

Познавательно-творческий проект «Хлеб – всему голова» в средней группе №6

Подготовила: Станиславова А.Д.

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №39»
г. Сергиев Посад
2021 г.

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.

Название проекта: «Хлеб всему голова»

Вид проекта: познавательный, творческий;

Продолжительность: краткосрочный 13.09.- 17.09.21г

Участники проекта: воспитатели, дети средней группы, родители.

Цель проекта:

- Дать детям представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

Расширять представления о развитии растений.

Задачи проекта:

- Формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о том, как хлеб пришел на стол человека. Расширить знания детей о хлебе (черный — ржаной, белый—пшеничный). Дать представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;
- формировать знания детей о труде хлебороба, комбайнера, тракториста;
- формирование элементарных экологических знаний об особенностях выращивания зерновых растений, доступных пониманию ребенку-дошкольнику;
- развитие творческих способностей;
- поддерживать естественный интерес и любознательность детей;

Ожидаемые результаты:

Для детей:

- познакомить детей с особенностями выращивания зерновых растений, находить признаки сходства и отличия зерновых культур;
- пополнение и активизация словарного запаса, умение верно обосновывать ценность каждого вида трудовой деятельности, связанной с производством зерна и хлеба, названий хлебобулочных изделий;
- сформировать устойчивый интерес к труду взрослых, уважение к труду взрослых;
- воспитание бережного отношения к хлебу;
- развитие у детей познавательной активности, творческих способностей;

Для родителей:

- развитие интереса к коллективной, командной работе с детьми, родителями (со всеми участниками воспитательного процесса);
- повышение уровня активности родителей в сотрудничестве с ДОО.

План мероприятий:

I этап – предварительный:

- а) выбор темы и цели проекта, формы его защиты;
- б) подбор методического материала, научно-популярной и художественной литературы, иллюстраций по теме проекта;
- в) подбор дидактических игр, иллюстраций, приобретение материалов для изобразительной и другой деятельности;
- г) ознакомление родителей с предстоящим проектом. Составление совместного плана работы над проектом. Оформление родительского уголка.

II этап основной

<i>Дата</i>	<i>Работа с детьми</i>	<i>Работа с родителями</i>	<i>Совершенствование предметно-развивающей среды</i>
	Беседа «Откуда хлеб пришел»	Консультация «Берегите хлеб»	Презентация ИКТ
	Рассматривание иллюстраций: хлебобулочные изделия		Иллюстрации по теме
	Просмотр мультфильмов: «Колосок», «Колобок»		
	Лепка из соленого теста «Баранки»		Соленое тесто, дощечки
	Русские народные сказки: «Колобок», «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»	Памятка «Хлеб всему голова»	
	Экскурсия на кухню детского сада		
	Дидактические игры: «Что из чего?», «От зернышка до булочки», «Какой хлеб?», «Что сначала, что потом?»		Дидактические игры
	Сюжетно-ролевая игра «Хлебный магазин»	Консультация «О пользе хлеба»	Муляжи хлебобулочных изделий, касса, фартук, кошельки, сумки, тележка
	Беседа «От зерна до каравай»		Колосья пшеницы, иллюстрации по теме
	Стенгазета «Хлеб всему голова»		Ватман, краски

III этап заключительный

Создание стенгазеты «Хлеб всему голова»

Беседа «Откуда хлеб пришел»

У народов есть слова:

«Хлеб – всей жизни голова!»

Славится он первым на земле,

Ставится он первым на столе!

Цель беседы: познакомить детей со злаковыми растениями, из которых выпекают чёрный и белый хлеб; учить распознавать эти растения по их характерным особенностям. Развивать познавательный интерес, учить различать зёрна пшеницы и ячменя. Уточнить представление об условиях, необходимых для жизни растений (вода, почва, свет, тепло). Формировать умение отвечать на вопросы воспитателя полными предложениями; использовать выражения из загадок; воспитывать любовь к природе.

В ходе беседы дети с интересом рассматривали колосья злаковых культур. Было дано понятие злак – это растение, похожее на соломинку, заканчивающееся вверху колоском или метёлочкой, каждый малыш обмолотил колосок и вытащил зерна пшеницы. Каждый попробовал зернышко пшеницы на вкус и был сделан вывод, что оно не вкусное, и мука не вкусная, и тесто тоже. А вот хлеб, свежий пшеничный или ржаной очень вкусный. Чтобы приготовить хлеб, нужны и другие продукты. Все продукты, были показаны соль, вода, сахар, масло, дрожжи, яйца, мука. Хлебные изделия вкусны и питательны. Но даже если хлеб можно купить в магазине, каждый день его надо беречь. Хлеб драгоценность — его береги, в меру к обеду бери. Детям было рассказано и показано, какой долгий путь проходит зернышко, чтобы попасть к нам хлебом на стол.

Сначала вспахивают землю, сеют семена пшеницы и ржи. Идёт время, семена прорастают, появляются всходы. И вот уже всё поле в золотистых колосьях. Оно похоже на золотое море. Вот зёрна созрели, колоски пожелтели. Пора косить. Начинается жатва. Комбайн убирает колосья и высыпает в машины зерно, а машины отвозят его на мельницу, где из зерна получают муку. Затем муку отвозят на хлебозавод и пекарь печёт из него хлеб, батон, булочки и другие мучные изделия. Весь рассказ сопровождается показом иллюстраций.



Рассматривание иллюстраций: хлебобулочные изделия



Лепка из соленого теста «Баранки»

Цель: Вызвать интерес к лепке баранок и бубликов. Дать детям понятие о том, что хлеб является необходимым продуктом питания. Обогащать знания детей о том, как выращивают хлеб; воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Воспитатель: Сегодня мы поговорим о хлебе. Сейчас в магазине можно купить хлеба сколько потребуется. Ребята, назовите, пожалуйста, хлебобулочные изделия какие вы знаете.

Дети: Хлеб, батон, булка, бублики, пирожки, сушки, печенье, сухари, рогалики, слойки, ватрушки, торты и др.

- Вот как много хлебобулочных изделий можно купить в магазине! Все они очень аппетитные и вкусные. Без хлеба не обходится ни одно застолье. Он всегда и везде пользуется почётом и уважением. Гостя на Руси встречали всегда хлебом и солью. Даже пословицы сложили: «Хлеб на столе, так и стол - престол, а как хлеба ни куска, так и стол - доска».

«Хлеб - всему голова», «Худой обед, коль хлеба нет», «Будет хлеб - будет и обед», «Голодной куме хлеб на уме», «Хлеб да вода – молодецкая еда», «Летний день год кормит», «Хочешь есть калачи – не сиди на печи» и др.

- Ребята, а знаете ли вы, как надо относиться к хлебу?

- Надо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего, не оставлять недоеденные куски, не выбрасывать хлеб, Он прошел долгий путь, прежде чем появился на полке в магазине и у нас на столе.

- Да, хлеб требует уважения к себе. Послушайте загадку: «Золотист он и усат, в ста кармашках - сто ребят».

(Дети отгадывают загадку).

- Молодцы, отгадали - это действительно колосок. (Внести и рассмотреть колосок).

- Зернышки в колоске спрятаны, будто в кармашки, их там много и на каждом кармашке растёт усик, будто оберегает зернышко.

- Ребята, а вы знаете, кто занимается выращиванием зерна на полях?

- Хлебороб, агроном, тракторист, комбайнер, шофёр.

Хлеб ржаной, батоны, булки,

Не добудешь на прогулке,

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

Воспитатель: На бескрайних полях хлеборобы выращивают много зерна, с помощью которого можно накормить хлебом всю страну.

- Каждую осень хлеборобы заботятся о будущем урожае. Только что убрали комбайны хлеб, а на полях уже появились тракторы - пахут, боронят. Зачем пахут? Зачем боронят? Не весна ведь на дворе, а осень! А затем пахут, затем боронят под зиму трактористы, чтобы земля под снегом была мягкая и рыхлая, чтобы набрала она на зиму и весну как можно больше талой воды.

- Лежит земля под снегом, ждёт весны, тепла, ждёт зёрен.

- И вот пришла весна. Опять вышли в поле трактора, перепахали землю. Умные машины внесли удобрения, засеяли поля зерном.

- Вскоре появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца, растут под привольным ветром все лето.

- Ребята, «поможем» зернышкам вырасти, покажем, как дождик поливает урожай?

Физкультминутка « Дождь»

Приплыли тучи дождевые:

Лей, дождь, лей!

Дождинки пляшут, как живые:

Пей, рожь, пей!

И рожь, склоняясь к земле родной,

Пьёт, пьёт, пьёт,

А теплый дождь неугомонный

Льёт, льёт, льёт!

(Руки вытянуты вперёд ладонями вниз. После первой строчки начинают свободно встряхивать кистями рук. Затем, продолжая встряхивания, поворачивают ладони вверх и снова поворачивают ладони вниз).

- Налились колосья, стали крепкими и тяжелыми. Появились новые заботы у хлебороба: как бы не сломились колосья и не полеглик земле...

- И вот пришло время жатвы. С утра до ночи работают хлеборобы в горячую пору уборки урожая. Упустишь время - осыплется зерно, пропадёт урожай. От комбайнов вереницей тянутся грузовики, везут зерно на элеватор. Там оно может храниться много лет. Полны закрома нашей страны «золотого» хлеба!

- Потом зерно везут на мельницу, где мельник перемалывает его в муку. А уже из муки пекарь выпекает нам хлебушек. Вы знаете - каждый день в детском саду, школах, магазинах пахнет душистым свежим хлебом!

Вот он, хлебушек душистый,

С хрупкой корочкой витой.

Вот он теплый, золотистый, Словно солнцем налитой.

И в каждый дом, на каждый стол Он пожаловал, пришел.

В нем здоровье, наша сила,

В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Сохраняло, берегло.

- Ребята, давайте вспомним, люди каких профессий трудятся для того, чтобы у нас всегда был хлеб на столе?

-Хлебороб, агроном, тракторист, комбайнёр, шофёр, мукомол, пекарь, кондитер и др.

Воспитатель: Действительно, длинный путь хлеба от поля до нашего стола. Как много рук прикоснулось к нему, чтобы он стал хлебом и попал к нам на стол!

- Ребята, самый вкусный хлеб получится, когда печёшь его своими руками. Ваши мамы пекли вам что-нибудь дома?

(Ответы детей).

- А вы им помогали?

- А сейчас мы засучим рукава и замесим тесто (дети имитируют замес теста). Вот тесто и готово. Только мы будем лепить из соленого теста. Изделия из него долго хранятся, но есть его нельзя. Они используются, как декоративные украшения. Мы слепим хлебобулочные изделия для игры в «Магазин».

- А сейчас каждый из вас подумает, что он хочет вылепить из теста. Вспомните, что продается в магазинах, что мы раньше рассматривали. Может, вы придумаете свой, оригинальный пирог? Приступайте, пожалуйста, к работе...

За несколько минут до окончания занятия предупреждаю детей, чтобы они поторопились с завершением работы.

Воспитатель: Все ребятки молодцы! Все постарались, налепили так много хлебобулочных изделий.

- Ребята, вам понравилось лепить хлеб из соленого теста?

Воспитатель: Теперь его надо испечь, это мы с вами сделаем чуть позже. А сейчас я хочу угостить вас вот таким хлебом, свежим, мягким, вкусным караваем.

- Сегодня вы узнали о длинном пути хлеба от поля до стола, от зёрнышка до каравая. Сами изготовили «хлебобулочные изделия».

- На этом наше занятие подошло к концу.

Дополнительный материал:

Рожь, пшеница в век из века

Щедро кормят человека.

Плюшки с маком, кекс сметанный,

Чёрный с тмином, пеклеванный,

Калачи, батоны, халы...

Хлеб для маленьких и старых,

Для Танюшек и Наташ.

Добрый хлеб – кормилец наш!

Лепка из соленого теста «Баранки»



Экскурсия на кухню детского сада



Сюжетно-ролевая игра «Хлебный магазин»



Беседа «От зерна до каравая»

Цель: Закрепить у детей знания о хлебе – одном из главных богатств России; познакомить детей с этапами выращивания хлеба; воспитывать бережное отношение к хлебу, умение им дорожить; уважать людей труда.

Задачи: Знакомить с трудом взрослых: хлебороб, мельник, пекарь.

Ход занятия:

Дети сидят на стульях полукругом.

Воспитатель вносит игрушку колобок.

Колобок поет песенку.

- Я колобок, колобок,

по амбару метен,

по сусекам скребен,

на сметане мешен,

в печку сажён,

на окошке стужен.

- Ой, ребята, где это я ?

Воспитатель:

- Дети, куда попал колобок?

Дети: в детский сад.

Колобок:

Я катился-катился, и попал к вам.

Воспитатель:

- Ты очень вовремя прикатился к нам. Мы с ребятами будем говорить о хлебе. А ты хочешь послушать?

Колобок:

- Конечно, очень хочу.

Воспитатель

- Ребята, послушайте загадки:

Мнут и катают,

В печи закаляют,

А потом за столом

Нарезают ножом.(хлеб)

Воспитатель:

-Правильно, ребята, это хлеб. Каждый день мы едим белый и ржаной хлеб, многие из вас любят печенье, пирожные. А кто из вас знает, из чего всё это делают?

Воспитатель:

- А сейчас я вам расскажу, откуда берётся хлеб, который попадает к нам на стол.

Воспитатель:

-Ребята, посмотрите, у меня в руках колосок. В колоске живут зёрнышки. (Показать детям зерно в тарелочке). Наш колосок был таким же зёрнышком. Весной трактора пахут поле, сеют зернышки в землю. Солнышко пригревает, дождик поливает. Из зерна вырос колосок, большое поле колосье. С помощью специальных машин, комбайнов, собирают зерно. (Иллюстрация комбайна).

Люди, которые ухаживают за хлебом, называются хлеборобы.

Дети повторяют хором профессию.

Воспитатель:

- Зерно надо превратить в белую муку, для этого зерно везут на мельницу, перемалывать. (Показ иллюстрации).

Мельник включает жернова и перетирает зерно в муку. (Показ картинки жернова).

Мельница не ленится

(Наклон вперёд, руки в стороны, правой рукой коснуться пола, левая рука назад в сторону; поменять положение рук)

Крутит жернова (Вращательные движения рук перед грудью)

А мука струится

И бежит ручьём (Плавно поднять руки вверх, опустить)

С медом и корицей

Хлеб мы испечем. («Печем» хлеб).

Воспитатель:

После мельника с мукой будет работать пекарь.

(Показ иллюстрации).

Воспитатель: - Пекарь работает на пекарне. Из белой, воздушной муки делает пышное тесто. Дальше тесто пекарь помещает в печь.

- Чем занимается пекарь?

Дети: печет хлеб.

Воспитатель:

- Как много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб! Ребята, к хлебу нужно бережно относиться. Не крошить хлеб во время еды, не играть им, не оставлять недоеденные кусочки, не выбрасывать их. Когда будете есть хлеб, вспомните, сколько людей трудится, чтоб появился хлеб, сколько труда вложено в каждый кусочек.

Подведение итогов.

Воспитатель:

- Итак, для того, чтобы на нашем столе всегда был душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудится очень много людей. Давайте вспомним, кто это?(Дети с помощью иллюстраций называют слова: хлебороб, мельница (мельник), пекарь. Воспитатель хвалит детей).

-Колобок, тебе понравился наш рассказ?

-Да, очень, вы рассказали мне много нового и интересного.

Воспитатель:

- Ребята, спасибо вам за то, что вы внимательно слушали и выполняли все задания.

- Ребята, а колобок вам принес угощение. Они тоже испеклись в жаркой печке. Что это?

Маленькое, съедобное.

Я одна его не съем, разделю ребятам всем.

Дети: Печенье.

Воспитатель: Ребята, давайте скажем колобку спасибо.

Колобок:

- До свидания, ребята, я приду еще к вам в гости за вашими интересными рассказами.



Стенгазета «Хлеб всему голова»



Спасибо за внимание!