

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка « Детский сад 199»
Центрального района города Барнаула**

Проект «Как хлеб на стол попадает»

**Составитель проекта
Воспитатель МБДОУ ЦРР д/с 199-
« Детский сад №199»
Т.П. Яковлева**

Проект «как хлеб на стол попадает»



Хлеб ржаной, батонны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.
Погореловский С.

Вид проекта: познавательно –творческий.

Продолжительность: краткосрочный

Участники проекта: дети средней группы, воспитатели, родители.

Актуальность проекта: В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь пойдет о хлебе.

Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка!

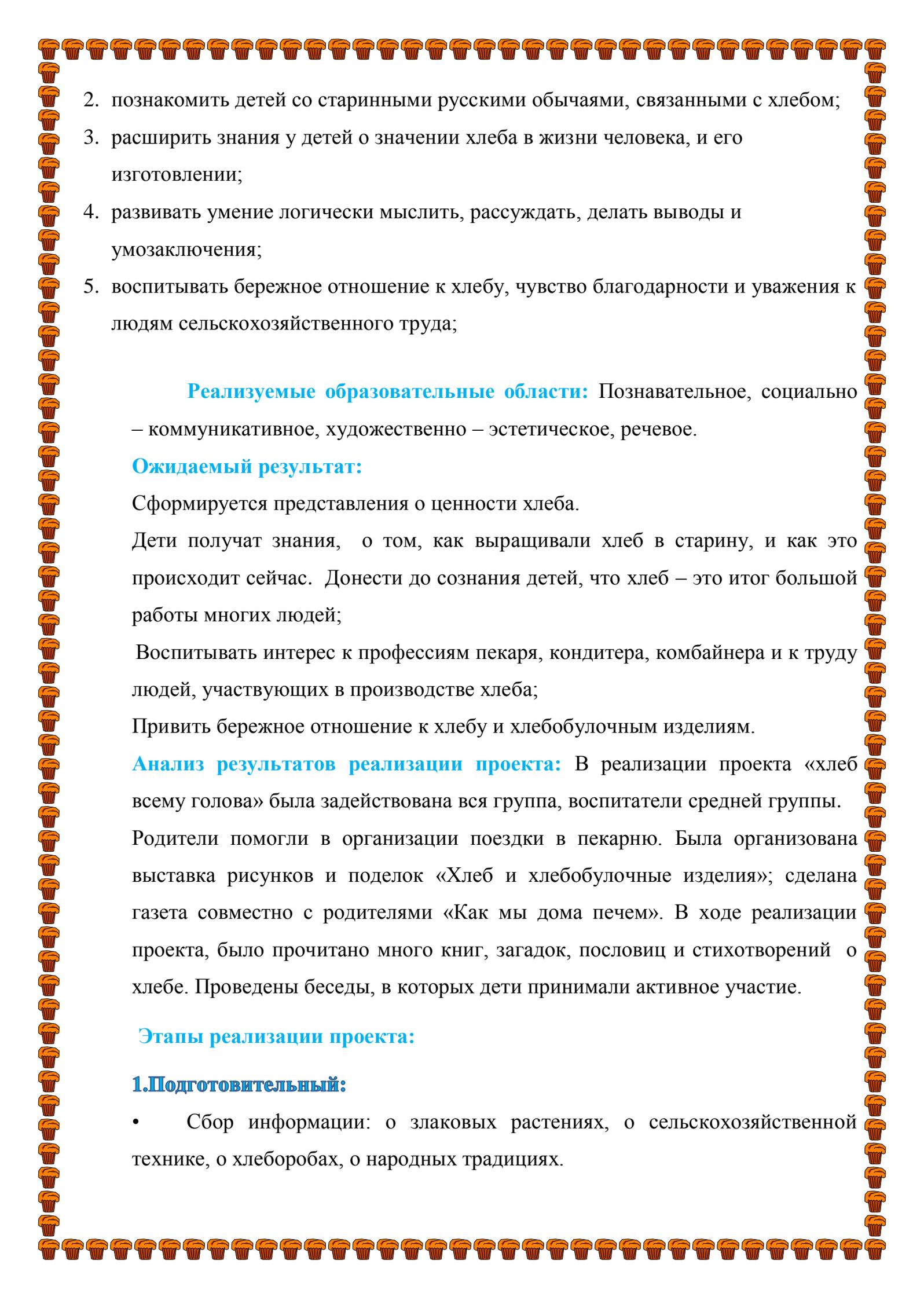
В старину к хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку.

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 данного проекта мы это узнаем!

Цель проекта: сформировать целостное представление о процессе выращивания хлеба у детей среднего дошкольного возраста, воспитать бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи проекта:

1. изучить историю возникновения хлеба;

- 
2. познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
 3. расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении;
 4. развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения;
 5. воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;

Реализуемые образовательные области: Познавательное, социально – коммуникативное, художественно – эстетическое, речевое.

Ожидаемый результат:

Сформируется представления о ценности хлеба.

Дети получают 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, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;

Привить бережное отношение к хлебу и хлебобулочным изделиям.

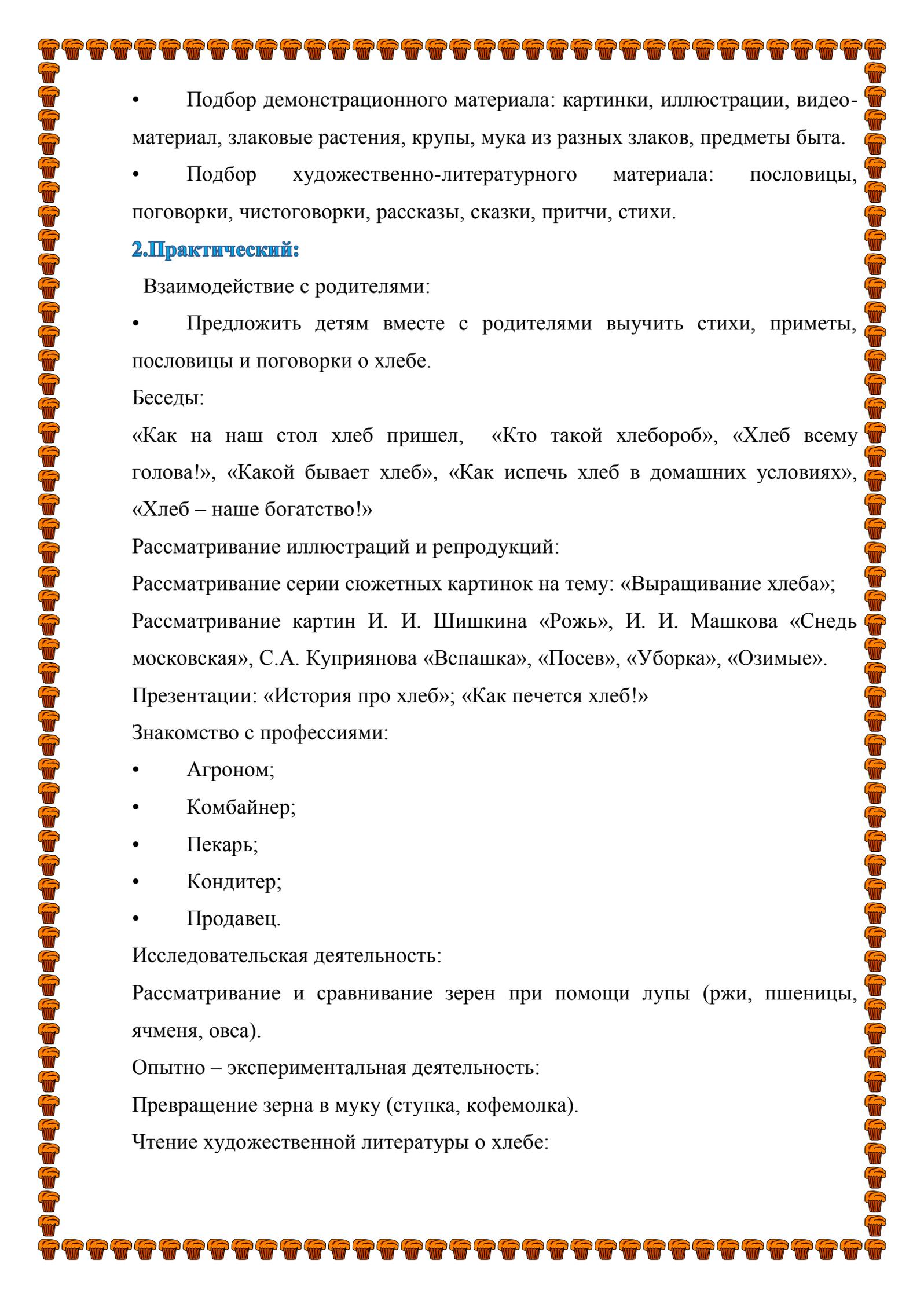
Анализ результатов реализации проекта: В реализации проекта «хлеб всему голова» была задействована вся группа, воспитатели средней группы.

Родители помогли в организации поездки в пекарню. Была организована выставка рисунков и поделок «Хлеб и хлебобулочные изделия»; сделана газета совместно с родителями «Как мы дома печем». В ходе реализации проекта, было прочитано много книг, загадок, пословиц и стихотворений о хлебе. Проведены беседы, в которых дети принимали активное участие.

Этапы реализации проекта:

1.Подготовительный:

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеботоргах, 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.

2.Практический:

Взаимодействие с родителями:

- Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе.

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»;

Рассматривание картин И. И. Шишкина «Рожь», И. И. Машкова «Снедь московская», С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».

Презентации: «История про хлеб»; «Как печется хлеб!»»

Знакомство с профессиями:

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

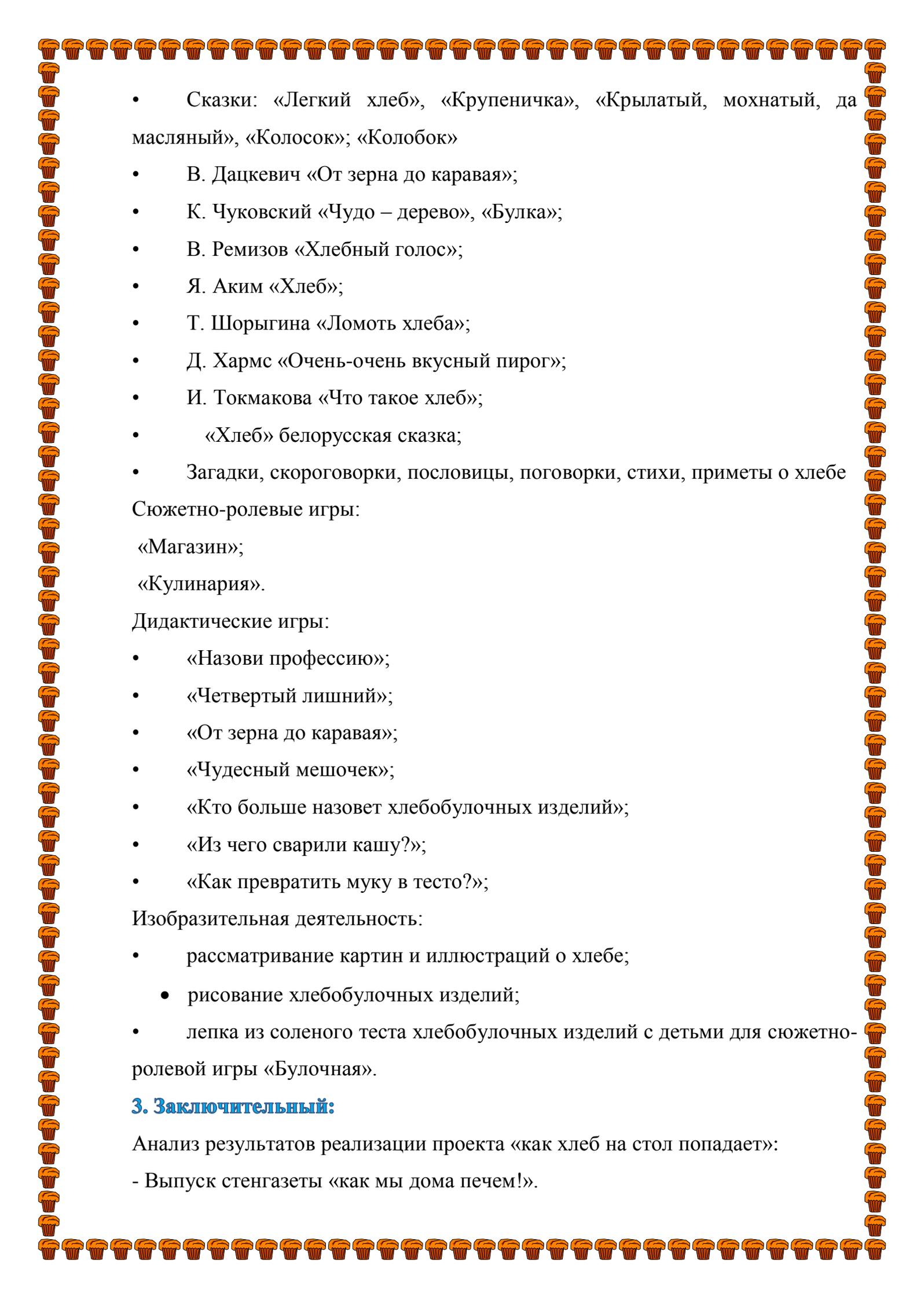
Исследовательская деятельность:

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

Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).

Чтение художественной литературы о хлебе:

- 
- Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; «Колобок»
 - 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»;
 - «Хлеб» белорусская сказка;
 - Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе

Сюжетно-ролевые игры:

«Магазин»;

«Кулинария».

Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Четвертый лишний»;
- «От зерна до каравая»;
- «Чудесный мешочек»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Из чего сварили кашу?»;
- «Как превратить муку в тесто?»;

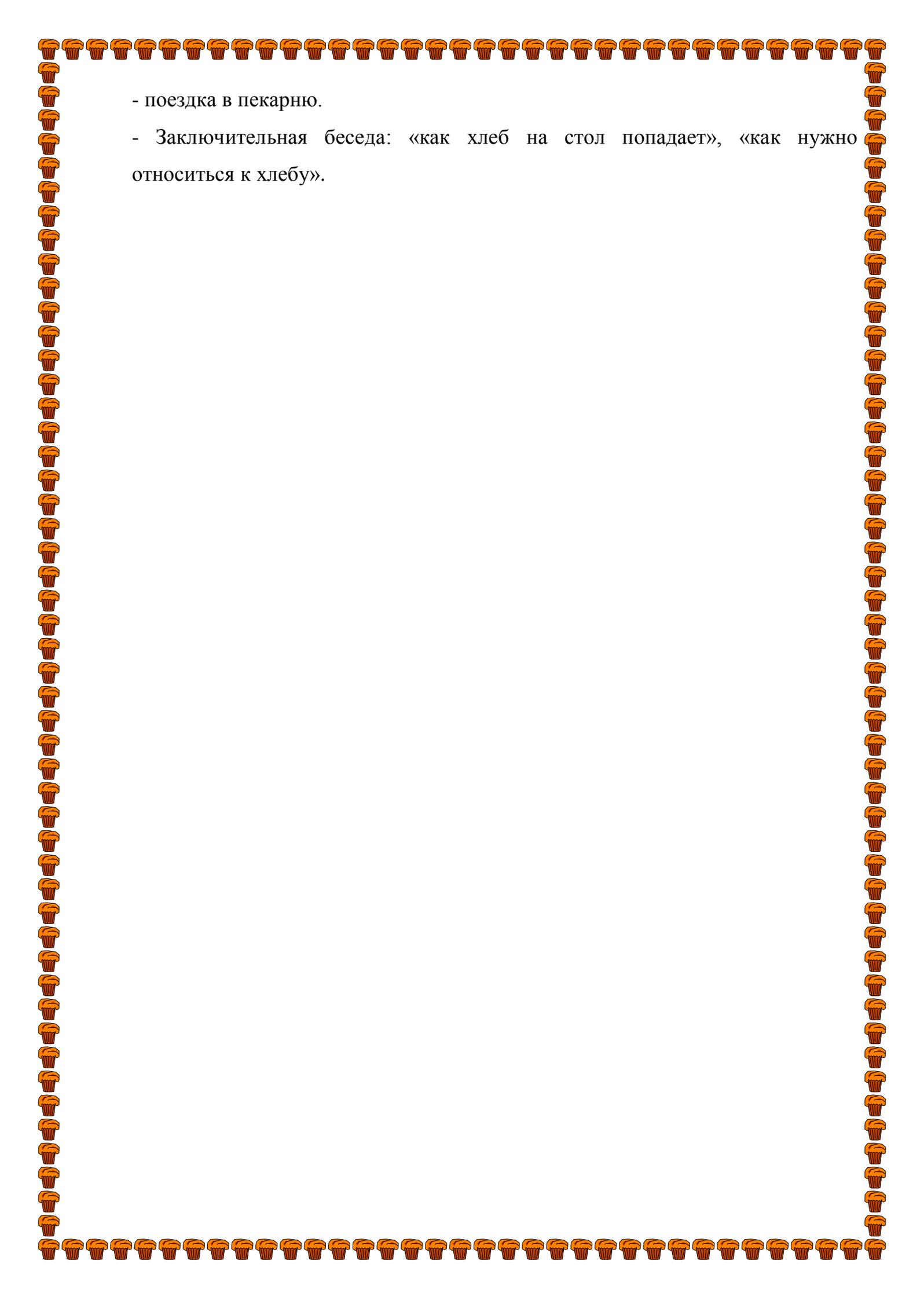
Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;
 - рисование хлебобулочных изделий;
- лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевой игры «Булочная».

3. Заключительный:

Анализ результатов реализации проекта «как хлеб на стол попадает»:

- Выпуск стенгазеты «как мы дома печем!».



- поездка в пекарню.

- Заключительная беседа: «как хлеб на стол попадает», «как нужно относиться к хлебу».

ФОТООТЧЁТ















