

Управление образования Администрации Нижнесергинского муниципального района Свердловской области  
**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 19 г. Михайловска  
(МКДОУ детский сад № 19)**

---

623080, Свердловская область, Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Рабочая, 25  
*тел. (343-98) 68-6-72 email: mdou-n19@yandex.ru*

## **Краткосрочный проект «Хлеб - всему голова»**

**2 мл.гр.**

**Выполнила: .Воспитатель Гилева И В**

**гМихайловск 2023г**

**Тема:** «Хлеб – всему голова»

## ПАСПОРТ ПРОЕКТА

### Тип проекта

По доминирующей в проекте деятельности: познавательно-игровой.

По содержанию: обучающий.

По числу участников проекта: групповой.

По времени проведения: краткосрочный (1 неделя)

По характеру общения: ребенок и семья, в рамках ДОУ.

По характеру участия ребенка в проекте: участник от зарождения идеи до получения результата.

Состав проектной группы: руководитель проекта – воспитатели группы, дети и родители 2 младшей «В» группы.

**Цель проекта:** формировать у детей представление о хлебе, как одном из величайших богатств на земле и как пришел хлеб к нам на стол.

### Задачи:

Образовательные:

- Формирование представлений о выращивании хлеба;
- Расширять знания детей о значении хлеба как полезного необходимого продукта для жизни человека;
- Знакомить с профессией взрослых;
- Знакомить детей с картинами известных художников;
- Учить детей замешивать дрожжевое тесто на хлеб.

Развивающие:

- Развивать познавательный интерес, внимание, память, связную речь;
- Развивать умение смешивать ингредиенты для теста.

Воспитательные:

- Воспитывать у детей бережное отношение, уважение к хлебу и людям, вырастившим его;
- Совершенствовать стиль партнерских отношений.

### Гипотеза:

Если дети 2 младшей группы больше узнают о выращивании хлеба, как он попадает к нам на стол, то научатся уважать не только профессии взрослых, занятых на производстве хлеба, но и относиться с уважением к самому хлебу.

### Проект состоит из трех этапов:

#### 1. Подготовительный этап:

Разработка тематического плана и предварительное наблюдение.

#### 2. Основной этап:

Беседа о том, как растет хлеб, о сборе урожая хлеба; рассматривание иллюстраций, колосьев ржи и пшеницы; заучивание пословиц; чтение литературных произведений по теме; изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста и дрожжевого. Экскурсии в хлебопекарню, в хлебный магазин.

Приглашение в детский сад родительницу (маму воспитанника) для обучения детей приготовления дрожжевого теста.

### 3. Заключительный этап:

Музыкальное развлечение «Хлеб – всему голова».

Реализация проекта «Хлеб – всему голова!»

Чаепитие совместно с родителями.

### **Формы реализации проекта:**

1. НОД.
2. Беседы.
3. Наблюдения.
4. Досуговая деятельность.
5. Игровая деятельность.
6. Продуктивная деятельность детей.
7. Чтение художественной литературы.
8. Экскурсия на хлебопекарню
9. Экскурсия в продуктовый (хлебный) магазин.

### **Актуальность.**

Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб (анкета), и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Формированию представления у дошкольников о труде хлебороба, воспитанию уважительного отношения к людям, занятым приготовлением хлеба, способствует реализуемый проект «Хлеб - всему голова!».

### **Новизна проекта:**

Новизна проекта заключается в том, что проект построен таким образом, чтобы задачи обучения и воспитания дошкольников реализовались при активном участии родителей.

### **Ожидаемый результат:**

#### **Для детей:**

- 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.

**Для педагогов:**

- повышения теоретического опыта и профессионализма;
- внедрение современных форм и методов работы по познавательной и экспериментальной деятельности дошкольников;
- личностный и профессиональный рост;
- самореализация.

**Для родителей:**

- повышение уровня экологического сознания;
- расширение опыта взаимодействия с детьми.
- повышение процента родителей, проявляющих интерес к жизни детского сада.

**Интегрируемые области:**

- коммуникация;
- чтение художественной литературы;
- художественное творчество (лепка, рисование, аппликация);
- познание;
- социализация.

**Коммуникативная:**

**Беседы:**

- «Как хлеб на стол пришел»;
- «Какой бывает хлеб»;
- «Как испечь хлеб дома»;
- «Берегите хлеб».

**Проговаривание скороговорок о хлебе**

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку.

Хорош пирожок - внутри творожок

Саша любит сушки, Соня - ватрушки

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

**Чтение художественной литературы о хлебе.**

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; 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, приметы о хлебе.

**Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе:**

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.

Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош

Покуда есть хлеб, да вода- все не беда

Без хлеба всё приестся

Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки  
Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь  
Без хлеба и мёдом сыт не будешь  
Без хлеба и у воды жить худо.

### **Приметы о хлебе:**

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.  
Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами. Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

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

1. Рисование хлебных полей, колосков ржи и пшеницы, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.
2. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевых игр.
3. Составление узоров и рисунков из круп,
4. Замешивание дрожжевого теста совместно с пекарем (мамой воспитанника).

### **Познание**

Наблюдения и рассматривание альбомов;  
- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;  
- репродукций картин русских художников на заданную тему;  
- просмотр презентаций «От зерна до каравая», «Виды хлебных злаков», «Как замесить дрожжевое тесто на хлеб. Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.

### **Социализация**

Сюжетно-ролевая игра: «Семья»; «Булочная», «Кулинария», «Пекарня».

### **Дидактические игры:**

- «Что из какой муки испекли»;
- «Что сначала, что потом»;
- «А какой он, хлеб»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Назови профессию».

### **Исследовательская деятельность**

Посещение продуктового магазина, экскурсия на хлебопекарню, приготовление дрожжевого теста вместе с пекарем. Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

### **Опытно – экспериментальная деятельность:**

- Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).
- Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

- Замешивание теста и выпечка хлеба в домашних условиях (хлебопечка или минидуховка).

**- Взаимодействие с родителями**

1. Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.

2. Совместно с родителями замесить и изготовить хлебобулочные изделия в домашних условиях (фото)

2. Выпуск газеты «Хлеб - наше богатство».

3. Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».

4. Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями).

5. Театрализация русской народной сказки «Колосок».

**Выводы:**

Реализации проекта предшествовала предварительная работа. Был подобран материал о «Хлебе»: пословицы, поговорки, загадки, стихи, иллюстрации, фотографии, дидактический материал. В течение недели в соответствии с разработанным планом проводились мероприятия по теме: «Хлеб – всему голова». Большое внимание уделялось беседам, из которых дети узнали, как хлеб на стол пришел. Был прочитан рассказ П. Коганова «Хлеб - наше богатство». Очень помогла в работе репродукция художника И. И. Шишкина «Рожь», по которой проводилась беседа совместно с детьми.

Для того чтобы закрепить знания и заинтересовать детей, проводились дидактическая игра «Из чего мы сделаны?», игра с мячом «Съедобное – не съедобное». Во время образовательной деятельности дети также изготовили хлебобулочные изделия из соленого теста, а также рисовали картинки с изображением хлеба.

Большое внимание уделено самостоятельной деятельности, где дети наглядно рассмотрели образцы зерен и колосков различных зерновых культур, сравнили их. Разыграли сюжет игры «День рождения»; просмотрели иллюстрации, фотографии о хлебе.

Активное участие в проекте приняли родители, которые помогли оформить выставку хлебобулочных изделий. Вместе с детьми испекли хлебобулочные изделия.

Итог проекта музыкальное развлечение на тему: «Хлеб – всему голова!».

Таким образом, в результате проект помог получить знания воспитанников о том, где растет хлеб, кто делает, из чего делают хлеб. Познакомились с различными видами хлеба и хлебобулочных изделий, какую форму имеют различные изделия. Научились сравнивать зерна и колоски различных зерновых культур.

Работа над проектом расширила познавательную активность, помогла сформировать знания детей о хлебе, как об одном из величайших богатств на земле. Каждый раз, садясь за стол, дошкольники будут помнить, каким тяжелым трудом достается хлеб, и будут бережно к нему относиться. Есть на свете золотые слова «Хлеб – всему голова!»

### **Используемая литература.**

1. Благинина Е. «Песенка о колоске»
2. Дацкевич В. «От зерна до каравая»
3. Емельянова Е. «Расскажите детям о хлебе»
4. Михалевская: «Большая хрестоматия для дошкольников»
5. Сборник «Делу время, а потехе час» Некрасов Н., стих «Колосья»
6. "Котик - золотой лобик» - белорусская народная сказка
7. "Легкий хлеб" - белорусская сказка
8. "Колобок" - русская народная сказка
9. "Хлебороб" - украинская народная сказка
10. "Колосок" - украинская народная сказка
11. Легенда о том, как появился хлеб или сказка о волшебном зернышке
12. Пришвин М. "Лисичкин хлеб"
13. Паустовский К. "Теплый хлеб"
14. Яковлев Ю. "Цветок хлеба"
15. Г.Х. Андерсен "Девочка, которая наступила на хлеб"
16. Биссет Д. "Про лужу и булочку с изюмом"
17. Усович Е. "Чудесные пряники"
18. Крутогоров Ю. "Дождь из семян"
19. Кон Л. из книги "О растениях"
20. Тайц Я. "Все здесь"

### **Список литературы.**

1. Благинина Е. «Песенка о колоске» [Текст]/ Е. Благинина – М: «Малыш», 2009г., - с. 89
2. Волчкова В. Н., Степанова Н. В. «Конспекты занятий в старшей группе детского сада. Познавательное развитие». Учебно-методическое пособие для Николаева С. Н. «Комплексные занятия по экологии». -М «Педагогическое общество России» 2009г., - с. 102
3. Дацкевич В. «От зерна до каравая» [Текст] /В. Дацкевич–М: «Малыш», 2010г., - с. 93
4. Емельянова Е. «Расскажите детям о хлебе» [Текст] / Е. Емельянова – М: «Мозайка-Синтез, Серия: Расскажите детям» 2010г., - с. 56
5. Михалевская М. «Большая хрестоматия для дошкольников» [Текст] / М Михалевская - М «Мой мир» 2008., 528 страниц.