

Проект  
«Хлеб – всему голова!»

(подготовительная к школе группа)

**Актуальность:** хлеб - это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. 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. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него? Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб (анкета), и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски). Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

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

**Задачи:**

- сформировать представления детей о том, что хлеб – ценный пищевой продукт, получение которого требует большого труда;
- уточнить и расширить знания детей о процессе получения хлеба(зерно-колос-мука-тесто-хлеб); закрепить название профессий: тракторист, комбайнер, пекарь; расширить представление детей о многообразии хлебобулочных изделий;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение и благодарное отношение к труду людей, участвующих в его выращивании и в производстве,

**Тип проекта:** информационно-исследовательский, краткосрочный.

**Участники проекта:** дети, родители, воспитатели группы, музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре.

**Ожидаемый результат.**

Дети будут знать:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережные отношения к хлебу.

Родители:

- способствовать развитию интереса к образовательному процессу;
- развитию творчества; знаний и умений у детей;
- желание участвовать в жизни группы.

Педагоги:

- разработают планы занятий, бесед для детей, консультации для родителей;
- пополнят словарный запас детей;

**Способы оценки результатов:**

- наблюдение за детьми;
- коллективный анализ проекта;
- результаты продуктивной деятельности;
- полнота и прочность знаний детей по теме;
- участие родителей в реализации проекта;

	Этапы	Формы работы	Задачи
I	Подготовительный (разработка проекта)	- Выяснение уровня знаний детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.	•Определить цель и задачи. •Распределить обязанности между участниками проекта.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбор методической, художественной литературы, иллюстративного материала о процессе выращивания хлеба.</li> <li>- Подобрать материал для продуктивной деятельности.</li> <li>- Подбор мультимедийных презентаций для просмотра.</li> <li>- Объявление детям и родителям о начале проекта;</li> <li>- Совместное планирование деятельности.</li> </ul>	
II	Основной	<p style="text-align: center;"><b>Взаимодействие с семьей</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выпечка хлеба дома, замешивание теста,</li> <li>- изготовление пальчикового театра к сказке «Колосок»,</li> <li>- составление рассказов о хлебе, придумывание загадок, сбор картинок, пословиц, стихов о хлебе,</li> <li>- кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».</li> </ul>	Включить родителей в работу по реализации проекта.
		<p style="text-align: center;"><b>«Социально – коммуникативное развитие»</b></p> <p>Проблемно - игровая ситуация «Если у нас не будет хлеба...»</p> <p>Беседы: «Как получается мука», «Терпение и труд все перетрут», «Бережное отношение к хлебу», «Как хлеб на стол пришел», «Какой бывает хлеб», «Как испечь хлеб дома»; «Берегите хлеб».</p>	
		<p style="text-align: center;"><b>«Речевое развитие»</b></p> <p>Дидактические игры », «Подбери словечко», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»_</p> <p>Интервьюирование «Зачем нужен хлеб»,</p> <p>Беседа «Сельские профессии»</p> <p>Составление рассказов по картинкам «Рожь», «Уборка урожая»</p> <p>Загадки, пословицы и поговорки о хлебе.</p> <p>Рассказ воспитателя с обсуждением «Хлеб всему голова»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- упражнять в словообразовании и употреблении относительных прилагательных от существительного пшеница, рожь, в подборе родственных слов к слову «Хлеб»,-</li> <li>развивать умение грамматически правильно отвечать на вопросы по картине,</li> <li>-воспитывать у детей уважение к хлебу, уточнить представления детей о долгом пути хлеба от поля до стола, закреплять умение детей правильно отвечать на вопрос, развивать умения детей составлять рассказ</li> </ul>

			опираясь на наглядность, поддерживать устойчивый интерес к устному народному творчеству.
		<p><b>«Художественно – эстетическое развитие»</b>  Рисование «Золотые колоски»,  Лепка из соленого теста «Хлебобулочные изделия»,  Оригами «Колосок»  Чтение стихов Е. Трутнева «Зерно, Т Коломиец «Праздник каравая»  Чтение рассказов Э. Шим «Хлеб растет», Г. Алмазов «Горбушка»,  Чтение сказок «Нынешний хлеб», «Крылатый, мохнатый да масляный»  Чтение с последующей инсценировкой «Колосок», «Как волк хотел хлеб испечь»,  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»,  заучивание отрывка стихотворение С. Погоревский «Вот он хлебушек душистый», просмотр мультфильма «История о девочке, наступившей на хлеб» по мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена.</p>	<p>-продолжать развивать творческие способности детей,  -совершенствовать умение создавать предметные и сюжетные изображения с помощью разнообразных приемов лепки, рисования, оригами,  развивать умение выразительно читать стихотворение,  продолжать развивать умение слушать художественные произведения, развивать умения детей составлять предложения  - развивать умение детей слушать музыкальные произведения, определять характер песни.</p>
		<p><b>«Познавательное развитие»</b>  <b>Ребенок открывает мир природы</b>  «Откуда хлеб пришёл»,  <b>Исследовательская деятельность</b>  Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).  <b>Опытно – экспериментальная деятельность:</b>  - Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).  - Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).  - Замешивание теста и выпечка хлеба в домашних условиях (хлебопечка)</p>	<p>- закрепить представления детей о данных процессах, формировать желание участвовать в исследовательской деятельности.</p>
		<p><b>Игровая деятельность</b>  Дидактические игры: «Кто выращивает хлеб», «Что сначала, что</p>	<p>Расширить элементарные представления о труде хлеборобов, воспитывать</p>

		<p>потом, «Что нужно для замешивания теста», «Что из какой муки испекли». Сюжетно-ролевые игры «Пекарня», «Булочная», «Ярмарка», «Мы-хлеборобы».</p> <p>Строительные игры «Пекарня», «Хлебзавод».</p>	<p>уважительное отношение к профессии хлебороб. закрепить умения создавать постройки по образцу,</p>
		<p><b>«Физическое развитие»</b>  -спортивное развлечение «Хлеб – всему голова», психодрама «Тесто», психогимнастика «Хлеборобы»  Подвижная игра «Пахари и жнецы», «Что мы делали не скажем, а что делали покажем»,  Пальчиковая гимнастика «Зернышко»</p>	<p>- приобщить детей к здоровому образу жизни  -учить детей подчинять свои желания общим правилам, уступать товарищу, помогать друг другу.</p>
<b>III</b>	<b>Заключительный</b> (презентация проекта)	<p>Выпуск буклетов «Хлеб - наше богатство».</p> <p><b>«Музыкальная деятельность»</b>  Заучивание песни «Пеку, пеку я хлебушка»,  Театрализация русской народной сказки «Колосок»</p>	<p>-составить конспект, привлечь родителей к подготовке и проведению,  -закрепить знания детей о том, что такое хлеб.</p>

### **Вывод:**

В ходе проектирования дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Мы старались прививать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. 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. Использование метода проектов в работе с дошкольниками способствовало повышению самооценки ребенка. Участвуя в проекте, ребенок ощущает себя значимым в группе сверстников, видит свой вклад в общее дело, радуется своим успехам.