

Проблема: Наблюдая за детьми на протяжении многих лет, мы пришли к выводу, что не в каждой семье им прививают бережное отношение к хлебу, а иногда и сами родители показывают неуважительное отношение к нему. Проект называется ХЛЕБ -ВСЕМУ ГОЛОВА». Задач в проекте много и они расписаны в каждом виде деятельности, но цель единая - воспитывать уважение к труду людей, участвующих в процессе выращивания и изготовления хлеба, а также бережное отношение к нему.

Первый этап подготовительный---сбор и накопление информации.

Второй этап - деятельный, творческий.

Проект рассчитан на 3 месяца, завершается итоговым занятием, но наблюдения продолжаются.

Перспективный план работы над проектом «Хлеб - всему голова».			
Вид деятельности .	Мероприятия.	Цель мероприятия.	Место проведения.
Ознакомление с окружающим.	Беседа о злаках с рассматриванием зёрен пшеницы, овса, ржи.	Познакомить с зёрнами пшеницы, овса, ржи; рассказать какой длинный путь проходит зёрнышко к караваю, предложить проследить за превращением зерна в хлеб.	Групповая комната.
	Беседа «Что необходимо для роста растений?» Посадка зёрен в горшочки.	Учить работать коллективно, учить проверять семена на всхожесть; прививать практические навыки посадки семян, расширить экологический кругозор.	Экологический центр.

	Занятие «Хлеб - всему голова»	Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов и к труду вообще.	Групповая комната.
	Беседа о хлебе. Рассматривание иллюстраций.	Воспитывать трудолюбие, уважение к труду хлеборобов.	Групповая комната.
	Чтение стихов, пословиц и поговорок о хлебе.	Учить анализировать, устанавливать причинно- следственные связи.	Групповая комната.
	Чтение книги Людмилы Извековой «ЧТО всего дороже»	Учить ценить хлеб.	
	Праздник Земли.	Донести до сознания детей, что земля - наш общий дом и её надо беречь; учить радоваться красоте природы; помочь почувствовать красоту и щедрость родной земли.	Музыкальный зал.
Математика.(ФЭМП)			
			Образовательная деятельность.
ДИДАКТИЧЕСКИЕ ИГРЫ.	Угадай по описанию. Узнай по вкусу.	Учить называть хлебобулочные изделия, считая до 10, правильно произносить окончания.	Познание
	Чудесный мешочек.	Учить узнавать изделия из муки на ощупь.	Познание.

	Считай по порядку.		Познание.
	Найди столько же.	Учить правильно пользоваться количественными и порядковыми числительными.	Познание.
	Чего не стало?	Развивать память, внимание.	Познание.
Продуктивная деятельность.	ЛЕПКА.		
	Каравай для гостей.	Учить лепить из целого куска и из отдельных кусков пластилина.	Художественная деятельность.
	Хлебобулочные изделия для игры в магазин.	Учить задуманное доводить до конца. Воспитывать аккуратность.	Художественная деятельность.
	Торт для мамы.	Развивать мелкую моторику.	Художественная деятельность.
	РИСОВАНИЕ.		
	Хлебное поле. (По картине Шишкина «РОЖЬ»)	Развивать художественно-творческие способности детей.	Художественная деятельность.
	Колоски в вазе (с натуры).	Передавать форму и строение колосков.	
	Праздничный торт.	Воспитывать интерес к народному творчеству.	
	АППЛИКАЦИЯ.		
	Колоски в вазе.	Учить создавать изображение из частей.	Художественная деятельность.
	Пирожки для куклы ТАНИ.	Учить вырезать круглые и овальные формы.	
	Угощения для друзей.	Передавать правильно величину предметов.	

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ.

- 1.Л.Кон из книги «Книги о растениях» гл. «Пшеница», «Рожь».
- 2.Я. Дагутите «Руки человека» (из книги «Хлеб поёт».
- 3.С. Погореловский «Слава хлебу на столе!»
- 4.М. Глинская «Хлеб».
- 5.Ю.Крутогоров «Дождь из семян».
- 6.К.Паустовский «Тёплый хлеб».
- 7.Ремизов «Хлебный голос».
- 8.Т.Яблонская «Хлеб».
- 9.Л.Извекова «Что всего дороже».
- 10.Л.Избекова «Тайна пшеничного зерна», «Мама, хлеба хочу».

Игровая деятельность.

Сюжетно-ролевые игры:

- 1.Хлебный магазин.
- 2.В гостях. Угощение, чаепитие с куклами.

Строительные игры.

- 1.Строим элеватор.
- 2.Хлебный магазин.
- 3.Хлебозавод.

РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ.

Папка передвижка «Хлеб на стол и стол престол».

Консультация «Учим детей беречь хлеб».

Буклеты «Блюда из чёрствого хлеба»

Подбор пословиц и поговорок о хлебе для заучивания с детьми.

Изготовление пирожков вместе с детьми для игры в «Магазин»

Третий этап (Презентация проекта)

- 1.Выставка детских поделок на тему «Хлеб всему голова» (лепка, аппликация, рисование).
- 2.Выставка художественной литературы по данной теме.
- 3.Выставка детских сочинений «Как хлеб на стол пришёл».
- 4.Развлечение «Ворота открывай , едет с поля урожай».
- 5.Итоговое занятие «Хлеб всему голова».

Дополнительная информация.

1. Выставка – конкурс «Букеты из злаков»
2. Целевая прогулка в хлебный магазин.

Результат проекта:

В результате проводимой работы по данному проекту, дети стали намного бережнее относиться к хлебу, а впечатления от полученных знаний о хлебе у них останутся на всю жизнь, и своим детям они смогут прививать положительное, бережное отношение к хлебу и уважительное отношение к людям, которые выращивают хлеб. Особенное внимание проявили к этому проекту родители наших воспитанников. С заботой и ответственностью подошли они к этой теме. Благодаря сотрудничеству и совместному творчеству воспитателей, родителей и детей, удалось достичь намеченной цели.

Конспект занятия в подготовительной группе

«ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА».

Цель: Развивать познавательный интерес, укреплять бережное отношение к хлебу и уважение к труду хлебороба; учить систематизировать знания о процессе выращивания хлеба; познакомить с орудиями труда, которыми пользовались древние славяне при

**выращивание и переработке хлеба: соха, борона, серп, жернова;
сравнить их с современными техническими средствами хлеборобов;
закреплять знания, полученные в процессе моделирования.**

Ход занятия:

Рассказ воспитателя о том, что еда у наших предков была простая и очень полезная: овощи, грибы, фрукты, каша.

Без чего не может обойтись ни один обед, вы узнаете, если отгадаете загадку.

«Всем нужен, а не всякий сделает » Правильно, это хлеб!

Рассказывает о процессе выращивания хлеба нашими предками, об орудиях труда и вместе с детьми сравнивает их с современными орудиями труда хлебороба.

К хлебу всегда было особое уважение, так как хлеб-результат долгого и тяжёлого труда.

Наши предки-славяне. Они, как в наше время, ещё зимой начинали подготовку к будущему урожаю (дети подбирают картинки, на которых изображено снегозадержание) и обращались к нему со словами:

Падай, падай, белый снег! Хватит, хватит всем на всех!

Падай, падай на село, на гусиное крыло!

Поле белым укрывай - будет летом урожай!

Как только наступала весна, плугом пахали землю и сеяли в неё зёрна пшеницы или ржи(Дети выставляют картинки). Зёрна прорастают, тянутся к солнышку. Если лето засушливое, то люди обращались к дождю:

Дождик, дождик поливай! Будет славный урожай,

Долгий лён, зелёный хмель, будет белая пшеница,

А в амбар пшено катиться, и весёлый хоровод

Красных девиц у ворот!

Когда хлеб поспевал, в поле выходили жницы. Срезали колосья серпом. Воспитатель показывает серп. Дети выставляют картинку «Уборка хлеба».

Колосья везли на мельницу, где их обмолачивали. Затем получившееся зерно мелют. (Дети подбирают картинки).

Дидактическая игра «Мельница». Дети встают в круг и поют:

Мели, мели, мельница! Жерновочки вертятся!

Мели, мели, засыпай и в мешочки набивай!

Далее из муки месили тесто и пекли хлеб. Что ещё можно испечь из муки?

В конце занятия воспитатель вносит каравай, рассказывает о том, что каравай не только хлеб, это традиционный символ русского народа, караваем встречают дорогих гостей, молодожёнов. Рассказывает, для чего к караваю ставят соль. Детей угощает караваем.

Беседа о злаках с рассматриванием зёрен пшеницы, овса и ячменя.

Цель: Развивать познавательный интерес; формировать представление о злаковых культурах; воспитывать уважение к труду хлебороба: учить различать семена пшеницы, овса, ржи, сравнивать, анализировать: рассказывать, какой длинный путь проходит зёрнышко к караваю; предложить понаблюдать за превращением зерна и хлеб; рассказать о предстоящей работе.

Ход занятия:

Дети вместе с воспитателем сидят за столом, на котором стоят ваза с колосьями злаковых культур и вазочки с их семенами.

--Я расскажу вам сегодня о злаках. Злак- это растение со стеблем в виде полой соломинки, заканчивающейся колоском или метёлкой. К злакам относятся пшеница, рожь, овёс и ячмень, а также просо, кукуруза и рис.

Мы о злаках вам расскажем,

Что у нас в полях растут.

Из крупы их каши варят, из муки блины пекут.

Мы расскажем о пшенице и о ржи – её сестрице,

Она кормит за обедом нас душистым , пышным хлебом.

Вы узнаете, ребятки, про зерно и про початки,

И запомните всё мигом, коль прочтёте эту книгу.

(показываю книгу о злаках).

Как вы думаете, какой злак на полях можно увидеть чаще?

Верно, это пшеница. Все злаки содержат полезные для человека вещества: углеводы, растительные жиры, витамины, минеральные соли и аминокислоты.

Злаки – древнейшая пища для человека. Из злаков люди научились готовить множество вкусных и полезных блюд: каши, пудинги, запеканки, кисели, а из

муки выпекать хлеб и изготавливать пирожные, торты, сдобные булочки, пряники и другие кондитерские изделия.

Попробуйте представить себе завтрак, обед, ужин без хлеба, булочек, печенья.

Нет, это невозможно! И суп, и второе блюдо мы едим с хлебом! А вечерний чай, как правило, с бутербродами.

Как вы думаете, что нужно для того, чтобы на нашем столе появился хлеб или булочки?

Для этого необходимо долго и много работать. Попробуем сами посадить зёрна и посмотрим, что из этого получится. Сейчас мы сравним зёрна пшеницы, ржи и овса.

Спелые зёрна пшеницы - желтовато - золотистого цвета, окружены твёрдой оболочкой, защищающей зерно от высыхания. Зёрна продолговатые. Летом пшеничный колос наливается золотой спелостью, становится крупным и тяжелым.

У созревшей пшеницы стебелёк клонится,

Он не может устоять, тяжкий колос удержать.

У ржи высокий, плотный и жёсткий стебель, на котором, после отцветания, образуется колос, полный твёрдых золотых зёрен. У пшеницы зерно имеет овальную форму, у ржи оно продолговатое и немного темнее. Колосья у них тоже разные, рожь можно узнать по усикам. Рожь бывает яровой и озимой. Яровую сеют весной, а озимую – осенью. Озимая рожь зимует под пуховым снежным одеялом, а весной, когда пригреет солнышко, бурно начинает расти.

И поднимется рожь спелым колосом,

Над полями, влагой напоенными,

Уродится в поле ржаной хлебушек,

Рожь накормит вволю наших детушек!

У овса колосья совсем другие - они расположены на веточках метёлок, каждый колосок содержит два или три зёрнышка, зёрнышки удлинённые,

продолговатые. Из Овсяной муки варят вкусную овсяную кашу, пекут овсяное печенье.

Любят ребята овсяную кашу,

Вкусная каша - кормилица наша!

Любит овёс и гнедая лошадка:

Резвою станет, весёлой и гладкой,

Если овсом я её покормлю,

Пышную гриву рукой потреплю!

Вот сколько всего интересного вы узнали сегодня о злаках!

А сейчас я предлагаю вам поиграть. Игра «Из чего сварили кашу?».

Конспект «Кто больше знает стихов, пословиц и поговорок о хлебе?»

Задачи: Развивать речь, коммуникативные качества; вызвать желание поделиться информацией; доставить эмоциональное удовольствие; нацелить на создание книги «Народные приметы».

Предварительная работа: за неделю до конкурса даю задание детям и родителям : выучить стихи, пословицы, поговорки о хлебе, сделать к ним рисунки(на усмотрение детей), прошу родителей приготовить для детей призы.

Ход конкурса:

Мы много говорили о хлебе, о труде хлеборобов, знакомились с народными приметами, а сейчас мы проверим, кто из вас знает стихи о хлебе, а тот кто больше всех вспомнит, ждут призы.

Дети читают стихи, пословицы, поговорки, вспоминают народные приметы. Далее рассматривают рисунки и подбирают к ним пословицы, поговорки, стихи.

В конце спрашиваю детей, что им больше понравилось и запомнилось.

Предлагаю сделать свою книгу пословиц и поговорок, народных примет и стихов.

Загадываем загадки:

- 1.Днём на поле блестел, к ночи на небо взлетел.(серп)
- 2.Птица-возница на небо глядит, крыльями машет, сама ни с места.(Мельница)
- 3.Ходит полем из края в край, режет чёрный каравай (Трактор).
- 4.Ни свет , ни заря пошло согнувшись со двора (коромысло).

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад 234» г. Барнаул.

ПРОЕКТ В ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ К ШКОЛЕ ГРУППЕ НА ТЕМУ:

«ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА».

СОСТАВИЛА: ВЕТРОВА НАДЕЖДА НЕСТЕРОВНА.