

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 25»**

# **Проект «Хлеб — дар природы»**

**Авторы:  
воспитатели: Бахарева Т.А.  
Долгорукова Д.В.**

**Верхний Тагил  
2024 г.**



**Тип проекта:** исследовательски-творческий

**Вид проекта:** групповой.

**Продолжительность проекта:**

краткосрочный (1 неделя).

**Участники проекта:** дети старшей группы,  
воспитатели, родители.



# Введение

В жизни каждого человека есть понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и **хлеб**, древний и вечно молодой продукт человеческого труда.

*«Хлеб – всему голова»* - гласит народная мудрость. Без **хлеба** не обходится ни один скромный завтрак, ни будничные обед, ни праздничный стол. Вырастая, дети, помнят запах родного очага всю свою **жизнь и впоследствии**, создавая уже свои семьи, хранят в них те же традиции, которые они взяли для себя в родительском доме.

Ведь **хлеб** сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.

# Актуальность

У современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Тема отношения к хлебу, наверное, будет актуальна всегда, потому что дети, как правило, не знают цену хлеба. Современные дети не знают ценностного отношения к труду человека. 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.

# Проблема проекта:

Когда мы кушаем, некоторые дети балуются хлебом, мнут его, делают шарики, играют и т.д. Детям часто говорим, что хлеб надо ценить, не играть с ним, так как хлеб достается тяжелым трудом. Прежде чем попасть на стол, хлеб проходит долгий путь. Детьми стало очень интересно, из чего получается хлеб, почему он достается тяжелым трудом, как его делают. Мы решили узнать путь хлеба от зернышка до нашего стола.



## **Цель**

- ознакомление детей с процессом производства хлеба, его значением в жизни людей, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

## **Проблемный вопрос**

Как из пшеничного зернышка получается хлеб?

### **Задачи для воспитателей:**

- замотивировать родителей на активное участие в реализации проекта;
- привлечь родителей к проведению совместных мероприятий;
- организация взаимодействия между родителями и детьми;
- согласовать тему и продукт педагогического проекта с детьми и родителями;
  - подобрать и проанализировать источники по теме «Как из пшеничного зернышка получается хлеб?»
  - разработка концепции проекта: цель, задачи предстоящей работы;
- создать благоприятные условия для продуктивной деятельности с детьми;
- познакомить с историей хлебопашества посредством интерактивной экскурсии «Как из пшеничного зернышка получается хлеб?»;
- расширение и уточнение имеющихся знаний о том, как растет пшеница, посредством посадки, ухода и наблюдений за ростками пшеницы в уголке природы;

- создать благоприятные условия для продуктивной творческой деятельности воспитанников;
- развитие мелкой моторики в ходе выполнения композиций (из пластилина, аппликации, природного материала, соленого теста);
- провести ООД по рисованию «Как выращивают пшеницу?»;
- выполнить коллективную композицию из природного материала «Пшеничное поле».
- оформить среду группы к проекту;
- актуализировать и объединить полученные представления о хлебе у детей и родителей посредством творческой деятельности;
- проведение викторины «Как из пшеничного зернышка получается хлеб? (По опроснику)»
- подготовить презентацию проекта для подведения итогов на родительском собрании.



## Задачи для детей:

- ознакомление с историей возникновения хлеба;
- ознакомление со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- формирование умений делать муку в домашних условиях, перемолотив блендером;
- умение замешивать тесто;
- приготовление хлебобулочных изделий для сюжетно ролевой игры «Магазин».

## Задачи для родителей:

- осуществить поиск информации по просьбе воспитателя по теме педагогического проекта;
- помощь в оформлении среды группы к проекту по заданию воспитателя;
- формирование экологической культуры у ребенка посредством чтения произведений о хлебе;
- собрать материальные ресурсы для проведения проекта;
- способствовать в продуктивной творческой деятельности детей на тему проекта;
- организовать коллективное посещение пекарни;
- посмотреть мультфильм с ребенком по теме проекта;
- выучить стихотворение по теме проекта с ребенком;
- приготовить с ребенком хлебобулочные изделия.

## 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.



# Предварительная работа:

- ✓ **Сбор информации:** о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлебоборобах, о народных традициях.
- ✓ **Подбор демонстрационного материала:** картинки, иллюстрации, презентации, злаковые растения, крупы, мука.
- ✓ **Подбор художественно-литературного материала:** пословицы, поговорки, рассказы, сказки, стихи,
- ✓ **Рассматривание иллюстраций и репродукций:**- Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»; Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;
- ✓ **Просмотр видеофильмов:**«Как растет пшеница»;«По секрету всему свету. Как получается хлеб».
- ✓ **Просмотр мультфильмов:**«Золотые колосья» белорусская сказка;«История про девочку, которая наступила на хлеб».

## ✓ Знакомство с профессиями

- Агроном;
- Комбайнер;
- Пекарь;
- Пахарь;
- Мельник;
- Продавец.

✓ **Сказки:** «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок».

✓ Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе.



# Подготовительный этап

- определение целей, задач проекта.
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- подбор семян злаков, предметов ухода, информации;
  - Подбор материала по данной лексической теме
- (наглядно-дидактического материала, художественной
  - литературы, дидактических , подвижных игр , физминуток, пальчиковых игр и др.)
  - подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе, мультфильмов;
  - беседа, творческий опрос родителей;
- консультация для родителей воспитанников о целях и задачах внедряемого проекта.

# Основной этап

- посадка семян, выращивание рассады;
  - ведение наблюдений;
- мероприятия по реализации проекта с воспитанниками, родителями (организованная деятельность);
  - целевые экскурсии;
- продуктивная деятельность: рисунки, конструирование, лепка и др.;
- совместная деятельность детей и родителей дома на тему замешивание теста и изготовление выпечки из него.
  - изучение свойств муки, теста.

# Непосредственно-образовательная деятельность:



- Совместная деятельность по ознакомлению с окружающим миром:
  - Знакомство с профессиями, кто помог хлебу попасть на стол (пекарь, агроном, пахарь, комбайнер, мельник, продавец)
  - «Что такое злаки и из чего пекут хлеб»
    - «Что сначала, что потом».
    - «Откуда пришел хлеб»
    - «Хлеб всему голова»
    - «Составление рассказа по опорным картинкам».





# Продуктивная деятельность:

- ✓ Рисование «Колосок»
- ✓ Конструирование из бумаги «Мельница»
- ✓ Аппликация: «Баранки»
- ✓ Лепка из соленого теста «Хлебобулочные изделия для сюжетно ролевой игры»
- ✓ Приготовление из теста «Пирожки с повидлом»







# Сюжетно-ролевая игра «Кафе. Угостим пирожным»



Игра «Каравай»

# Дидактические игры

- ✓ Круг Луллия
- ✓ Испечем пиццу
- ✓ Найди тень
- ✓ Разрезные картинки
- ✓ Что сначала, что потом.
- ✓ Чудесный мешочек
- ✓ Четвертый лишний
- ✓ Кубик Блума





# Подвижная игра «Колосок»



Инсценировка сказки «Колобок»

# Игры на развитие речи дошкольников

- «Назови ласково»
- «Живые слова»
- «Загадки»
- «Найди лишние ингредиенты»
- «Четвертый линий»
- «Скажи какой»
- «Игра в слова»
- «Слова – родственники»





# Просмотр презентаций

«Как растет пшеница»

«Как из зерна получилась буханка»

«Удивительная профессия повар - кондитер»

Удивительная профессия  
повар, кондитер!



«Как из зерна  
получилась булка»



# Чтение художественной литературы

- «Ленивая девочка» БНС
- В. Бакалдина «Стихи о хлебе».
- «Легкий хлеб», «Крупеничка»
- Чем пахнут ремесла. Д.Родари
- «Крылатый, мохнатый, да масляный»
- «Девочка, которая наступила на хлеб»  
Г.Х.Андерсен
- Сказки и рассказы о хлебе.
- Теплый хлеб. К. Паустовский
- Пшеничное солнышко. С. Романовский
- Колосок.
- Легкий хлеб. БНС
- Лисичкин хлеб. М Пришвин



# Взаимодействие с родителями

- Привлечение родителей к совместной деятельности по изготовлению изделий из муки в домашних условиях.
- Привлечение родителей к пополнению атрибутов для сюжетно – ролевых игр.
  - Консультация для родителей «Проектная деятельность в ДОУ»
  - Папка передвижка «Откуда пришел хлеб»
  - Закрепления полученных знания в домашних условиях дополнительно прочитанной литературы.
    - Анкета «Хлеб всему голова»



# Заключительный этап

- Итоговое мероприятие изготовление булочек в группе детьми и педагогами.
- Коллективная работа: «Хлеб – всему голова»
  - Создание альбома «Откуда хлеб пришёл».
  - Подведение итогов проекта
  - Поощрение участников проекта



# Результат проекта

В ходе работы над проектом, мы узнали, что путь хлеба к нашему столу долг и труден. Узнали, что хлеб очень полезен. В нём находятся практически все питательные вещества необходимые человеку. Данная работа помогла нам понять всю ценность хлеба. Данная проблема решилась.

Дети узнали, что цвет хлеба зависит от вида муки. Мука бывает разная – есть пшеничная, есть ржаная. Из пшеничной муки пекут белый хлеб, а из ржаной – чёрный. Пшеничную муку мелют из зерна пшеницы, ржаную – из зерна ржи. Ржаной хлеб полезнее, чем пшеничный. Он менее калориен, способствует выведению из организма вредных продуктов обмена веществ. Было проведено анкетирование для родителей по данной теме «Хлеб всему голова».

Анкетирование показало, что родители проводят беседы с детьми о хлебе, о том как надо бережено относиться к хлебу.

Дети, предпочитают больше белый хлеб, чем черный. Многие ребята, знают пословицы и поговорки о хлебобулочных изделий, очень любят сладкие булочки и т.д.

Было дано домашнее задание, замесить тесто, выполнили не все ребята, но многие постарались.

Родители дети большие молодцы, очень старались, присылали фото, и делились с ребятами.

Ведь, совместная деятельность родителей и ребенка, способствуют установлению доверительных отношений между ними и сказывается положительно на ребенке. Помогает родителям лучше понимать своего ребенка и приучает его к сотрудничеству. В процессе совместного творчества у ребенка развиваются моторные навыки, формируется воображение, происходит всестороннее развитие.

Цели и задачи поставленные выше, были нами достигнуты.



# Список используемой литературы

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.
3. Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г,
4. Русские народные загадки, пословицы, поговорки.- Москва: Просвещение.
5. Веракса Н. Е., Веракса А. Н. «Проектная деятельность дошкольников».  
Пособие для педагогов дошкольных учреждений. М. Мозайка – синтез. 2008г.
6. Интернетресурс:

**Спасибо  
за  
Внимание!**

