

**МБДОУ детский сад «Малыш»  
с. Сеченово**



## **Проект «Хлеб – всему голова»**



**Воспитатель подготовительной  
логопедической группы Пьянзина О.В.**



**2014-2015 г**



# Решили уточнить

## Что дети знают о хлебе

- хлеб продается в магазине
- мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке
- хлеб полезный продукт
- хлеб пекут из муки, муку делают из зерен
- хлеб бывает белый и черный
- хлеб пекут на хлебозаводе
- нельзя выбрасывать хлеб

## Что хотят узнать

- как раньше выращивали хлеб?
  - как готовится тесто?
  - что еще можно сделать из муки ?
  - как пекут хлеб?
  - как работает мельница?
  - почему говорят «Хлеб всему голова?»
  - как называют хлеб в других странах?
  - как беречь хлеб?
- 

**Цель:** Расширение и уточнение знаний детей о хлебе. Привитие уважения к хлебу и людям, вырастившим его.

**Задачи:**

- закрепление знаний детей о значении хлеба в жизни человека;
- воспитание бережного отношения к хлебу, чувства благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- уточнение представлений у детей о том, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;



**Вид проекта:** **информационно-исследовательский**

**Сроки реализации проекта:** **октябрь – апрель**

**Участники проекта:** **дети подготовительной группы,  
воспитатели, родители**

**Предварительная работа:**

- Рассматривание картин: И.И. Шишкина «Рожь», «Уборка хлеба».
- Иллюстраций: «Хлебобулочные изделия», «Зерновые культуры» и др.
- Беседа о бережном отношении к хлебу.
- Разучивание стихов, пословиц, поговорок о хлебе.



## 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, 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.



## Гипотеза:

получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.



## Ожидаемые результаты:

- понимание детьми ценности и пользе хлеба;
- обогащение детей знаниями о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитание интереса к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- проявление бережного отношения к хлебу.
- умение организовать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении;



## **Методы исследования:**

- **сбор информации;**
- **беседы;**
- **наблюдения;**
- **экскурсия;**
- **эксперимент;**
- **анализ;**



## **Этапы работы:**

- **подготовительный этап (октябрь)**
- **практический этап (ноябрь-март)**
- **заключительный этап (апрель)**



## **Подготовительный этап:**

- пополнение мини-музея «Хлеб» иллюстрациями, детской литературой, картотекой игр, пословиц, репродукциями картин: «На пашне» М.К. Клад, «Сеятель» Г.Г. Мясоедова, «Жатва» И.И. Шишкин
  - приобретение серии наглядно- дидактических пособий «Как наши предки выращивали хлеб в старину», «Выращивание хлеба»
  - внесение в предметно-пространственную среду группы снопа из колосьев пшеницы
  - организация экскурсии на кухню д/с
  - рассматривание иллюстраций и слайдов о хлебе
  - чтение художественной литературы:  
украинская народная сказка «Колосок», К. Паустовский «Теплый хлеб»  
Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом»
  - беседа «Что я хочу узнать о хлебе»
- 



**Что нового появилось в мини-музее «Хлеб»**





**После обеда обращали внимание  
детей на то, сколько хлеба  
остается в хлебницах**





**Сноп из колосьев озимой  
пшеницы, выращенной на  
«Земле Сеченовской»**



## **Практический этап:**

- экскурсия на кухню детского сада «Как пекут пироги».
  - беседа «Полезьа хлеба», «Чем отличается плюшка от булочки», «У каждой нации свой хлеб», «Ржаной и пшеничный хлеб».
  - изготовление мнемотаблицы родителями «Выращивание хлеба»
  - чтение рассказа «Два плуга» К. Ушинский, «Хлеб» М. Глинская, «Хлеб, заработанный своими руками» и т. д.
  - интегрированное занятие «Сдобное печенье».
  - исследовательская деятельность: «Ладушки- оладушки», «Превращение зерна в муку», «Вторичное использование хлеба».
  - художественное творчество: лепка «Хлебобулочные изделия» из солёного теста; рисование: «Торт для мамы»; аппликация: «Сельскохозяйственная техника»
  - драматизация сказки «Колобок» и показ ее малышам 1 младшей группы.
  - инсценировка сказки «Крылатый, мохнатый, да масляный» для детей 2 младшей группы.
  - придумывание сказки «Про пирожок» (совместная работа детей и родителей)
  - д/и «Скажи какой», «Золушка», «Узнай на вкус, по запаху» и другие.
  - оформление кулинарной книги «Рецепты бабушек и мам» и альбома «Злаковые культуры», коллекции «Зерновые культуры».
- 

## Узнали, как пироги приходят к нам на стол



**наблюдали, как повар работает с тестом и сами лепили пироги**





**Знакомились с разными  
видами хлеба  
«У каждой нации свой хлеб»**



**Ребята узнали о том,  
как в старину  
выращивали хлеб**





дети рассказывали как выращивают хлеб,  
используя мнемотаблицу,  
нарисованную Степой и бабушкой



# Интегрированное занятие «Сдобное печенье»



дидактическая игра «Вот хлеб. Что за хлеб?»



Добрые руки не знают скуки: Замесят, разделят и испекут...



# Хлеб и печенье для всех угощение, в котором тепло наших рук





**Не напрасно народ  
С давних пор и поныне  
Хлеб насущный зовет  
Самой первой святыней.  
Золотые слова  
Забывать мы не вправе:  
"Хлеб всему голова!" -  
В поле, в доме, в  
державе!**





Дети с большим интересом  
рассматривали через лупы зерна  
пшеницы, ячменя



В познавательно-исследовательской деятельности узнали, как зерно превращается в муку



## Вторичное использование хлеба



Гренки, сделанные своими  
руками,  
вкуснее купленных  
в магазине



## Инсценировка сказки «Колобок»





сказки  
«Про пирожок»,  
придуманные вместе с  
родителями собрали в  
папку



**дидактическая игра:  
«Золушка»**



**«Кто быстрее переберёт зерна пшеницы и ячменя»**





**дидактическая игра  
«Узнай по запаху»**





**Дети любят играть в игру:  
«Собери картинку»**





**Ребята с интересом разглядывают альбом  
с хлебобулочными изделиями, выпекаемыми на  
Сеченовском хлебозаводе**





**Собрали коллекцию «Зерновые культуры»**



## **Заключительный этап**

- **выпуск газеты «Хлеб – всему голова»**
- **конкурс для мам и бабушек «Моя выпечка»**
- **презентация проекта для родителей «Хлеб всему голова»**





**Выпуск газеты «Хлеб всему голова»**



## **Результаты работы проекта:**

- **дети поняли, что хлеб – самый важный продукт на нашем столе, к нему необходимо бережно относиться, так как это результат труда очень многих людей;**
  - **у них обогатились знания о злаках, о выпечке хлебобулочных изделий;**
  - **ребята узнали о том, что хлеб можно использовать вторично.**
  - **они усвоили, что труд хлеборобов очень важен и труден;**
  - **ребята научились делать выводы, устанавливать причинно-следственные связи по результатам своих экспериментов;**
  - **совместная деятельность сплотила детей, педагогов и родителей группы;**
- 