

ХЛЕБ -

ВСЕМУ

ГОЛОВА



# **Краткосрочный проект «Хлеб – всему голова» с детьми старшей разновозрастной группы «Фиксики»**

**Вид проекта:** экологический, познавательно-исследовательский.

**Продолжительность проекта:** краткосрочный .

**Участники проекта:** дети старшей разновозрастной группы, воспитатель, родители.

**Сроки реализации проекта:** 06.10.23г.- 30.10.23г.



## **Актуальность.**

У современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо, приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

## Ожидаемые результаты:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб — это итог большой работы многих людей;
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережные отношения к хлебу.



**Цель:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

**Задачи:**

**Образовательные:**

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

**Развивающие:**

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

**Воспитательные:**

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;.

## **Этапы проекта.**

### **Подготовительный этап:**

определение объектов изучения;

подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, кофемолка;

подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;

определение уровня знаний детей о хлебе;

постановка целей и задач проекта.

### **Основной этап.**

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта.

Непосредственное

внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех

образовательных областей для реализации поставленных целей и задач

по теме проекта.



<p><b><i>Беседы:</i></b></p>	<p>«Как на наш стол хлеб пришел»                  «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»                  «Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»                  «Какой бывает хлеб»;                  «Пшеница – спутница и кормилица человека»</p>
<p><b><i>Рассматривание иллюстраций и репродукций:</i></b></p>	<p>Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;                  Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;</p>
<p><b><i>Просмотр видеофильмов:</i></b></p>	<p>«Как растет пшеница»;                  «Труд комбайнера»;                  «По секрету всему свету. Как получается хлеб».</p>
<p><b><i>Просмотр мультфильмов:</i></b></p>	<p>«Золотые колосья» белорусская сказка;                  «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х. Андерсена;                  «Чудо – мельница!» русская народная сказка.</p>
<p><b><i>Знакомство с профессиями:</i></b></p>	<p>Агроном; Комбайнер; Пекарь; Кондитер; Продавец.</p>

<b>Социально-коммуникативное развитие:</b>	<b>Сюжетно-ролевые игры:</b>	«Хлебный магазин»;
	<b>Дидактические игры:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Назови профессию»;</li> <li>• «Что, где растёт»;</li> <li>• «Что из какой муки испекли?»;</li> <li>• «Четвёртый лишний»;</li> <li>• «Что сначала, что потом»;</li> <li>• «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;</li> <li>• «Назови ласково».</li> </ul>
<b>Художественно-эстетическое развитие:</b>	<b>Изобразительная деятельность:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;</li> <li>• НОД. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми;</li> <li>• НОД. Рисование «хлебобулочные изделия»</li> </ul>
<b>Физическое развитие:</b>	<b>Пальчиковые игры:</b>	«Копна», «Как у деда Ермолая»
	<b>Физкультурные минутки:</b>	«Каравай», «Колосок и зернышки»



## **Заключительный этап:**

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом.

### **Список используемой литературы:**

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.
3. Сайт: «Родная тропинка: развитие ребенка от рождения до школы»  
[rodnaya-tropinka.ru](http://rodnaya-tropinka.ru)

## Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей», «Магазин»

Расширять у детей представления о труде работников магазина.  
Формирование умения применять в игре полученные ранее знания об окружающей жизни. Развивать ролевое взаимодействие в совместной игре, диалогическую речь;  
Учить правилам этикета в гостях. Воспитывать дружелюбное, гостеприимное отношение к людям.



## *Просмотр видеофильмов:*

**«Как растет пшеница», «Труд комбайнера», «По секрету всему свету. Как получается хлеб».**



## Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий.

**Цель:** Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях. Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки. Развивать мелкую моторику рук. Развивать воображение. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу



## Лепка «Хлебобулочные изделия».

**Цель:** Формирование умения передавать некоторые характерные признаки хлебобулочных изделий, их пропорции, используя усвоенные ранее приемы лепки. Развитие мелкой моторики рук.



# «Вместе с мамой мы печём»

**Цель:** Вовлечение родителей в образовательную деятельность для формирования у детей целостного представления о процессе выращивания хлеба и профессиях людей.



