

Проект
«Хлеб всему голова»
Тема: «Откуда хлеб пришел»
(средняя группа)



Составили:
Казанцева Е.А.
воспитатель
Бугаева Н.А.
воспитатель

Оглавление

I.	Актуальность проекта, цели и задачи	3
II.	Этапы проекта	4
III.	Работа над проектом	5
IV.	Результаты проекта	10
	Литература	17
	Приложение	18

I. Актуальность проекта, цели и задачи

Хлеб - это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будние и в праздничные дни. 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, кидают, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Данный проект позволяет в условиях воспитательно-образовательного процесса расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о тяжелом труде людей, выращивающих хлеб, воспитывать бережное отношение к хлебу. В ходе работы над проектом необходимо привлечь как можно больше детей; сделать проект сотворчеством воспитателя, детей и родителей.

Вместе с ребятами средней группы мы решили, проследить весь путь хлеба от зернышка до нашего стола.

Вид проекта: информационно-исследовательский, краткосрочный.

Цель: формировать у детей целостное представление о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, задействованных в этом процессе, через участие в трудовой деятельности.

Задачи:

Обучающие:

- формировать элементарные представления о пользе хлеба и его ценности в жизни людей.

Воспитывающие:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе.

Развивающие:

- вызвать у детей интерес к хлебу через стихи, сказки, загадки, проектно-исследовательскую деятельность и организацию художественно-продуктивной творческой деятельности.

Задачи по работе с родителями:

- привлечь родителей к организации и реализации проекта;
- порекомендовать совместно с детьми испечь хлебобулочное изделие в домашних условиях.

II. Этапы проекта

I. Этап — подготовительный:

1. Создание условий для проекта «Хлеб всему голова».
2. Изучение методических пособий и литературы по теме.
3. Подбор художественной литературы (пословицы, сказки, стихи, загадки, игры).
4. Беседа с родителями на тему: «Участвуем в проекте «Хлеб всему голова».
5. Составление перспективного плана мероприятий.

II. Этап — основной:

1. Беседы с детьми.
2. Рассматривание картинок, иллюстраций.
3. Чтение художественной литературы (рассказы, сказки, загадки).
4. Дидактические игры.
5. Художественное творчество (лепка, аппликация (чудо мельница), раскрашивание, рисование золотой колосок).

III. Этап — заключительный:

Анализ и обобщение результатов, полученных в процессе познавательно — исследовательской деятельности детей.

IV. Этап — презентационный:

- Альбом с картинками «Хлеб всему голова».
- Кулинарная книга «Рецепты наших бабушек».
- Выставка детских рисунков, поделок из пластилина, связанной с тематикой проекта.

III. Работа над проектом

Для реализации проекта использовали групповое помещение средней группы «Васильки». Для оформления мини-музея «Хлеб всему голова» необходимо создать следующую развивающую предметно-пространственную среду: мельница, колосья пшеницы и ячменя, зерна пшеницы, репродукция картины И. Шишкина «Рожь». Так же для создания данного проекта использовалось: программное обеспечение LINUXS Ubuntu, офисный пакет LibreOffice Writer. Была произведена подборка демонстрационных картинок на тему «Откуда хлеб пришел», а так же просмотр мультфильма по мотивам украинской сказки «Колосок». При этом происходила активизация словаря детей: мельница, колосок, пашня, всходы, земля, хлебобулочные изделия, мука, рожь, ячмень, пшеница, сеялка, комбайн.

Работа над проектом с родителями:

- обсуждение темы проекта, привлечение родителей к созданию оборудования (объектов) для мини-музея: изготовление мельницы, колосья пшеницы и ячменя, зерна пшеницы, подбор материала к альбому «Хлеб всему голова», подборка рецептов для кулинарной книги «Бабушкины рецепты».
- рекомендации по организации мини пекарни в домашних условиях.

Работа над проектом с детьми:

Познавательно — исследовательская деятельность

- рассматривание иллюстраций, изображающих хлеб и хлебобулочные изделия.
- Организация совместной деятельности воспитателей и детей по созданию мини-музея «Хлеб всему голова»:
- создание мельницы из подручного материала (конструктор), оформление мини-музея.

Коммуникативная деятельность (беседы, чтение художественной литературы).

Игровая деятельность (игры, игровые ситуации).

Продуктивная деятельность:

- лепка «Золотой колосок», хлебобулочных изделий;
- аппликация «Чудо мельница»;
- рисование «Золотой колосок».

Этапы реализации проекта

№ п/п	Мероприятия	Цели	Ответственные	Сроки реализации
1 этап - подготовительный				
	Изучение и сбор теоретического и методического материала по использованию	Повышение собственной профессиональной компетентности через изучение технологии проектирования	Воспитатель	1 неделя

	проектного метода			
	Составление плана работы над проектом	Реализация мероприятий по проектной деятельности	Воспитатель	1 неделя
	Беседа с родителями на тему: «Хлеб всему голова»	Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта	Воспитатель	1 неделя
	Поисковая работа по подбору иллюстративного материала, художественных произведений, информационного материала о хлебе (энциклопедии), дидактических и театрализованных игр, бросового материала, произведения устного народного творчества.	Создать условия для реализации проекта «Хлеб всему голова».	Воспитатель, родители.	1 неделя
	Создание условий для организации работы: приобретение бросового материала для оформления			
Привлечение родителей				
	Консультация для родителей «Откуда хлеб пришел»	Предложить информацию родителям по данной теме.	Воспитатель	1 неделя
	Ознакомление детей с фотоматериалом по созданию мини-музея в группе.	Сформировать интерес у детей к проектной деятельности на тему «Хлеб всему голова».	Воспитатель, родители.	1 неделя
2 этап - основной				
	Рассматривание колосьев (предметные картинки, засушенные колосья)	Развивать умение обследовать и сравнивать колосья разных злаковых культур (пшеница, овес, рожь). Видеть различия и называть колосья разных злаковых культур.	Воспитатель	2 неделя
	Чтение стихотворений В. Воронько «Вот лето пролетело...», «Вешний день пахать пора...»	Поддерживать интерес к литературным произведениям, расширять представления детей о труде тракториста, хлебороба и	Воспитатель	2 неделя

		комбайнера		
	Познание тема: «Откуда хлеб пришел»	Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, выращивающих хлеб. Развивать внимание, память, речевую активность, восприятие.	Воспитатель	2 неделя
	«Художественное творчество» (рисование) «Золотой колосок»	Рассматривание иллюстраций с изображением колосьев. Развитие эстетического восприятия окружающих предметов. Формировать умение рисовать разные линии (длинные, короткие, вертикальные, наклонные) и т.д..	Воспитатель, дети	2 неделя
	Чтение стихотворений П. Каганова «Хлеб — наше богатство!», чтение сказки «Колосок». Игра «Кто что делает»	Воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб. Развивать интонацию, выразительность, силу голоса, умение правильно расставлять акценты при чтении стихотворения.	Воспитатель	3 неделя
	«Художественное творчество» (лепка из соленого теста) «Золотой колосок», хлебобулочные изделия (крендель, пирожок, батон, рогалик, баранка и т. д.)	Познакомить с технологией замешивания теста. Учить лепить фигурки из соленого теста по образцам — рисункам. Развивать навыки лепки: скатывание, раскатывание, соединение деталей, сглаживание неровностей, сплющивание, вдавливание. Воспитывать аккуратность при работе с тестом.	Воспитатель, дети	3 неделя
	«Художественное творчество» (аппликация) «Чудо мельница».	Закрепить умение детей вырезать симметричные фигуры из бумаги сложенной вдвое, развивать зрительный контроль за действием рук при пользования ножницами. Развивать умение выполнять работу в определенной	Воспитатель,	4 неделя

		последовательности опираясь на образец Воспитывать аккуратность при работе с клеем, осторожность при работе с ножницами.	дети	
3 этап - заключительный				
	Подведение итогов	Беседа с детьми. Анализ результатов, полученных в процессе познавательно — исследовательской деятельности детей.	Воспитатель, дети	4 неделя
4 этап - презентационный				
	Выставка детских рисунков, поделок, аппликаций. Презентация альбома «Хлеб всему голова». Презентация кулинарной книги «Рецепты бабушек и мам»	Обобщение опыта работы	Воспитатель, дети, родители	4 неделя

IV. Результаты проекта

В результате работы над проектом дети узнали: как вырастить хлеб, приготовить муку и выпечь хлеб. Узнали об истории возникновения хлеба, хлебных профессиях. Что в хлебе содержатся необходимые вещества для жизнедеятельности человека.

Создали альбом в картинках «Хлеб всему голова», а так же кулинарную книгу «Рецепты бабушек и мам».

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями, познакомить со старинными русскими обычаями. Увеличилось число родителей, принимающих участие в жизни детского сада.

А главное: мы будем учиться бережно относиться к хлебу, ведь это труд многих людей!

Произведения о хлебе

Любим мы блины с вареньем,
С яблоками пирожки,
Вкусный торт на день рожденья
Из рассыпчатой муки.
Но хочу открыть вам тайну:
Пирожков вам не видать,
Если в поле вдруг комбайны
Хлеб не будут убирать.
Он не падает к нам с неба,
Появляется не вдруг.
Чтобы вырос колос хлеба,
Нужен труд десятков рук

Но не сразу стали зёрна
Хлебом тем, что на столе.
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.
Дождик, дождик поливай

Будет славный урожай:
Будет белая пшеница,
Будет рожь и чечевица.
И течёт, течёт пшеница
Золотистою рекой...
И машины вереницей
Хлеб везут для нас с тобой.
Растите хлеб!
Выращивайте хлеб!
Он - смех детей,
Он - радость мирных дней.
Он наших городов и сёл мечта.
Он - пенье птиц.
Он памятником стал
Всем тем, кто жизни за него отдал.

В. Воронько «Вот и лето пролетело...»

"Вот и лето пролетело, тянет холодом с реки.
 Рожь поспела, пожелтела, наклонила колоски.
 Два комбайна в поле ходят. Взад- вперед, из края в край.
 Жнут - молотят, жнут - молотят, убирают урожай.
 Утром рожь стеной стояла.
 К ночи - ржи как не бывало.
 Только село солнышко, опустело зернышко."

Вешний день, пахать пора...

"Вешний день, пахать пора. Вышли в поле трактора.
 Их ведут отец мой с братом, по холмам ведут горбатым.
 Я в вдогонку им спешу, покатаь меня прошу.
 А отец мне отвечает: - Трактор пашет, не катает!
 Погоди - ка, подрастешь, сам такой же поведешь!"

С. Погореловский «Вот он - хлебушек душистый...»

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!"

П. Каганова «Хлеб - наше богатство»

Сею в поле зёрна,	И зерно в амбары
Раннею весною,	Потечёт рекою,
А над ними светит,	И его машины
Солнышко родное.	Сделают мукою.
На ветру весёлом,	На заводе пекарь
Зашумят колосья,	Хлеб спечёт с любовью,
Будет урожайной,	Скажет он: «Ребята!
Золотая осень.	Ешьте на здоровье!»

Н. Самкова «О хлебе»

Я видела однажды, по дороге.
 Подбрасывал мальчишка хлеб сухой.
 И ловко били хлеб шальные ноги.
 Играл, как мячиком, мальчишка озорной.

Тут подошла, старушка и, нагнувшись,
 Взяла батон, заплакав вдруг, ушла
 Мальчишка в след глядел ей, улыбнувшись.

Решил, что это нищенка была.

Тут дед, сидевший на скамейке, рядом.
Поднялся и к мальчишке подошел
«Зачем - спросил он, голосом усталым
- Ты, мальчик поступил нехорошо»

А утром, в день победы, ветераны.
Все при параде, в школу, ту, пришли.
Мальчишке показалось очень странным,
Что ветераны хлеб, с собой, несли.

Узнал мальчишка, в старом ветеране.
Седого старика, на той скамье.
Он замер, тишина стояла в зале.
И хлеб душистый на большом столе.

И та, старушка, что ушла с батоном.
Сидела рядом, грудь вся в орденах.
В глазах мальчишки голубых, бездонных.
Вдруг, со слезами появился страх.

Она, разрезав хлеб, взяла горбушку.
Мальчишке, нежно, в руки подала.
И был, рассказанная, той старушкой.
Его в блокадный Ленинград перенесла.

Вот перед ним возник холодный город.
Во вражеском кольце, кругом бои.
Свирепствует зима и лютый голод.
И тот батон, что поднят был с земли.

Прижав батон, он мчится по дороге.
Он знает, мать его, больная, ждет.
Торопится он к ней, замерзли ноги.
Но счастлив он, он хлеб домой несет.

А дома, бережно, батон он режет.
Куски считая, чтоб хватило им.
Пусть он сухой и пусть не очень свежий.
Он был единственным и очень дорогим.

Нарезав хлеб, сметает крошки в руку.
И матери, ее кусок, несет.
В глазах ее он видит боль и муку.
И тот немой вопрос «Ты ел, сынок»

Но, вспомнив, как он бил батон ногою.
Он выхватил, тот хлеб, у ней из рук
Мать закричала «Что, сынок, с тобою.
Дай хлеба, я умру от этих мук»

Он зарыдал и вновь перед глазами.
 Старушка, что батон с земли берет.
 Она стоит и нежными руками.
 Мальчишке, хлеб душистый, подает.

Берет, он хлеб и к сердцу, прижимая.
 Бежит домой, там, мать больная, ждет.
 Боль матери всем сердцем понимает.
 И оправданий он себе не ждет.

Он входит в дом, сидят в нем ветераны.
 Все в зале замерло, лишь слышен сердца стук.
 Все сном прошло, остались только раны
 От боли той, в глазах стоял испуг.

Он понял цену, тем слезам и хлебу.
 Который, дерзко, превратил он в мяч.
 На землю, вновь его вернули с неба.
 Слова старушки « Ешь, сынок, не плачь»

Стоит она и гладит по головке.
 В глаза глядит, так, как глядела мать.
 Ему, вдруг, стало стыдно и неловко.
 « Простите» - только это смог сказать.

Я видела, как тихо, по дороге.
 Идет мальчишка, голову склонив.
 И дед седой все курит на пороге.
 Всю боль души, молчаньем сохранив.

Сухомлинский В. Моя мама пахнет хлебом.
(В книге: Сухомлинский, В. Яблоко и рассвет. - М., 1984. - С. 17.)

В один день в детский сад пришли двое новеньких - Толя и Коля. Их привели мамы.
 Мальчики познакомились. Толя спрашивает Колю: - Где работает твоя мама?

—А ты не догадался? - удивился Коля.

—От неё пахнет лекарствами. Моя мама - врач. Если заболит человек –мама его вылечит. Без
 врача люди не могли бы жить. А твоя мама где работает? – А ты разве не понял? Она же
 пахнет хлебом. Моя мама – пекарь. Она кормит людей. Без хлеба никто не сможет жить.

—И врач? – удивлённо спросил Коля.

— И врач не сможет, —с гордостью сказал Толя.

Задание для внимательных слушателей:

—Кем же работала мама Толи? (Возможные ответы детей: пекарем , кондитером,
 хлеборобом.)

Я. Тайц «Все здесь»

Надя с бабушкой пошли в поле. Колосьев на нем видимо -невидимо. И все немножко усатые.

Надя спросила:

- Бабушка, а тут что растёт?
- Хлеб, внученька!
- Хлеб? А булки где?
- И булки здесь, внученька.
- А баранки?
- И баранки здесь.
- А пряники?
- И пряники здесь. Все здесь, внученька.

Надя смотрит на усаые колосья. Хочет угадать: где тут хлеб, где булки, а где пряники.

В. Крупин «ОТЦОВСКОЕ ПОЛЕ»

Весь детский сад, кроме группы — малышей, повели в поле, чтобы посмотреть, как работает комбайн. Они пришли в поле, там было два комбайна, но оба стояли. Там был и Ванин отец. Он озабоченно заглядывал вниз, под комбайн, и спрашивал: «Ну, как? Треснул или совсем?» Снизу, где на земле лежали комбайнеры, доносилось лязганье гаечных ключей.

Отец поздоровался с ребятами, кивнул Ване, не выдержал и полез сам посмотреть неисправность. Ребята обошли вокруг комбайна. Ваня был горд тем, что объяснял: «Это хедер называется, режет колосья, они по транспортеру идут на молотилку, она внутри. Вверху бункер, там копится зерно, а потом его высыпают через этот рукав. А сзади копнитель, туда идет солома и там прессуется, а потом выбрасывается...»

- Юлия Герасимовна, — услышали они голос Ваниного отца, — отпустите Ваню, надо в мастерские сбегать, чтоб срочно сварщика сюда. Вал треснул, надо заварить. А мы пока его вывинтим, приготовим.

Ах, как сорвался с места и побежал Ваня! Даже не подождал разрешения. Дорога, по которой они шли все вместе, показалась сейчас в два раза короче. Вот и мастерские, Ваня, задыхаясь, объяснил, зачем его послали.

- Заводи аварийку! — скомандовал сварщик. Взял Ваню под мышки и посадил в кабину машины «Техническая помощь». На машине дорога показалась вовсе короткой. В поле один комбайн уже работал, ходил по кругу, а другой стали ремонтировать. Ребятам велели отвернуться, не смотреть на яркий огонь сварки. Трещину на валу заварили, потом, когда вал немного остыл, место сварки зачистили, вал поставили на место. И вот по огромному просторному желтому полю ходили два комбайна, к ним подъезжали машины. Кузов в этих машинах был застелен брезентом, чтобы ни одно зернышко не пропало. Юлия Герасимовна расставила ребят цепью вдоль скошенного пространства, и они прошли туда и обратно, соревнуясь, кто больше соберет упавших колосков. Каждый набрал немного, штук по десять, но когда они сложили их в одно место, то оказалось много.

Эту грудку колосьев обмолотили отдельно, и ребята своими глазами видели тоненькую струйку золотистого теплого зерна, которое они спасли. Но радости этого дня на этом не кончились.

- Побудьте еще в поле, Юлия Герасимовна, — сказал отец Вани.
- Ой, не, нам давно пора. Нам обедать пора.
- А вы дойдите до речки, она же рядом, и руки вымойте, — сказал отец.
- У нас для вас секрет.

Оказывается, он из полевого вагончика по рации попросил привезти в поле обед не только для механизаторов, но и на ребят, и предупредил, чтобы в детском саду их к обеду не ждали. Вот уж это был обед так обед! Ребята ели свежий борщ со сметаной, котлеты, пили компот. И все ели с радостью и гордостью. Еще бы — обед был заработанный!

Пальчиковая гимнастика

1. Божья коровушка

Божья коровушка,
Полет на облачко. (рукой изображают брюшко божьей коровки)
Принеси нам к осени,
Мы тебя попросим: (сверху брюшка поглаживают другой рукой)
В огород – бобы,
В лес – ягоды, грибы,
В родник – водицу,
В поле – пшеницу. (поочередно загибают пальцы)

2. Тесто

Тесто ручками помнем (сжимаем и разжимаем пальчики)
Сладкий тортик испечем (как будто мнем тесто)
Серединку смажем джемом (круговые движения ладонками по плоскости стола)
А верхушку сладким кремом
И кокосовую крошкой
Мы присыпем торт немножко (сыпем "крошку" пальчиками обеих рук)
А потом заварим чай
В гости друг-друга приглашай.

3. Колосок.

Золотистый колосок, кто тебе расти помог?
Теплый ветер, майский гром,
Солнце в небе голубом.
А еще людские руки, что в труде не знали скуки.
Мне не стать без них таким
Сильным, рослым и большим!
Н. Красильников

4. Испечем пирожки и плюшки

Мама пироги печет, зайчика не отстаёт
Пальчики стараются – плюшки получаются.
На дощечке нет уж места (руки в сторону, сжимает пальцы)
Мама снова месит тесто («месим»)
Отдохни, - сказала мама.
Зайчика твердит упрямо (загибает пальцы)
У слоненка день рожденья, очень любит он печенье,
Рыбку любит кошка, бублики матрешка.
Все я это испеку, только не жалею муку.

5. Пироги

Мы печем пшеничные пироги отличные.

Кто придет к нам пробовать пироги пшеничные?
 Мама, папа, брат, сестра
 Пес лохматый со двора.

6. Хороводная игра «Каравай»

Как на наш весёлый праздник,
 Испекли мы каравай.
 Вот такой вышины,
 Вот такой ширины.
 Каравай приехал к детям.
 Как его, ребята, встретим?
 Пышной коркой похрустим.
 Всех на свете угостим.
 В нём – земли родимой соки,
 Солнца свет весёлый в нём.
 Уплетай за обе щёки
 Вырастай богатырём!

ПОЧИТАЙТЕ ДЕТЯМ:

1. Михаил Пришвин «Лисичкин хлеб».
2. Белорусская сказка «Лёгкий хлеб».
3. Константин Ушинский «Два плуга».
4. Шведская песенка «Отличные пшеничные».
5. Русская народная сказка «Колосок».
6. Э.Шим «Хлеб растёт».
7. Д.Кугультинов «Кусок хлеба».
8. Т.Аргези «Хлеб».
9. Д.Родари «Чем пахнут ремёсла», «Какого цвета ремёсла».
10. Ф.Шкулева «Молотьба».
11. Ю.Ждановская «Нива».
12. К.Паустовский «Тёплый хлеб».
13. М.Глинская «Хлеб».
14. Я.Дагутите «Руки человека», «Лето».
15. А.Ремизов «Хлебный голос».
16. Русская народная сказка «Крылатый, мохнатый да масляный». (В обработке И.В.Карнауховой).

Литература

1. Николаева С.Н. Методика экологического воспитания дошкольников. Учеб. Пособие/ С.Н. Николаева. - М.:Академия, 2005. - 224 с..
2. О.В. Бережнова, Л.Л. Тимофеева Технология проектирования образовательного процесса в дошкольной организации. Современный детский сад,Издательский дом «Цветной мир» М. 2014. - 143с..
3. Т.А. Шорыгина Беседы о хлебе. Методические рекомендации. - М.:ТЦ Сфера, 2015. - 80 с..
4. С. Кантор Первые поделки вашего малыша. - М.: Айрис — пресс, 2013. - 112с..
5. О.А. Соломенникова Ознакомление с природой в детском саду: средняя группа. - М.: Мозайка синтез, 2015. - 96с..(методическое пособие)
6. Наглядно - дидактическое пособие "Откуда что берется. Хлеб". Автор: Емельянова Э. Л.

I