

МКДОУ Бутурлиновский детский сад №10

**Педагогический проект  
«ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА»  
Подготовительная группа  
«Смешарики»**



Подготовили воспитатели:  
Ключникова Н.Ю.  
Князева М.А.

# Паспорт проекта

**Сроки реализации:** 1 неделя

**Тип проекта:** познавательно- исследовательский,  
информационный

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





# Актуальность

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. Как же научить уважать хлеб?

Вместе с ребятами подготовительной группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

# Цель

- Расширение знаний детей о хлебе;
- Привитие уважения к хлебу и людям, вырастившим его.

# Задачи

- Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- Показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

# Результаты проекта

- 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.



# Этапы проекта

## Подготовительный этап:

- Определить цель и задачи проекта;
- Составить план проекта.

## Основной этап:

- Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба);
- Показать значимость сельскохозяйственной техники;
- Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям, кто его делает;
- Обогащать кругозор детей.

# Реализация проекта

- Сбор информации;
- Беседы;
- Наблюдения;
- Экспериментальная деятельность;
- Презентации.

## **Беседы:**

- «Как хлеб на стол пришел?»;
- «Какой бывает хлеб?»;
- «Берегите хлеб!».

## **Чтение художественной литературы о хлебе:**

Сказки «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; И. Токмакова «Что такое хлеб?», загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе.

## **Опытно – экспериментальная деятельность:**

- Выращивание семян (ржи, овса);
- Замешивание теста и выпечка хлебобулочных изделий в условиях детсада (на кухне).
- • Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).
- • Рассматривание колоса через лупу.

## **Художественное творчество (рисование, лепка, аппликация)**

- Рисование хлебобулочных изделий, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.
- Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевых игр.
- Аппликация «Колоски»

## **Познание**

- НОД: «Хлеб – всему голова»
- Наблюдения и рассматривание альбомов, презентаций;
- Подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;
- Просмотр диафильма «От зерна до каравая». Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.

## **Целевая прогулка по территории детского сада**

- Наблюдения за колосками.

## **Взаимодействие с родителями**

- Предложить детям вместе с родителями найти и выучить, пословицы и поговорки о хлебе, стихи к празднику;
- Привлечение родителей к сочинению стихов, сказок о хлебе.

## **Итоговое мероприятие**

- Праздник «Хлеб - всему голова»;
- Выставка рисунков «Хлеб – всему голова».



# Модель трех вопросов

Что дети знают	Что хотят узнать	Где можно узнать
Хлеб продается в магазине Из зерен делают муку Хлеб бывает белый и черный Хлеб пекут на хлебозаводе	Как называются люди, которые выращивают хлеб? Что надо, чтобы вырастить хлеб? Как растили хлеб раньше? Как готовится тесто? Что можно сделать из муки еще? Как пекут хлеб? Как работает мельница? Почему говорят «Хлеб всему голова»?	В книгах Спросить у взрослых Просмотр презентаций Посмотреть в интернете

# НОД: «Хлеб – всему голова»





# Рассматривание зерен пшеницы и овса







*Трактора выходят в степи,  
Тянут плуги на прицепе,  
Режьте, плуги, как ножом  
Сочный, жирный чернозем.*



# Мы узнали, что в изготовлении хлеба участвуют люди многих профессий



# Посев зерен в землю

*Овес сей, когда береза  
распустится. Пшеницу  
сей, когда черемуха  
зацветет.*



*В старину говорили:  
«Всякое семя знай свое  
время»*





# Мы узнали множество видов хлебобулочных изделий





# Наблюдали за колосками





# Лепили из соленого теста хлебобулочные изделия





# Аппликация «Колоски»



# Рисовали хлеб





# А так же самостоятельно испекли булочки





# Выставка рисунков «Хлеб – всему голова»



# Пословицы о хлебе

*Без хлеба нет обеда*

*Без хлеба не вкусно и не сытно*

*Без соли не вкусно, без хлеба не сытно*

*Хочешь есть калачи – не сиди на печи*

*Кто трудиться рад, тот будет хлебом  
богат*



## Итоговое мероприятие «Хлеб всему голова!»











*Ты запомни, дружок,  
золотые слова:  
«Хлеб всему голова, хлеб всему голова!»*



## Консультация для родителей -познавательный маршрут «Хлеб всему голова!»







***СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ***