



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 24»**

**ПРОЕКТ  
В ГРУППЕ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ  
НАПРАВЛЕННОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ 4-5 ЛЕТ  
«ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА»**

**Воспитатели:  
Озерова С.В.  
Малахова С.В.**

**г. Курск, 2021**

# ПАСПОРТ ПРОЕКТА

**СРОК РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА: 3 месяца**

**УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА: воспитанники группы №3, воспитатели, родители воспитанников**

## АКТУАЛЬНОСТЬ

В нашей стране всегда относились к хлебу по-особенному. Хлеб - не только источник насыщения желудка, это – наша сила, здоровье, это - сама наша жизнь.

Удивительная вещь – крошка хлеба. Стряхни её на пол и не заметишь. Но дай её голодному, и человек воспрянет силой: и телесной, и духовной. Она согреет человека теплом тех рук, которые растили её.

Кусочек хлеба... Ты один смог удержать жизнь в блокадном Ленинграде. Ни мясо, ни молоко, а ты. Это тебе кланяются люди до самой земли, это тобой встречают самых дорогих гостей, это ты есть символ благополучия и достатка дома. Это для тебя вышивают самые красивые рушники, это тебя целуют с замиранием сердца и чтут, как святыню.

Родной душистый хлебушек! Черствея сам, ты не даёшь черстветь нашим душам. И сегодня в мире, полном технического прогресса, так легко забыть, что нет хлеба без души, пота, любви. С каждым новым поколением мы теряем частички святости. Так не дай нам забыться в потоке времени, помоги сохранить тепло человеческой души.

# ПРОБЛЕМА

---

Как часто в сегодняшний день мы можем увидеть кусочек хлеба на полу дома, а порой и целую булочку, буханку хлеба, валяющуюся на улице в пыли.

Подумаешь, какие-то крошки! Да и целая буханка невеликие деньги стоит. Поэтому, что стоит выбросить этот дар? Да – ничего! Бросил и купил новое, свежее. Да и из свежего хлебушка так легко вынуть мякиш, а из корочки приладить этаким маленький пистолетик и позабавиться им.

Часто ли мы задумываемся об истинной ценности хлеба? Знают ли наши дети ему цену?

## **ЦЕЛЬ:**

# **ФОРМИРОВАНИЕ У ДЕТЕЙ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О ЦЕННОСТИ ХЛЕБА**

## **ЗАДАЧИ:**

- 1 Уточнить и систематизировать знания детей о том, как появляется хлеб.
- 2 Расширять представление детей о многообразии хлебных изделий.
- 3 Воспитывать бережное отношение к хлебу, как одному из величайших богатств на земле.
- 4 Способствовать развитию познавательной активности, обогащению словарного запаса детей.

## ***ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:***

---

- ❖ Повышение уровня знаний детей о выращивании и производстве хлеба.
- ❖ Воспитание более бережного и осмысленного отношения к хлебу.

## ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:***

- ❖ Комплексный интегративный подход в содержании и организации образовательной деятельности.
- ❖ Наличие теоретических и практических знаний у педагогов.
- ❖ Накопление и систематизация материалов.
- ❖ Активное сотрудничество с семьёй.

# **ЭТАПЫ ПРОЕКТА:**

## **1 этап - подготовительный**

- разработка плана реализации проекта;
- подбор наглядно-дидактических пособий, специальной литературы, фотографий, иллюстраций, литературных произведений (рассказов, сказок, стихотворений);
- сбор наглядного материала (колосков, зерна и муки разного вида)

## **2 этап – основной**

- проведение занятий, наблюдений,
- рассматривание колосков зерновых культур;
- проращивание зерна;
- выпечка булочек;
- беседа о бережном отношении к хлебу, культуре поведения за столом;
- чтение литературных произведений о хлебе;
- заучивание стихотворений, пословиц и поговорок о хлебе;
- отгадывание загадок по теме;
- раскрашивание раскрасок на тему «Хлебобулочные изделия», «От зёрнышка до каравай»;
- выполнение родителями домашних проектов «Откуда пришёл хлеб?» и рассказ детей по ним о путешествии зёрнышка;

## **3 этап – заключительный**

- проведение развлечения и сладкого стола «Где родился каравай» с детьми и родителями группы

# МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОСОБИЯ



# КАК ХЛЕБ В СТАРИНУ РАСТИЛИ



# КАК ХЛЕБУШЕК РАСТЯТ



# ПУТЕШЕСТВИЕ ЗЁРНЫШКА



## ЗЛАКОВЫЕ КУЛЬТУРЫ



# ***ЧТО ПЕКУТ ИЗ МУКИ?***

---



# ПРАЗДНИК «ГДЕ РОДИЛСЯ КАРАВАЙ!»

## Цель:

1. Закрепить знания детей о процессе выращивания хлеба, дать представление о том, как хлеб пришел на стол.
2. Привить интерес к народному творчеству к народному творчеству, его красоте и гармонии.
3. Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду людей.

## Ведущий.

Сегодня у нас праздник хлеба. В народе говорят: «Хлеб – всему голова». Именно хлебу отведено самое важное и почетное место на нашем столе. А откуда хлеб приходит к нам на стол? Конечно с полей. С ранней весны до осени хлеборобы растят хлеб. Сначала трактор распахивает землю, затем засевают ее зерном из зерен вырастают колосья, их собирают, высушивают, перерабатывают в муку и выпекают хлеб.

Выходит девочка с пакетом, в котором лежит хлеб.

**Ведущий:** Катя, здравствуй, что же ты опаздываешь?

**Катя:** Я решила маме помочь, а потом прийти к вам.

**Ведущий:** Как же ты ей помогаешь, Катя?

**Катя:** Вот несу черствый хлеб на мусорку.

**Ведущий:** Катя, так делать нельзя. Очень много труда затратили люди разных профессий, чтобы мы ели вкусный хлеб.

**Катя:** Ну и что, он же черствый.

**Ведущий:** Ребята скажите, разве можно выбрасывать хлеб?

**Дети:** Нет.

**Ведущий:** А кому можно отдать черствый хлеб? (птицам)

Хлеб нужно ценить, вот присаживайся к нам и послушай, сколько нужно вложить труда, чтобы хлеб оказался на нашем столе.

**Ведущий 2:** Ребята давайте расскажем Кате, о том что, хлеб это ценный пищевой продукт, получение которого требует большого труда.

Весенний день год кормит. Сошли снега. Только поспевай. Трактористы работают день и ночь, сменяя друг друга.



*Тара-тара-тара-ра  
Из колхозного двора  
Выезжают трактора  
Будем землю пахать  
Будем хлеб засевать  
Будем рожь молотить  
Малых детушек кормить*

**Ведущий:** Вот и вспахано поле.  
Сеялки вышли в поле и сеют зерно.  
Хлебные зернышки сказочным кладом  
Спрячутся в землю и дружно взойдут.  
Самая лучшая в мире награда это награда за труд.  
**Ведущий:** По вспаханному полю идет борона.  
Она боронует землю, чтобы земля была рыхлой и  
посевы легко пробьются сквозь землю.



*Посадили мы зерно, что же выйдет из него.  
Дождик землю поливает, солнце нежно прогревает  
Подрастает зернышко, потянулось к солнышку.  
С ветерком оно играет, ветерок его качает к земле низко прижимает  
Вот как весело играет потянулся наш росток, превратился в колосок.*

# ВЕСЕЛЫЙ ТАНЕЦ ТРАКТОРИСТОВ



# ТАНЕЦ «КОЛОСКОВ»



## Игра «Собери колоски»

(участники с завязанными глазами собирают колоски ,кто больше соберет тот и победитель)

•Появляются *девочка и мальчик с пучком пшеницы*

*Девочка* : Давным-давно появился такой обычай. В поле из последнего пучка пшеницы завязывали сноп, в середину клали краюшку хлеба

*Мальчик* : Колоски снопа переплетали друг с другом считалось, что при этом земле возвращается сила.

Последний сноп украшали лентами и надевали на него звонкие колокольчики и приговаривали:

*Хлебушко расти времечко лети  
До новой весны до нового лета  
До нового лета до нового хлеба.*

**Ведущий:** Хлеб созрел, но нам на стол прямо с поля не сошел.

А как путешествует наше зернышко, нам расскажут Миша и Амалия и их мамы.

**Ведущий:** Вот видите, какое удивительное путешествие совершило наше зернышко.

А сейчас уважаемые взрослые предлагаем вам поиграть в игру «Определи зерно» на столе стоят тарелки с разными зерновыми :горох ,пшеница ,овес, рожь, пшено, просо, гречка, рис. Необходимо назвать виды зерна.

**Ведущий:** Вот зерно наше собрано и отдохнуло на элеваторе и отправляется в путь на мельницу

*Едет хлеб на мельницу,  
Мельницу-чудесницу  
Здесь пышней чем облака  
Получается мука.*

## **Конкурс «Просей муку»**

Необходимо завязать фартук, одеть колпак и просеять муку через сито.

**Ведущий:**

*Хлеб не падает нам с неба  
Появляется не вдруг  
Чтобы вырос колос хлеба  
Нужен труд десятков рук*

Дети мы с вами убедились в том,  
что чтобы вырастить хлеб нужно  
много вложить труда.

Ребята, как же нужно  
относиться к хлебу?  
с уважением относиться  
к каждому кусочку,  
не покупать лишнего,  
не выбрасывать хлеб



**Катя:** Никогда больше не буду выбрасывать хлеб! Буду относиться к нему бережно.

Тысячи рук трудятся для того чтоб у нас на столе был свежий хлеб. А что еще нужно чтобы вырос хлеб уважаемые взрослые?

### **Викторина: «Что о хлебе вам известно?»**

- Назовите профессии людей, которые вложили свой труд в производство хлеба. (трактористы, комбайнеры, шоферы, мельники, пекари)
- Перечислите хлебные злаки, зерновые культуры. (Просо, рожь, пшеница, овес, гречка, ячмень, чечевица, рис, кукуруза, горох, соя).
- Из чего состоят колоски? (Зерна)
- Сколько зерен надо для выпечки одного батона? (10000)
- Как сохранить печеный хлеб свежим надолго? (Заморозить)
- Главный хлеб земли? (Пшеница)
- Какие есть виды пшеницы? (Озимая, яровая)
- Зерна какого хлебного растения сеяли весной позднее всех? (Гречиха)
- Какой хлеб убирают с полей раньше других? (Рожь, ячмень, пшеница, горох, овес)
- Какой хлеб медленнее черствеет: белый или черный? (Черный)
- Куда везут зерно с полей? (На элеватор)
- Какой овощ в старину называли "вторым хлебом"? (Репка)
- Как лесные насаждения помогают хлебу? (Сохраняют влагу)
- Где зерно превращается в муку? (На мельнице)
- Назовите хлебобулочные изделия? (батон, буханка, пирожки, крендель)

**С белым хлебом положили  
Чёрный хлеб мне на обед.  
Удивить меня решили?  
Чёрный? В чём его секрет?**

**Видно, пекарь с неохотой  
Пёк и хлеб в печи забыл?  
Или же перед работой  
Чисто руки не помыл?**

**Мама тут же объяснила,  
Что мука ржаная есть:  
«Чёрный хлеб прибавит силы».  
Съел. И завтра буду есть!**

**Ведущий:** Какого только хлеба у нас сейчас нет! Ржаной, пшеничный и белый, известно 750 видов хлебобулочных изделий.

*Пышки, пончики, ватрушки  
Спрыгнуть с противня хотят –  
Это хлебные игрушки,  
В праздник радость для ребят.  
Или пряники, печенье –  
То, что мама испечёт,  
Для детишек объеденье,  
Разевай по шире рот!*

Люди во все времена почитали хлеб, складывали пословицы и поговорки о нем.

Уважаемые родители, просим вас из слов заготовок составить пословицы.

**«Хлеб наше богатство»,  
«Без печки холодно, без хлеба голодно»,  
«Не красна изба углами, а красна пирогами»,  
«Будет хлеб – будет и песня!»  
«Хочешь есть калачи – не сиди не печи»**

# ТАК РОДИЛСЯ КАРАВАЙ!



Есть такие слова ,  
Он всему голова  
Хрустящий корочкой одет  
Очень мягкий белый хлеб.  
Вот он Хлебушко душистый.  
Вот он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол  
Он пожаловал — пришел.  
В нем здоровье наше, сила,  
В нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило,  
Охраняло, берегло!  
Ведь не сразу стали зерна  
Хлебом тем, что на столе,  
Люди долго и упорно  
Потрудились на земле.

**Хлеб растет с любовью, ешьте на здоровье.**

# **ХЛЕБ- ВСЕМУ ГОЛОВА**





Хлеб - один из важнейших продуктов в мире, основной источник питания, содержащий практически все питательные вещества, необходимые для жизни. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба, причем основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания, то есть хлеб выступает как необходимая добавка почти к любой пище.

# Вспахивают поле



# Посев пшеницы



# Первые всходы



# СПЕЛЫЕ КОЛОСКИ ПШЕНИЦЫ



# Ўборка ўрожай



# Мукомольный завод



# Из чего пекут хлеб?



Вода



Соль



Масло



Дрожжи



Мука



Готовый хлеб



Сахар

# Замес теста



# Приготовление хлеба на хлебозаводе



# ВИДЫ ХЛЕБА



Пшеничный хлеб



Ржаной хлеб



Булочки



Батон