

Проект «Откуда хлеб на стол пришел».

1. Вид проекта: групповой, среднесрочный, творческо-исследовательский.

2. Участники проекта: дети средней группы, родители, педагог.

3. С чего начался проект: дети стали спрашивать: Одна из воспитанниц группы принесла букет пшеницы, дет стали спрашивать: «Что это такое?»

4. Актуальность проекта:

Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, 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.

5. Задачи проекта:

- Формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о том, как хлеб пришел на стол человека. Расширить знания детей о хлебе (разнообразие хлебобулочных изделий). 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.
- Формировать навыки изображения колосков и хлебобулочных изделий (рисование, лепка);
- Развитие творческих способностей.
- Поддерживать естественный интерес и любознательность детей.
- Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.
- Дать детям представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом. Расширять представления о развитии растений.
- Познакомить с названиями профессий людей, растящих и пекущих хлеб.
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб.

6. Беседа с детьми

| «Как вы думаете откуда появился хлеб?» | «Что бы Вы хотели узнать о хлебе?» | «Как и где это можно узнать?» |
|---|---|--------------------------------------|
| Хлеб купили в магазине (Саша) | Из чего делают хлеб? | В книжках, видео, на картинках. |
| Хлеб сделали из хлеба (Вика) | Какой бывает хлеб? | Документальный фильм, мультфильм. |

| | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Хлеб вырос (Саша Ч) | Откуда хлеб в магазине? | Книги. |
| Хлеб делают из зерна (Максим) | Как из зерна получают муку? | Вы нам расскажете |
| Зерно растет в поле (Кира) | Что нужно, чтобы сделать тесто? | Сказки. Спектакли. |
| В зерне есть мука (Ваня) | Кто собирает зерно? | |
| | | |

7. Планирование мероприятий по реализации проекта

| Вид деятельности | совместная деятельность воспитателя с детьми (НОД) | самостоятельная деятельность детей |
|----------------------------------|--|--|
| Развитие речи | Беседы: «Как выращивают хлеб», «Как мы можем беречь хлеб?», «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»; Рассматривание: серия сюжетных картин «Как выращивали хлеб наши предки», «Хлеб и хлебобулочные изделия», фотографии и слайды; Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря. | Рассматривание иллюстраций по теме откуда хлеб на стол пришел. |
| Чтение художественной литературы | Б. Вовк. «Мякиш»; Украинская народная сказка «Колосок»; Русская народная сказка «Колобок»; М. Пришвин «Лисичкин хлеб». Стихотворения: «Ломоть хлеба», «Зернышко пшеницы» В. Орлов, | Рассматривание иллюстраций в сказках |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>«Хлебушек душистый» С. Погореловский, «Лето пролетело» В. Воронько и другие.</p> <p>Чтение и заучивание потешек, считалок, стихотворений о хлебе и хлебобулочных изделиях.</p> <p>Загадки.</p> <p>Пословицы и поговорки.</p> | |
| <p>Продуктивная деятельность</p> | <p>Рисование «Колосок»;</p> <p>Рисование по сказке «Колобок»;</p> <p>Апликация «Грузовые машины везут зерно»;</p> <p>Раскраска «Букет колосьев и полевых цветов»;</p> <p>Лепка из соленого теста «Бублики, баранки, сушки».</p> <p>Лепка «Торт для мамы».</p> | <p>Самостоятельная деятельность детей в центре художественного творчества.</p> |
| <p>Социальный мир и программа «Здравствуй»</p> | <p>Этические беседы на основе прочитанных художественных произведений:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сказка «Мякиш» Б. Вовк; 2. Г. Х. Андерсен «О девочке, которая наступила на хлеб»; 3. М. Пришвин «Лисичкин хлеб»; 4. Украинская народная сказка «Колосок»; 5. Русская народная сказка «Колобок». | <p>Самостоятельные игры детей в центре Здоровячков</p> |
| <p>Развитие математических представлений</p> | <p>Мало-много зерен.</p> <p>Сколько зерен в колоске?</p> <p>Какого цвета созревшие зернышки?</p> <p>Изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность.</p> | <p>Поиграем в цвета.</p> <p>Игры с зерном - под контролем воспитателя!</p> |
| <p>Театрализованная деятельность</p> | <p>Музыкально-театрализованная</p> | <p>Репетиции спектакля.</p> <p>Разучивание текста к</p> |

| | | |
|---|--|---|
| Музыкальная деятельность | <p>деятельность: Кукольный театр русская народная сказка «Колобок» (Просмотр видео по уже поставленной сказке), пальчиковый театр. Слушание: Фольклорные песни для жатвы, о хлебе. Пение: Хоровод «К нам гости пришли», Хоровод «Каравай».</p> | <p>спектаклю. Самостоятельные театрализованные игры в центре Театр (разыгрывание детьми сказок с куклами би-ба—бо, с пальчиковым театром).</p> |
| Познавательная-исследовательская деятельность | <p>Посадка семян пшеницы; Наблюдение за прорастанием семян (пшеницы, Смешивание муки и воды, готовим тесто. Выявить факторы, необходимые для роста растений (вода, свет, тепло)</p> | <p>Рассматривание зерен в микроскоп.</p> |
| Игровая деятельность | <p>Дидактические игры: «Что из чего?», «Кто больше назовет», «От зернышка до булочки», «Какой хлеб?», «Что сначала, что потом?» и другие. Сюжетная игра «Хлебный магазин», «Магазин булочная», «Семья», «Ярмарка», «Мы-хлеборобы».</p> | <p>Самостоятельные игры в центрах группы</p> |
| Мир природы Основы безопасности | <p>Рассматривание колоска, разбор на зернышки. Раздавим зернышко и посмотрим есть ли в нем мука? Беседы детьми: «Чем опасны мелкие предметы. Замачивание зерна.</p> | <p>Сюжетно-ролевая игра «Хлебный магазин»</p> |
| Двигательная деятельность | <p>Игры малой подвижности: «Где мы были, мы не</p> | <p>Самостоятельные игры на прогулке.</p> |

| | | |
|-----------------------|---|-------------------|
| | <p>скажем, что мы делали, покажем!», «Из муки – не из муки».</p> <p>Хороводная игра «Каравай».</p> <p>Физкультминутка: «Замесим тесто», «Колоски».</p> <p>Утренняя гимнастика: «Колосья»</p> | |
| Трудовая деятельность | Собрать все зернышки | Уборка в магазине |
| ИКТ | <p>Презентация «Откуда хлеб пришел?»</p> <p>Просмотр мультфильмов: «Колосок», «Девочка, которая наступила на хлеб»</p> <p>Просмотр видео фильмов «Путешествие зернышка».</p> <p>Лунтик – Сбежавшее тесто.</p> <p>Лунтик- Пирожки.</p> | |

8. Прогулка: Уланова Л.А. Методические рекомендации по проведению прогулок в детском саду, для детей 3-7 лет. Стр

Подвижная игра: У медведя во бору.

Труд: сбор песка в песочницу.

Самостоятельная игровая деятельность:

9. Работа с родителями:

- совместное рисование с детьми хлебобулочных изделий;
- изготовление хлебобулочных изделий;
- изготовление родителями поделок с использованием колосков;
- подготовка муки и соли для теста;
- сбор букета пшеницы для группы;
- покупка зерна для посадки и экспериментов;
- сбор иллюстраций о хлебе;
- подборка видео фильмов о хлебе.

10. Что нового узнали дети по проекту:

- Дети узнали, что хлеб делается из зерна;
- зерно растет в поле;
- зеленого цвета, а когда созревает становится желтым;
- Зерно растет в колосках;
- колоски очень длинные, они тянутся к солнышку;
- колоски в поле собирает комбайном;

- зернышки везут на хранение, потом на мельницу;
- из зерна делают муку, везут ее в пекарню;
- пекарня — это место, где пекут хлеб;
- Хлеб делается из муки, воды, дрожжей, сахара и соли;
- тесто делят на кусочки и пекут в печи;
- увидели, как пекут булки повара детского сада;
- узнали о новых профессиях хлебороб, комбайнер, тракторист;
- узнали, что хлеб нужно уважать. Бережно относиться к нему;
- узнали какой бывает хлеб (батон, булка, лепешка, черный, белый, ржаной);
- научились лепить косички и бублики;

Продукты проекта:

- бублики и косички из соленого теста для магазина;
- букет колосков;
- саженцы пшеницы;
- иллюстрации и картинки хлебобулочных изделий;
- видео фильмы и презентации о хлебе;
- каравай (атрибут для спектаклей);
- домашняя выпечка;

Итоговое мероприятие проекта:

- Чаепитие с домашней выпечкой, угощение для гостей.
- Экскурсия в пищеблок.

11. Вывод:

Наблюдение за детьми показало:

- ✓ в проекте активность проявили – 22 ребенка; были пассивны – 0 детей;
- ✓ участвовали в изготовлении продуктов проекта 22 ребенка; 22 родителя;
- ✓ активность проявили 22 ребенка;
- ✓ были эмоционально вовлечены в действия с игрушками 22 ребенка;
- ✓ стремились к общению со взрослым 22 ребенка;
- ✓ проявили интерес к сказкам 22 ребенка;
- ✓ проявили интерес к продуктивной деятельности 22 ребенка;
- ✓ полученные в ходе проекта знания дети могут применять в повседневной жизни.

12. Индивидуальная работа была проведена:

- Кристина, Марк, Ксюша, Лева, Кирилл, Алисия, Лиза, Саша Ч., Ярослав рисование домика для животных. Лепка Зайчик.

Проект окончен:

Тема: «Откуда хлеб пришел»

Программное содержание: Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Оборудование: Иллюстрации этапов выращивания хлеба, тарелки с мукой, колоски и зёрна пшеницы.

Обогащение словаря: чёрствый, ароматный, аппетитный.

Ход занятия

Воспитатель: Здравствуйте ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

Ответы детей

Воспитатель: А вчера?

Ответы детей

Воспитатель: А что было на обед?

Ответы детей

Воспитатель: Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Воспитатель: Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

Ответы детей

Воспитатель: Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

Ответы детей: Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.

Воспитатель: Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

Ответы детей

Воспитатель: А, как он в магазин попал, хотите, расскажу? (*Рассказ воспитателя сопровождается иллюстрациями*) Весной, когда снег тает на поля выходят трактора, которые пахут землю, чтобы она стала рыхлая, мягкая. Затем зёрнышки хлеба сажают в землю. Посмотрите, какие они маленькие, жёлтые, пузатые. Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю. Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. В колосках зерно, не одно, а много. Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу. Там зёрна перемелют в муку. Сейчас мы с вами рассмотрим её. Я предлагаю вам взять свои стульчики и пройти к столам, на которых находятся тарелочки с мукой.

Дети занимают места за столами

Воспитатель: Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она по цвету?

Ответы детей: Белая.

Воспитатель: Потрогайте её руками. Какая она на ощупь?

Ответы детей: Мягкая, пушистая.

Воспитатель: Пересыпьте её из одной ладони в другую. Легко мука пересыпается?

Ответы детей

Воспитатель: Мука сухая, рассыпчатая. Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку. Теперь аккуратно очистите ваши руки от муки, затем вытрите их влажными салфетками. Повторим - мука белая по цвету, на ощупь мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, мука сухая, лёгкая. Из этой муки ребята, на пекарне, пекут хлеб, булки. Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

Воспитатель: Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе. Мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца. (*на отдельном столике*)

(Воспитатель приглашает детей сделать пальчиковую гимнастику, стоя возле стульчиков)

Пальчиковая гимнастика «Тесто».

Тесто замесили мы, *Сжимаем, разжимаем кулачки*

Сахар не забыли мы, *Имитация посыпания*

Пироги пшеничные *Соединили ладошки вместе*

В печку посадили мы. *Руки вперед, вверх ладонями*

Мы печем пшеничные *Имитация стряпни пирожков*

Пироги отличные.

Кто придет к нам пробовать *Поднимание, опускание плеч*

Пироги пшеничные?

Мама, папа, брат, сестра, *Показать ладонь, загибать пальцы*

Пес лохматый со двора

И другие, все кто может,

Пусть приходят с ними тоже.

Наша мама говорит:

- Крошки, что останутся воробьям достанутся.

Воспитатель: Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки?

Ответы детей

Воспитатель: Сегодня мы с вами узнали, сколько людей выращивают хлеб и заботятся о том, чтобы у нас с вами каждый день на столе был свежий хлеб. Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят: «Хлеб всему голова».

**Сценарий досуга
"Хлеб – всему голова"
ХОД ПРАЗДНИКА**

Стихотворение С. Погореловского “Хлеб”.

1. Вот он, хлебушко душистый,
С хрусткой корочкой витой.
Вот он, теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
2. В нем – здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло.
В нем – земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...

Все дети: уплетай за обе щеки! Вырастай богатырем!

3. Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе.

Дети: люди долго и упорно потрудились на земле!

Воспитатель: О хлебе сложено много песен.

Песня “Зернышко”, муз. Чичкова.

Воспитатель: А теперь послушайте, как приходит к нам на стол хлеб.

1. За лесами, за лугами
Раздается в поле гром,
Это тракторы плугами
Пашут легкий чернозем.

2. На широкие долины
Вышли новые машины:
Глянь в раскрытое окно-
Сеют сеялки зерно.

3. Сколько в это зернышко
Вложено труда,
Знают только солнышко,
Ветер да вода.

4. Посеяли хлеб хлеборобы весной,
Созрел он и встал
Золотистой стеною
И слышит страна;
За уборку пора,
Для хлеба комбайны нужны, трактора.

Воспитатель: Дети, расскажите, как из зерна получают хлеб.

Дети: Зерна мелют на мельнице в муку, ее везут на хлебозавод, на пекарни.
Там выпекают хлеб, булочки, калачи. Все это мы покупаем в магазине.

Воспитатель: Дети, посмотрите на стол. Сколько разных мучных изделий из муки выпекли руки нашего пекаря. Здесь и каравай, булочки, сдобные калачи. Оказывается, как много всего можно испечь из муки. Скажите, дети, какие пословицы и поговорки о хлебе вы знаете?

Дети: Много снега – много хлеба.

Посей в пору – будешь иметь хлеба гору.

Не тот урожай, что в поле, а тот, что в амбаре.

Хлеб – всего голова.

Хлеб – батюшка, вода – матушка.

Стол доска – коли хлеба не куска.

Не до шутки, когда пусто в желудке.

Не красна изба углами, а красна пирогами.

Хочешь, есть пироги – не сиди на печи

Воспитатель: Теперь отгадайте загадки:

Золотист он и учат, в ста карманах – сто ребят. (колосок)

В долг зерно возьмет, каравай вернет.

Он идет – волну сечет, из трубы зерно течет.

Ты не клюй меня, дружок,

Голосистый петушок.

В землю теплую уйду,

К солнцу колосом взойду.

В нем тогда таких, как я,

Будет целая семья. (зерно)

Воспитатель: Большой урожай – это радость для хлеборобов и всех людей страны.

Воспитатель:

К нам пришел гость.

Отгадать легко и просто,

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Дети: Хлеб.

Воспитатель: Правильно, молодцы! Хлеб – наше богатство. Это главное сокровище жизни! Хлеб даёт здоровье и силу людям. Хлебом встречали дорогих гостей. По праздникам выпекали пшеничный белый каравай.

Давайте и мы испечём каравай.

Игра «Каравай» - дети встают в круг и поют:

Шел павлин горою,

Все люди за мною

Одного нет у нас – Вани,

У его маменьки печь истоплена,

Каравай состряпанный:

Этакий высокий,

Этакий широкий,

Этакий низенький.

Каравай, каравай,

А ну-ка на стол полезай!

Ваня ставит каравай на стол.

Воспитатель: Мы сегодня будем печь, а что? Сейчас узнаем. Игра называется «Вот хлеб. Что за хлеб?».

Передавая узелок, дети называют хлебные изделия. Воспитатель развязывает узелок, а там печенье.

Воспитатель: Во все времена люди ценили труд тех, кто выращивал и выпекал хлеб, чтобы на нашем столе всегда был вкусный и свежий хлеб. А если хлеб стал чёрствым, что делать?

Дети: Из чёрствого хлеба можно готовить супы, пудинги, сладкие запеканки, торты и даже квас.

Воспитатель: А сейчас поиграем в игру «Весёлый бубен», используя потешки, в которых говорится о хлебе.

Игра «Весёлый бубен» - дети встают в круг.

Ты катись весёлый бубен,
Быстро, быстро по рукам,
У кого весёлый бубен
Тот потешку о хлебе
Скажет нам.

Потешки о хлебе:

А из нашей из трубы
Дым поднялся на дыбы -
Это мама топит печь,
Это мама будет печь:
Пирожок для Машеньки,
Пирожок для Сашеньки,
Остальным – по калачу,
Жаворонка – я хочу.
Пойди, котенька, в Торжок,
Купи, Котя, пирожок,
Уж как я тебе, коту,
За работу заплачу,
Красну шапочку сошью.
Тра-та-та, тра-та-та, пожалуйста решета.
Мучки просейте, пирожки затейте,
Пирожки – то на дрожжах,
Не удержишь на вожжах!
Мешу, мешу тесто, есть в печи место.
Пеку, пеку каравай – переваливай, валяй!
Ладушки, ладушки, испекли оладушки.
На окно поставили, остывать заставили.
Остынут – поедим и воробышкам дадим.
Воробышки сели, все оладьи сели!
Вносят противень с печеньем. Воспитатель показывает его детям, предлагает рассмотреть, полюбоваться.
Не напрасно народ с давних пор и поныне
Хлеб насущный зовёт самой первой святыней.
Золотые слова – забывать их не вправе.
«Хлеб – всему голова»

В поле, в доме, в державе!

И угощает гостей.

Досуг заканчивается чаепитием с печеньем.