

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Зареченская СОШ  
дошкольное отделение детский сад №9

---

(МАОУ Зареченская СОШ ДО ДС №9)

ул. Медовая дом 5, р.п. Заречье, Одинцовский городской округ. Московская область, 143085

## Проект «Хлеб-всему голова»



Воспитатель: Оганесян Вардигер Рафиковна

**Актуальность проекта:** В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь пойдет о хлебе. Я часто прошу сына, зайди, купи хлеба; в детстве я своим детям говорила, ешьте с хлебом! Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка! В старину к хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку. Моя мама родилась в деревне, и детство ее пришлось на военные годы. Она нам рассказывала, что самое огромное желание было, съесть большой кусок черного хлеба! С детских лет нас учили, бережно относиться к хлебу, как к самому большому богатству. Так откуда же берется хлеб? Может быть, булки растут на дереве? С помощью экологического проекта мы это узнаем!

**Назначение проекта:** проект призван обратить внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе; проект призван воспитывать бережное отношение к хлебу и труду хлебороба.

**Цель:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

### **Задачи:**

#### **Образовательные:**

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

#### **Развивающие:**

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

#### **Воспитательные:**

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

**Участники проекта:** воспитанники старшего дошкольного возраста, воспитатели, родители.

**Вид проекта:** экологический, познавательно-исследовательский.

**Продолжительность проекта:** краткосрочный

**Ресурсное обеспечение:** оборудование мультимедиа, музыкальный центр, аудио- и видеотека; книги со сказками, книжки - панорамы, раскраски; дидактические игры; пазлы по теме; художественные альбомы и иллюстрации по теме.

**Предварительная работа:**

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлебобулочных изделиях, о народных традициях.
- Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видео-материал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта.
- Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи.

**Ожидаемый результат:**

- формирование у детей представления о ценности хлеба;
- получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

**Методы исследования:**

- сбор информации;
- беседы;
- наблюдения;
- опытно – экспериментальная деятельность;
- анализ.

**Взаимодействие с родителями:**

- Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе.
- Совместно с родителями испечь хлебобулочные изделия дома (фото)
- Чаепитие

### **Интегрируемые образовательные области:**

- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

### **Познавательное развитие:**

#### Беседы:

«Как на наш стол хлеб пришел»;

«Кто такой хлебороб»,

«Хлеб всему голова!»

«Какой бывает хлеб»;

«Как испечь хлеб в домашних условиях»;

«Хлеб – наше богатство!»

#### Рассматривание иллюстраций и репродукций:

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

Рассматривание картин И. И. Шишкина «Рожь», И. И. Машкова «Снедь московская», С.А.

Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».

#### Знакомство с профессиями:

- Агроном;
- Комбайнер;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Продавец.

### **Исследовательская деятельность:**

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

#### Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).

Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Замешивание теста и выпекание хлеба в электро-хлебопечке (с помощью родителей).

## **Речевое развитие:**

### Чтение художественной литературы о хлебе:

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; «Колобок» (См. приложение 3)
- В. Дацкевич «От зерна до каравая»;
- К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Я. Аким «Хлеб»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- Н. Самкова «О хлебе»;
- П. Коганов «Хлеб - наше богатство»;
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе (См. приложение 1, 2)

## **Социально-коммуникативное развитие:**

### Сюжетно-ролевые игры:

- «Семья»;
- «Магазин»;
- «Булочная»;
- «Кулинария».

### Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Что, где растет»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвертый лишний»;
- «От зерна до каравая»;
- «Что сначала, что потом»;
- «Преобразования»;
- «Чудесный мешочек»;
- «А какой он, хлеб?»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Угадай на вкус»;

## **Художественно-эстетическое развитие:**

### Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;

- лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевой игры «Булочная»;
- составление картин из манной крупы;
- изображение хлебных полей; людей, выращивающих хлеб.

#### **НОД:**

«Откуда к нам приходит хлеб»;

«Хлеб – всему голова»;

Составление рассказов по серии картин «Как люди выращивают хлеб»;

Беседа: «Кем бы ты хотел стать?» (профессии хлебороба, пекаря...).

#### **Рассказ по картинкам:**

**Как в старину люди выращивали хлеб?!**

#### **Взаимодействие с родителями**

- Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
- Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями).
- Театрализация русской народной сказки «Колосок».

#### **Этапы проекта:**

##### **1. Подготовительный этап:**

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе.

##### **2. Основной этап:**

- получение муки из зерна;
- изучение свойств муки, теста.
- выпечка лепёшек из муки с детьми
- дегустация мучных изделий, принесённых из дома, испечённых родителями

##### **3. Заключительный этап:**

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- инсценировка русской народной сказки «Колосок»;
- проведение итогового мероприятия «Хлеб – всему голова!»

#### **В своей работе мы опирались на следующие принципы:**

- единый подход педагогов и родителей к процессу воспитания детей;
- взаимное доверие во взаимоотношениях педагогов и родителей;
- дифференцированный подход к каждой семье;

- уважение и доброжелательность друг к другу;
- открытость дошкольного учреждения для родителей;
- равноправие и ответственность родителей и воспитателей ДО.

### **Инновационные формы и методы работы с семьей:**

Родительская гостиная на тему: «Как испечь хлеб в домашних условиях?»;

Тематическая выставка рисунков и поделок «Хлеб всему голова»;

Конкурс на лучшую поделку: ширму, стенгазету, книжку-малышку «О хлебе».

### **Формы работы:**

- Дидактические игры.
- Музыкальные занятия.
- Рассказы воспитателя о хлебе и хлебопашцах.
- Организация тематических досугов и развлечений.
- Беседы-диалоги.
- Чтение детской литературы по теме.
- Показ представлений по теме.

### **Предполагаемый результат:**

#### Реализация проекта способствует:

- формированию экологических представлений у дошкольников о ценности хлеба;
- получению знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитанию интереса к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- формированию бережного отношения у детей и взрослых к хлебу.

### **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, Размеры: 216х145х5 мм

## **Приложение 1**

### **Загадки, скороговорки пословицы.**

#### **Загадки о хлебе:**

1. Был крупинкой золотой, стал зеленою стрелой.  
Солнце летнее светило, и стрелу позолотило. Что за стрела? (колос).
2. Какое море за селом волнует ветерок?  
В нем волны можно собирать, укладывать в мешок (поле).
3. Сто братьев в одну избушку сомкнулись ночевать (зерна в колосе).
4. Загадаю загадку: заброшу за грядку, в год пущу, в другой выпущу (озимь).
5. В землю крошки, из земли — лепешки (пшеница).
6. Мнут и катают, в печи закаляют,  
А потом за столом нарезают ножом (хлеб).
7. Тарелка супа меж локтями, а он в руках у всех ломтями,  
Без него, как видно, не вкусно и не сытно (хлеб).
8. Есть такие слова: «Он всему голова»
9. Хрустящей корочкой одет, мягкий черный, белый (хлеб).
10. Мы ржаные Кирпичи в жаркой испекли печи,  
На машину загрузили - покупайте в магазине (хлеб).

#### **Скороговорки и чистоговорки о хлебе:**

Хорош пирожок - внутри творожок.  
Саша любит сушки, Сонюшка – ватрушки.  
Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.  
Женя - жница в поле, жнет она пшеницу.  
Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.  
Шла Саша по шоссе и сосала сушку.  
Жок-жок-жок - это пирожок.  
Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.  
Шки-шки-шки - мы любим пирожки.  
Жок-жок-жок - кушай Женя пирожок.  
Ач-ач-ач - вот калач.  
Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.  
Чи-чи-чи - мы любим калачи.  
Чи-чи-чи - на праздник будут калачи.



***Пословицы и поговорки о хлебе:***

Зимой снег глубокий, летом хлеб высокий.

Хлеб — всему голова.

Будет хлеб, будет и обед.

Пот на спине, так и хлеб на столе.

Без соли невкусно, а без хлеба несытно.

Хлеб - дар божий, отец, кормилец.

Черная земля дает белый хлеб.

И обед — не обед, коли вдоволь хлеба нет.

Рада скатерть хлебушку, он на ней как солнышко.

Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош.

Покуда есть хлеб, да вода - все человеку не беда.

Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь.

Без хлеба и медом сыт не будешь.

Всякий хлеб ест, да не всякий его сеет.

Без соли стол кривой.

Была бы мука да сито, и сама б я была сыта.

Вода вымоет, хлеб выкормит.

Голодной куме все хлеб на уме.

Горькая работа, зато сладок хлеб.

Как хлеба край, так и под елью рай, а хлеба ни куска, так везде тоска.

Как хлеба кусок, так разинул роток.

Калач приестся, а хлеб никогда.

Лиха беда хлеб нажить, а с хлебом можно жить.

Ржаной хлебушко — калачу дедушка.

Рыба не хлеб, сыт не будешь.

Свой хлеб сытнее.

Свой хлеб хоть ночью ешь.

Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.

Сытый считает звезды на небе, а голодный думает о хлебе.

У кого хлебушко, у того и счастье.

Умный детина: знает, что хлеб — не мякина.

Хлеб — батюшка, вода — матушка.

Хлеб в пути — не тягость.

Хлеб в человеке — воин.

Хлеб вскормит, вода вспоит.

Хлеб да вода — молодецкая еда.

Хлеб да вода — то наша дворянская еда.

Хлеб дорогой, да не дороже нас с тобой.

Ешь пироги, а хлеб вперед береги!

## *Приложение*

### Старинные рецепты выпечки хлеба и хлебобулочных изделий









