# Проект: «Хлеб – всему голова»



Подготовили: Воспитатели Сторожева Е.С., Карачёва Е.Ю. Музыкальный руководитель Кинякина Ю.В.

12 группа Барнаул,2022 **Актуальность проекта**. В нашей жизни мы очень часто не замечаем мелочей! Хлеб — это очень привычное для нас явление, и часто мы даже не представляем себе, что его могло бы и не быть на нашем столе!

Хлеб это символ благополучия, достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники.

Этот продукт сопровождает нас всю жизнь. Ценность хлеба ничем нельзя измерить.

К сожалению, многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу неуважительно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки и т.п.).

# Информационная карта проекта

**1. Полное название проекта:** «Хлеб – всему голова»

# 2. Вид, тип проекта:

познавательно – исследовательский, краткосрочный

3. Объект исследования – Хлеб.

## 4. Цель проекта:

Расширить знания детей о хлебе; сформировать представление детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

## 5. Задачи проекта:

- изучить историю возникновения хлеба;
- сравнить как выращивали хлеб в старину и в настоящее время;
- познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий;
- расширять и обогащать знания детей о хлебе, и его изготовлении;
- -развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду взрослых;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями;
- обогащение словарного запаса детей (пахарь, серп, плуг, сноп, сеятель, комбайн, рукав).

#### 6. Методы исследования:

- сбор информации;
- беседы с детьми;
- наблюдения, сравнения;
- анализ.
- 7. Место проведения: детский сад «Золотой петушок» группа №12
- 8. Сроки проведения: 3 недели
- **9. Участники проекта:** дети старшей группы, родители воспитанников, воспитатели группы , музыкальный руководитель.

# Этапы реализации проектной деятельности

**1-ый этап: подготовительный:** (12.09.2022 – 15.09.2022) – деятельность педагогов и родителей.

# Определение проблемы, постановка цели и задач;

- определение методов работы;
- подбор методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала;
  - подбор материалов для изобразительной и продуктивной, деятельности детей;
  - подбор материалов, игрушек, атрибутов для игровой деятельности;
  - -подбор презентаций на данную тему;
- введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;
  - определение круга актуальных и посильных задач
- информирование родителей о предстоящем проекте, предложение поучаствовать (принести на выставку любое хлебобулочное изделие).

**2-ый этап: исследовательский: (16.09.2022 – 27.09.2022)** – выполнение проекта

<u>НОД</u>: «Хлеб – всему голова»

#### Беседы на темы:

- «Как выращивали хлеб в старину и в настоящее время»;
- «Какие умные машины люди придумали в помощь себе»;
- «Профессии людей, которые для нас выращивают хлеб»;
- «Детям о тракторе, комбайне и комбайнерах».

#### Наблюдения и рассматривания альбомов:

- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах

## Исследовательская деятельность:

- рассматривание колосьев в вазе

Видео – презентация «Что такое хлеб» (муз.руководитель)

# Слушание музыки (муз.руководитель):

- песня «Русское поле» Сл.И.Гофф, муз. Я.Френкель
- песня «Хлеб всему голова» Сл. В.Гундарева, муз. Н.Кудрина

- песня «Хлебный колосок» Сл. А.Цирульникова, муз. А. Аверкина

## Чтение художественной литературы о хлебе:

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка».
- Стихи: Я. Аким «Пшеница», Я. Дягутите «Руки человека», Ольга Стратонович «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», И. Токмакова «Что такое хлеб».
- Рассказы: М.Пришвин «Лисичкин хлеб», В.Крупин «Нынешний хлеб».

# <u>Народные игры, связанные с хлебом</u> (совместно с муз.руководителем)

## Вечер загадок и отгадок о хлебе

## 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
- Хлеб батюшка, а вода матушка
- 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.

## Сюжетно-ролевая игра:

- «Семья»;
- «Магазин»;
- «Булочная»;
- «Кулинария».

## Словесные игры:

- «Откуда хлеб пришел»;
- «Подбери родственное слово к слову хлеб»;
- «Собери предложение из рассыпанных слов»;
- «Измени слово хлеб в контексте предложения»;
- «Образуй слово с уменьшительно-ласкательным суффиксом»
- «Составь рассказ по картине «Откуда хлеб пришел»

# Выставка хлебобулочных изделий. (совместно с родителями)

# 3-ый этап: заключительный (обобщающий): (28.09.2022 – 30.09.2022)

- анализ достижения поставленной цели и полученных результатов;
- обобщение результатов работы, формулировка выводов;
- обобщение собранного в процессе работы над проектом материалов.

# Достигнутые цели и задачи:

- у детей сформировалось представление о ценности хлеба;
- дети получили знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донесли до сознания детей, что хлеб это итог большой работы многих людей;
- воспитали у детей интерес и уважительное отношение к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитали у детей бережное отношения к хлебу.

# Вывод:

Давайте будем беречь **хлеб** и учить этому своих **детей**. **Человек**, который не научится беречь **хлеб**, никогда не будет пользоваться уважением окружающих.

Фотоматериал проекта















