



**Проект
для детей подготовительной группы
«Хлеб – всему голова»**

**Составила воспитатель МАДОУ «Детский сад №25»
Альмухаметова Эльза Мударисовна**

2019г.

Цель: Формировать представление детей о ценности хлеба.

Образовательные задачи:

1. Познакомить детей с выращиванием зерна.
2. Расширить знания детей о значении хлеба в жизни человека.
3. Познакомить с понятием «Военный хлеб».

Развивающие задачи:

1. Познакомить детей с профессиями, на которых работают люди связанные с выращиванием зерна, (агроном, тракторист, комбайнер), изготовлением хлебобулочных изделий (мукомол, пекарь, тестовод, укладчик).

Воспитательные задачи:

1. Воспитывать уважение к труду людей связанные с хлебом .
2. Воспитывать бережное отношение к хлебу.
3. Подключить родителей по вопросу воспитания бережного отношения к хлебу у детей.

Вид проекта: Информационно-творческий, коллективный.

Участники проекта: Воспитанники подготовительной группы, воспитатели, родители.

Сроки реализации проекта: краткосрочный.

Формы реализации: НОД, беседа, экскурсии на кухню детского сада, просмотр мультфильмов, чтение художественной литературой, показ презентации, игровая деятельность, рассмотрение иллюстраций, продуктивная деятельность изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста,

Интеграция с областями:

1. Ознакомление с окружающим миром.
2. Развитие речи.
3. Художественное творчество.
4. Социально-коммуникативное развитие.
5. Познавательное развитие.

Ожидаемые результаты:

1. Имеют представления о разновидностях хлебобулочных изделий (ржаной, пшеничный хлеб, батон и булочки).
2. Имеют представления о том, что выращивающим зерна занимаются агроном, комбайнер, а изготовлением хлебобулочных изделий пекарь
3. Относятся к хлебу бережно: доедают, не крошат.
4. Родители принимают активное участие в мероприятиях организованных в детском саду в рамках проекта (участвуют в экскурсиях, принимают участие в совместных детско-родительских творческих работах, воспитывают у детей бережное отношение к хлебу в семье, активно оказывают помощь воспитателям в реализации проекта).

Этапы работы над проектом:

Подготовительный этап

Работа воспитателя:

- Постановка целей, определение актуальности и значимости проекта;
- Изучение нормативно-правой и методической литературы по данной теме;
- Анализ развивающей предметно-пространственной среды.
- Составление плана работы с детьми и родителями в рамках проекта.

Работа с родителями

Беседа с родителями по теме: «Хлеб – всему голова».

Основной этап

Работа с детьми:

НОД: «Хлеб наше богатство», «Хлебобулочные изделия».

Беседа «Что такое злаки и из чего пекут хлеб»; «Пшеница»; «Какие бывают виды хлеба?»; «Рожь»; «Военный хлеб»; «Почему надо беречь хлеб»; «О тех профессиях, которые необходимы, чтобы наш хлеб был вкусным и полезным», «Военный хлеб»

Мастер класс: повара рассказала и показала, как замешивать тесто.

Чтение художественной литературы, подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе

Просмотр мультфильмов:

«Как делают хлеб», «Берегите хлеб», «Легкий хлеб», «История про девочку, которая наступила на хлеб», «Как делают хлеб», «Домики- Пекарня», «По секрету всему свету. Как получается хлеб».



Чтение художественной литературой:

- А. Мусатов «Как хлеб на стол пришел»,
- «Легкий хлеб» белорусская сказка,
- «Хлебороб» украинская сказка;
- Паустовский «Теплый хлеб»,
- «Лисичкин хлеб» Пришвин;
- «Крылатый, мохнатый, да масляный»,
- «Колосок»;
- «Как волк вздумал хлеб печь»,
- В. Дацкевич «От зерна до каравая»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- Н. Самкова «О хлебе»;
- П. Коганов «Хлеб - наше богатство»;
- М. Глинская «Хлеб»;
- И. Винокуров «Как самолет в поле работает»;
- «Кто мелет муку»;



Пословицы, поговорки, приметы о хлебе

- Блюди **хлеб** на обед, а слово на ответ.
- **Хлеб** вскормит, вода вспоит.
- Чья земля, того и **хлеб**.
- **Хлеб** всему голова.
- Покуда есть **хлеб** да вода, все не беда.
- **Хлеб** - батюшко, вода - матушка.
- Там и рай, где **хлеба** край.
- У кого хлебушко, у того и счастье.
- Большому куску рот радуется.
- Был бы хлеб, а у хлеба люди будут.
- Калач приестся, а хлеб — никогда.
- Без денег проживу, а без хлеба не проживу.
- Хлеб да вода — здоровая еда.

Загадки

Тарелка супа меж локтями,
А он в руках у всех ломтями .
Без него , как видно ,
Не вкусно и не сытно! (Хлеб)

Всему головой его называют,
На пол никогда не бросают.
В печи подрос и окреп,
Это наш любимый ... (хлеб)

Мягкая, пышная,
ароматная и душистая,
из печи на стол я попала,
Рыжей как лисичка стала.
Мазать маслом и кусать – это про меня,
расскажите же друзья, кем являюсь я? (Булка)

Бела беляна
в поле гуляла,
домой пришла,
по рукам пошла. (Белый хлеб)

Лежит мужичок
в золотом кафтане,
Подпоясан, а не поясом,
Не поднимешь — так и не встанет.
(Сноп)

Показ презентации:

«Знакомство с профессиями агронома, тракториста, комбайнера, пекаря»; «Как растёт хлеб»; «Как колосок хлебом на стол пришёл»; «Как появился хлеб», «Хлеб всему голова»



Беседа «Военный хлеб»



Игровая деятельность

«Из чего делают хлеб?», «Как превратить зерно в муку в тесто?», «Как превратить зерно в муку в тесто?», «Назови профессию», «Чудесный мешочек», «Кто быстрее соберёт урожай», «Хлебная лавка-Булочная», «Семья».



Рассматривание иллюстраций, картин Кустодиев Б. М.
«Булочник», И. И. Шишкина «Рожь», Т. Яблонская «Хлеб», А.
Цорн «Выпечка хлеба».



Заключительный этап

Работа с родителями

- Экскурсия в магазин
- Созданы памятки и рекомендации для родителей, рецепты.

Работа с детьми:

выставка детских рисунков на тему «Хлебобулочные изделия».

