

# **Хлеб – всему ГОЛОВА**





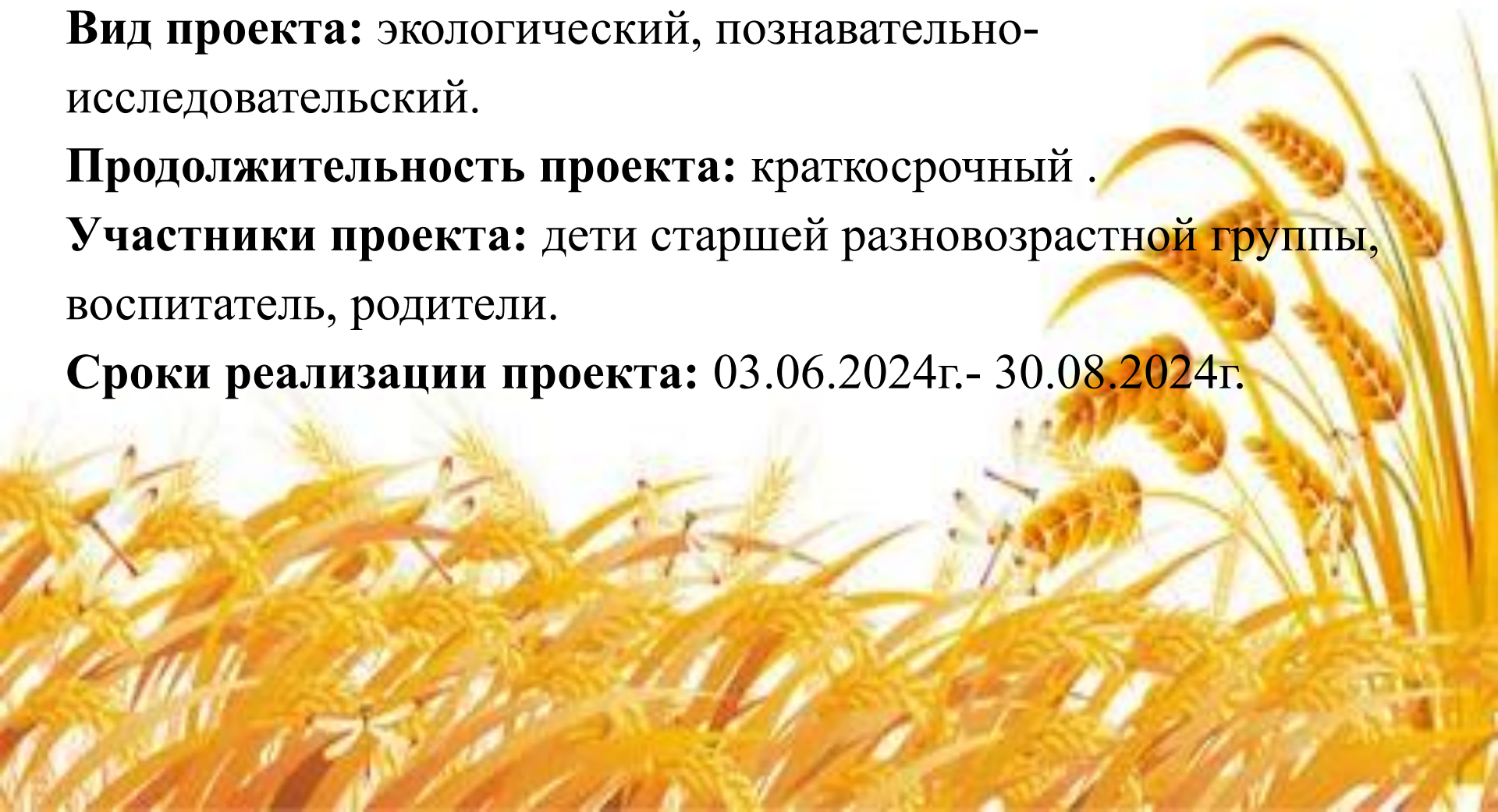
# **Краткосрочный проект «Хлеб – всему голова» с детьми старшей разновозрастной группы «Фиксики»**

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

**Продолжительность проекта:** краткосрочный .

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

**Сроки реализации проекта:** 03.06.2024г.- 30.08.2024г.





## **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 бережное 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»<br/>         «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»<br/>         «Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»<br/>         «Какой бывает хлеб»;<br/>         «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»;<br/>         Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;</p>                                                                                                                                           |
| <p><b><i>Просмотр видеофильмов:</i></b></p>                    | <p>«Как растет пшеница»;<br/>         «Труд комбайнера»;<br/>         «По секрету всему свету. Как получается хлеб».</p>                                                                                                                                                                       |
| <p><b><i>Просмотр мультфильмов:</i></b></p>                    | <p>«Золотые колосья» белорусская сказка;<br/>         «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х. Андерсена;<br/>         «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>  | <i><b>Сюжетно-ролевые игры:</b></i>         | «Хлебный магазин»;                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                             | <i><b>Дидактические игры:</b></i>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Назови профессию»;</li> <li>• «Что, где растет»;</li> <li>• «Что из какой муки испекли?»;</li> <li>• «Четвертый 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> | <i><b>Изобразительная деятельность:</b></i> | <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>                 | <i><b>Пальчиковые игры:</b></i>             | «Копна», «Как у деда Еромолая»                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                             | <i><b>Физкультурные минутки:</b></i>        | «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.





