Предполагаемый результат:

- расширение представлений о многообразии хлебных продуктов;

- дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают;

- дети знакомятся с профессиями пекаря, комбайнера и с трудом людей, участвующих в производстве хлеба;

- создание наглядного пособия «Откуда хлеб пришел»;

- у детей сформируется бережное отношение к хлебу;

- совместно с семьями создать выставку «Самая вкусная булочка моя!»

Этапы работы над проектом:

1. Подготовительный:

- Определение темы проекта.

- Формулировка цели и задач.

- Составление плана основного этапа проекта.

- Создание предметно-развивающей среды.

- Подбор информационного материала в уголок родителей.

- Подбор демонстрационного материала, художественной и научной литературы.

- Привлечение родителей к созданию выставки

2. Основной этап реализации проекта: проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.

Проведение совместной деятельности педагога с детьми:

- Сюжетно-ролевые игры: «Пекарь»; «Булочная»;

- Дидактические игры: «Что где растет»; «Что сначала, что потом»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;

- Беседы: «Как хлеб на стол пришел»; «Какой бывает хлеб»; «Берегите хлеб».

- Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;

- Рассматривание картин И. И. Шишкина «Рожь», С. А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».

- Знакомство с профессиями: Комбайнёр; Пекарь.

- Исследовательская деятельность: Рассматривание и сравнение зерен пшеницы и ржи.

- Опытно – экспериментальная деятельность: замешивание теста и выпекание хлебобулочных изделий с помощью родителей.

- Чтение художественной литературы о хлебе: Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок». В. Дацкевич «От зерна до карая»; И. Токмакова «Что такое хлеб»;

- Совместный подбор загадок, пословиц и поговорок о хлебе.

Изобразительная деятельность:

- Рисование «Грузовик с зерном», «Хлеб и батон».

- Аппликация «Мельница».

3. Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;

- создание наглядного пособия «Откуда хлеб пришел»;
- совместно с семьями создать выставку «Самая вкусная булочка моя!».

Анализ результатов

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды творческой и практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего мира.

Конспект НОД в средней группе

Тема: «Откуда хлеб пришел»

Программное содержание: Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Оборудование: Иллюстрации этапов выращивания хлеба, колоски и зёрна пшеницы.

Обогащение словаря: чёрствый, ароматный, аппетитный.

Ход занятия

Воспитатель: Здравствуйте ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

Ответы детей

Воспитатель: А вчера?

Ответы детей

Воспитатель: А что было на обед?

Ответы детей

Воспитатель: Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Воспитатель: Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб. Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

Ответы детей

Воспитатель: Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

Ответы детей: Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.

Воспитатель: Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

Ответы детей

Воспитатель: А, как он в магазин попал, хотите, расскажу? (Рассказ воспитателя сопровождается иллюстрациями) Весной, когда снег растает на поля выходят трактора, которые пахут землю, чтобы она стала рыхлая, мягкая. Затем зёрнышки хлеба сажают в землю. Посмотрите, какие они маленькие, жёлтые, пузатые. Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю. Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. В колосках зерно, не одно, а много. Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу. Там зёрна перемелют в муку. Из муки на пекарне, пекут хлеб, булки. Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

Воспитатель: Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе. (Картинки с изображением муки, воды, соли, дрожжей, сахара, яиц)

Пальчиковая гимнастика «Тесто».

Тесто замесили мы,

Сжимаем, разжимаем кулачки

Сахар не забыли мы,

Имитация посыпания

Пирог пшеничные

Соединили ладошки вместе

В печку посадили мы.

Руки вперед, вверх ладонями

Мы печем пшеничные
Пироги отличные.
Кто придет к нам пробовать
Пироги пшеничные?

Мама, папа, брат, сестра,
Пес лохматый со двора
И другие, все кто может,
Пусть приходят с ними тоже.

Наша мама говорит:

- Крошки, что останутся воробьям достанутся.

Воспитатель: Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь.
Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки?

Ответы детей

Воспитатель: Сегодня мы с вами узнали, сколько людей выращивают хлеб и заботятся о том, чтобы у нас с вами каждый день на столе был свежий хлеб. Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят: «Хлеб всему голова».

Имитация стряпни пирожков

Поднимание, опускание плеч

Показать ладонь, загибать пальцы

Загадки о хлебе :

1. Был крупинкой золотой, стал зеленою стрелой.
Солнце летнее светило, и стрелу позолотило. Что за стрела? (колос).
2. Какое море за селом волнует ветерок?
В нем волны можно собирать, укладывать в мешок (поле).
3. Сто братьев в одну избушку сомкнулись ночевать (зерна в колосе).
6. Мнут и катают, в печи закаляют,
А потом за столом нарезают ножом (**хлеб**).
7. Тарелка супа меж локтями, а он в руках у всех ломтями,
Без него, как видно, не вкусно и не сытно (**хлеб**).
9. Хрустящей корочкой одет, мягкий черный, белый (**хлеб**).
10. Мы ржаные Кирпичи в жаркой испекли печи,
На машину загрузили - покупайте в магазине (**хлеб**).
12. Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок!
В землю теплую уйду, к солнцу колоском взойду.
В нем тогда таких как я, будет целая семья (зернышко).
14. В долг зерно возьмет - каравай вернет (**хлебное поле**).
15. Он на солнышке стоит и усами шевелит.
Разомнешь его в ладони – золотым зерном набит (колос).
18. Парикмахер необычный гладко чуб стрижет пшеничный,
И лежат за ним вразброс копны золотых волос (комбайн).
20. Зубья ходят, гребни машут, жатки по полю бегут,
Как мальчишку под машинку, поле наголо стригут (жатва).
21. Зубья имеют, а зубной боли не знают (грабли).
22. Зимой - бело, весной - черно,
Летом - зелено, осенью – стрижено (поле).

Пословицы и поговорки о хлебе:

- Будет хлеб, будет и обед.
Пот на спине, так и хлеб на столе.
Без соли невкусно, а без хлеба несытно.
Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош.
Покуда есть хлеб, да вода- все не беда.
Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь.
Без хлеба и мёдом сыт не будешь.
Без хлеба и у воды жить худо.