

**ПРОЕКТ В СРЕДНЕЙ ГРУППЕ №7 НА ТЕМУ:  
«Хлеб – всему голова»**

Разработали воспитатели :  
Крыгина Е.В; Попова Е.А.

г. Ростов-на-Дону  
2021 г.

**Название проекта: «Хлеб – всему голова»**

Вид проекта: информационно-исследовательский, творческий, коллективный, краткосрочный.

Участники: дети средней группы, воспитатель,

Возраст детей: 4года

Срок реализации: 01.10.2021г.-15.10.2021г.

Вот он Хлебушек душистый,  
Вот он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол,  
он пожаловал, пришел.  
В нем здоровье наша, сила,  
в нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило,  
охраняло, берегло.  
В нем — земли родимой соки,  
Солнца свет веселый в нем...  
Уплетай за обе щеки,  
вырастай богатырем! С. Погореловский

Есть несколько ценных понятий в нашей жизни. Это относится к земле, воде, солнцу, воздуху и, естественно, к хлебу. «Хлеб — всему голова», так говорится в народной пословице. Хлеб — это, пожалуй, самый распространенный продукт питания. Без хлеба и дом пустой. И к нему соответствующее отношение. Хлебом — солью встречают самых дорогих гостей.

Так уж повелось в России, ни в одной семье не садятся за обеденный стол, если нет на нем хлеба. Он у каждого человека свой, любимый. Выпекаются на хлебных комбинатах батоны, белый хлеб, черный, ржаной, серый, круглый, кирпичик и еще очень много различных сортов. Мы с детьми нашей группы часто играем в сюжетно-ролевую игру «Магазин». Ребятам нравится играть, примерять на себя разные роли. Кто-то продавец, кто-то покупатель. В нашем «Магазине» есть и касса, весы, отдел с фруктами и овощами, посуда и многое другое. Но в один день ребенок задал вопрос: «Почему в нашем магазине нет хлеба?» И тут нам пришла в голову идея

предложить родителям и детям помочь нам в создании атрибутов для игровой деятельности.

### Актуальность

Любви и уважению к хлебу нужно учить с детства, прививать эту любовь нужно в семье, в детском саду и в школе. Хлеб в нашей стране – 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 прием 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, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски). Вместе с ребятами и родителями средней группы мы решили пополнить прилавки «Магазина», и проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

### Проблема:

У детей отмечается отсутствие знаний о том, что хлеб – это продукт тяжелого человеческого труда, ценный продукт.

### Гипотеза:

Реализация проекта «Хлеб – всему голова» позволит расширить знания детей о производстве хлеба, умение детей применять трудовые навыки; понимание детьми важности труда людей, производящих хлеб. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему

## Цель:

Сформировать знания детей об общественной значимости труда хлебороба. Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают. Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.

Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.

## Задачи:

### Обучающие:

Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;

Уточнить знания детей о процессе приготовления хлеба, как полезного и необходимого продукта для жизни человека;

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.

### Развивающие:

Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.

Обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

### Воспитательные:

Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа. Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа.

Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности.

Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассмотрении хлебных продуктов наших пекарей.

Доставить детям радость от полученных впечатлений.

Подготовительная работа.

Подготовить материал для изобразительной деятельности, аппликации, лепки, художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для экспериментов.

Введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;

Вопросы:

Основополагающий:

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Что во главе стола стоит?

Вопросы проблемные:

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Проблемы (темы) самостоятельного исследования:

- Значение хлеба

- Как солнце, вода и тепло помогают зернышку превратиться в сильный колосок

Предполагаемый результат:

Дети: Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.

Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.

У детей сформируется бережное отношение к хлебу.

Родителями:

Активное участие родителей в реализации проекта.

Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.

Предложить родителям выучить с детьми пословицы и поговорки о хлебе.

- Взаимодействие с педагогами по созданию атрибутов для игровой деятельности

- Поддержка интереса детей к природе, поощрение их грамотных поступков.

#### Педагоги

- Используют различные формы работы, интеграцию образовательных областей
- Используют современные педагогические технологии
- Распространяют и обобщают опыт

#### Этапы работы над проектом:

Подготовительный: разработка стратегии реализации проекта. Постановка цели и задач. Создание условий для самостоятельной деятельности детей.

Основной (или этап реализации проекта): проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.

Заключительный: подведение итогов, создание итоговой презентации.

#### Этапы реализации проекта

этап – подготовительный

1-я неделя

Беседа с родителями: Проект – «Хлеб – всему голова»

Обсудить цели и задачи проекта. Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта. Воспитатель

Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы.

Создать условия для реализации проекта. Воспитатель, родители.

2 этап - основной

Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.

Привитие навыков культуры поведения за столом. Эстетическое воспитание детей. Воспитатель

Беседы: «Как хлеб на стол пришел», «Какой бывает хлеб».

Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу. Воспитатели.

Воспитывать уважение к труду, бережное отношение к хлебу. Воспитатель, родители.

2-я неделя

Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя (рассматривание).

При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность. Воспитатель.

Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия»

Учить аккуратно, обводить контуры предметов и не выходить за контуры при раскрашивании рисунка. Воспитатель.

Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря, кондитера.

Воспитывать уважение к труду взрослых. Воспитатель

Просмотр роликов «Как хлеб к нам на стол пришел».

Расширять первоначальные знания детей о профессиях, воспитывать уважение к труду взрослых. Воспитатель

Разучивание пальчиковых игр: «Хлеб», «Тесто».

Развитие мелкой моторики и речи. Воспитатель.

3 неделя

Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе.

Углубить литературные интересы детей, сделать для дошкольников особо значимой, актуальной тему хлеба. Воспитатель

Весь период

Подвижные игры «Каравай», «Пирог». Физкультминутки «Печем пироги», «Колосок»

Развивать речевую и двигательную активность. Воспитатель

С/р игры: игры «Магазин булочная», «Семья».

Закреплять полученные знания через игровую деятельность. Воспитатель

Дидактические игры: «Что сначала, что потом», «Откуда хлеб пришел?», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий».

Развитие наблюдательности, закрепление умения определять и различать характерные признаки предметов, как цвет, форма и величина. Воспитатель

3-4 недели

Чтение народной сказок «Колосок», «Колобок», «Крылатый, мохнатый и масляный».

Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду на примере поступков героев прослушанного произведения. Воспитатель, родители.

Просмотр мультфильмов: «Колосок», «Колобок», «Хлеб». Родители.

4-я неделя

Рассматривание колосьев пшеницы.

Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске. Воспитатель.

НОД «Откуда хлеб пришел»

Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. Воспитатель.

3 этап - заключительный

Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации.

Анализ результатов.

На первом этапе нами был изучен вопрос "Хлеб – всему голова" и доведена до сведения всех взрослых, участвующих в проекте.

Как хлеб появился на нашем столе? Ведь это только в сказках булки и пряники растут на дереве, а на самом деле путь от зернышка до хлеба очень длинный. Изучая методические пособия, запланировали и провели с детьми НОД на тему: «Откуда хлеб пришел»

Во время бесед нами была проведена большая словарная работа. Дети познакомились с такими понятиями как: землевладелец, посеять, взрастить, помолоть, хлебозавод. С новыми профессиями: хлебороб, агроном, комбайнер, колхозник, пекарь, кондитер. С названиями машин, которые



помогают человеку в процессе выращивания хлеба: дождевальная машина, комбайн, сеялка, конвейер.

Завершающим этапом нашей работы стало совместная домашняя работа родителей и детей. Они лепили: булочки, ватрушки, батоны, пироги, рогалики из соленого теста.

Выводы: дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. У детей сформировалось уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобрели различные знания, уточнили и углубили представления о хлебе. У детей сформировались навыки исследовательской деятельности, развилась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Мероприятия проекта вызвали бурю положительных эмоций у детей, родителей и дали большой толчок в познавательном и творческом развитии детей. Работа над данным проектом сплотила группу, мы узнали, поняли, что без хлеба никто не может прожить.

Таким образом, гипотеза, выдвинутая вначале работы, оправдалась: воспитанники узнали, как приходит хлеб на стол и почему взрослые так ценят его, и сами стали бережнее относиться к нему