

Проект на тему: «Хлеб – всему голова»

Участники проекта: воспитатели, дети 2 младшей группы, родители.

Тип проекта: познавательного- исследовательский, долгосрочный

Вид проекта: групповой

Образовательные области:

- Социально - коммуникативное развитие
- Познавательное развитие
- Речевое развитие
- Художественно - эстетическое развитие
- Физическое развитие

Срок реализации: 2 месяца

Актуальность: Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём 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, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Цель реализации проекта:

-систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол.

Создание и обеспечение условий для развития познавательных – исследовательских способностей детей в процессе разработки и проведения детско-взрослого проекта «Хлеб - всему голова».

Задачи:

- Формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий
- Формировать представления о долгом пути хлеба от поля до стола
- Способствовать развитию детской любознательности.
- Развивать эстетическое отношение к окружающей действительности
- Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания.
- Развивать умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности.
- Побуждать к активным действиям совместной деятельности со взрослыми и детьми.
- Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду людей, которые занимаются созданием хлебных изделий.

Предполагаемый результат:

1. Усвоение детьми необходимых знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Способствовать воспитанию у детей чувства уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб.
3. Вовлечение родителей в педагогический процесс.

ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ

- Беседа о хлебе (предварительная, о имеющихся знаниях у детей о значении хлеба)
- Заучивание тематических стихов, пословиц, поговорок, чтение рассказов,
- Познавательное занятие «Откуда хлеб пришел»;
- Организация досуга «Отгадай загадку на вкус»
- Экспериментирование :
«Что получится, если смешать воду, муку и соль»
- Просмотр презентации «Откуда хлеб пришел»
- Подбор книг по теме в книжном уголке.
- Экскурсия для детей младшей группы «Все о хлебе»

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

1 этап – подготовительный.

- Подбор художественной литературы для чтения и заучивания стихов.
- Разработка конспекта занятия «Откуда хлеб пришел»
- Подбор иллюстративного материала, презентаций для реализации проекта.
- Изготовление дидактической игры «Как испечь печенье» «Подбери часть»
- Консультации для родителей: «О пользе Хлеба» «Вторая жизнь черствому хлебу»

Взаимодействие с родителями

- Заучивание с родителями пословиц и стихов
- Предложить принести семена злаковых культур для создания «Музея зерна».
- Предложить родителям составить фоторепортаж «Секреты семейной выпечки»
- Посетить кухню детского сада и посмотреть, как пекутся хлебобулочные изделия.
- Предложить детям и расширить знания о многообразии сельскохозяйственной техники;
- Составить с детьми рассказы «О злаковых культурах» «Как раньше хлеб растили», «Путь хлеба».

Выводы

У детей повысился уровень знаний по данной теме. Дети получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людях разных профессий связанных с выращиванием и выпечкой хлеба, что труд их нужен, но очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий.

Конспект занятия на тему «Хлеб всему голова»

Цель: Расширение круга нравственных понятий; избавление детей от вредных действий, которые могли бы запечатлеться как отрицательные привычки.

Задачи:

Обобщить и систематизировать знания детей о хлебе; о разнообразии хлебобулочных изделий;

Развивать словарный запас (пословицы, игра, воображение, эстетический вкус;

Воспитывать бережное и уважительное отношение к хлебу;

Пополнить знания детей о русских традициях, связанных с выращиванием хлеба на Руси;

Разъяснить, что хлеб – это итог большой работы многих людей;

Подвести к пониманию того, что хлеб - основной продукт питания («хлеб – всему голова»);

Место проведения: музыкальный зал

Материал: хлеб (белый и черный, хлебобулочные изделия, презентация «Хлеб всему голова», музыкальный клип «Хлеб- наше богатство»

Предварительная работа: слушание песен о хлебе, чтение рассказов М.

Глинской «Хлеб», М. Пришвина «Лисичкин хлеб», подготовка презентации «Хлеб всему голова

Ход занятий:

Воспитатель. Ребята, если отгадаете загадку, то узнаете, о чем сегодня будем говорить.

«Отгадай легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый,

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет». (*Хлеб*)

Вы правильно отгадали. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб? (*Мягкий, пышный, душистый, белый, черный, подгорелый*).

Верно, молодцы! Мы уже много говорили о хлебе: знаем, из чего

делают хлеб, как его выращивают, в каком магазине можно купить хлеб.

Знаем, что хлеб очень полезный и вкусный.

Рассказ воспитателя «Откуда хлеб пришел?».

В каждом доме любят хлеб, но хлеб сам не растет. Нужно вложить в него

много труда. Люди пахут и удобряют землю, сеют зерна ржи и пшеницы. Хлебные зерна любят воду и солнышко. Чувствуя заботу людей, зернышко превращается в колосок. А в каждом колосе зерна. Осенью люди собирают урожай, мелют зерно. И вот уже мука поступает на хлебозавод. На заводе применяются автоматические линии. Тестомешалки готовят из муки тесто. Тесто разливают в формы, и подается оно по конвейеру в печь. Из печи вылетает румяный хлеб. На хлебозаводе готовят много вкусных изделий: булочки, плетенки, батончики, плюшки, баранки. Торты и пирожные красиво украшаются кремом. Вот какой долгий и трудный путь проходит маленькое зернышко, прежде чем попасть к нам на стол.

-Ребята, назовите, пожалуйста, что можно печь из муки?

Ответы детей. Хлеб, булочки, торты, пироги, баранки, кекс, печенье, пряники, вафли; хлеб ржаной, хлеб пшеничный.

Воспитатель: посмотрите, сколько я вам приготовила хлебобулочных изделий (*рассматривание на столе*).

-Послушайте, как раньше на Руси выращивали хлеб.

К севу готовились заранее. Мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком на груди выходили в поле. В лукошке лежали семена пшеницы и ржи. Вот идет сеятель по полю и через каждые два шага разбрасывает пригоршню зерна веером, слева на право. Выросли пшеница и рожь, и пришла пора убирать урожай. В старину это делали так: брали мужчины в руки косы, а женщины – серпы и шли в поле. Срезали колосья и собирали их в снопы. Но колосья нужно было еще обмолотить, т. е. вынуть из колосьев зерна, а для этого люди брали цеп – ручное орудие для молотбы – и били им по колоскам. Затем зерно просеивали и везли на мельницу, там мололи, и получалась мука, а из нее, готовили много вкусного. А самое главное – хлеб.

Воспитатель: А как вы думаете, какая погода должна быть в этот день? (*Безветренная. Почему*).

Ответы детей. Безветренная.

Воспитатель. Дети, а что необходимо для жизни и роста растений?

Ответы детей. Солнце, дождей в меру.

Воспитатель. Вот и кликали люди дождик. Это называлось закличка.

Дети: «Дождик, дождик, поливай –

Будет хлеба каравай,

Будут булочки, будут сушки,

Будут вкусные ватрушки»

Но русский народ не только пел заклички про хлеб, но и сложил много пословиц о хлебе. А вы знаете пословицы о хлебе?

Хлеб - всему голова.

Без печки - холодно, без хлеба - голодно.

Снега много - хлеба много.

Что посеешь, то и пожнешь.

Если в мае дождь, будет и рожь.

Есть хлеб - будет и песня.

Воспитатель. А сейчас я предлагаю поиграть в игру.

Игра с колосьями (образование родственных слов к слову «хлеб»).

Правила игры: ребенок берет колос и объявляет, кому он хочет задать свой вопрос. Ответивший на вопрос берет следующий колос и задает вопрос другому ребенку. Игра завершается, когда заканчиваются колоски с вопросами.

Вопросы:

--Назови хлеб ласково (*хлебушек*). Крошки хлеба, какие? (*хлебные*). Квас из хлеба, как называется? (*Хлебный*). Прибор для резки хлеба (*хлеборезка*). Посуда для хлеба (*хлебница*). Кто выращивает хлеб? (*хлебороб*). Кто печет хлеб? (*хлебопек*). Назови завод, где выпекают хлеб (*хлебозавод*). Как называются изделия из теста? (*Хлебобулочные изделия*).

Воспитатель. О хлебе люди слагали и песни, и стихи, рисовали картины.

Воспитатель: С давних пор уважение к хлебу выражалось в таких словах, как: «*Хлебушко*», «*Хлебец*». Отрезая ломоть, прижимали хлеб к груди. Оставшиеся крошечки никогда не выбрасывали, а собирали в кучку, делали мякиш и клали в рот.

Воспитатель: Ребята, так как нужно обращаться с хлебом?

Ответы детей: бережно, не выкидывать хлеб; брать столько, сколько можешь съесть; не крошить хлеб за столом.

Воспитатель: Хлеб выращивать очень трудно, и долгий путь проходит маленькое зернышко, что бы попасть к нам на стол пышным караваем.

Так как вы понимаете выражение «*Хлеб – всему голова*».

Ответы детей: даже если нет никакой пищи кроме хлеба, то голодным не останешься; хлеб исконная еда россиян.

Воспитатель. Мы уже говорили с вами, что хлеб проходит долгий путь, чтобы попасть к нам на стол. Я предлагаю вам нарисовать рисунок с таким названием «*Берегите хлеб*»

Дети рисуют под песни о хлебе в исполнении О. Воронцовой «*Хлеб всему голова*», Руслановой «*Меж высоких хлебов затерялось*» р. н. п., под песню П. Аэдоницкого «*Русские края*».