

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД №9 «ЛАСТОЧКА» Г. РТИЩЕВО САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПРОЕКТ ДЛЯ ДЕТЕЙ  
ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ ГРУППЫ**

**ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА**

**ВЫПОЛНИЛА ВОСПИТАТЕЛЬ  
ЛИННИК О.В.**



# 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 самой 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.



# ТИП ПРОЕКТА



## ■ КЛАССИФИКАЦИЯ

- Игровой; повествовательный; экскурсионный; конструктивный.

## ■ ПО ДОМИНИРУЮЩЕМУ МЕТОДУ

- Исследовательский
- Информационный
- Практико-ориентированный.

## ■ ПО ХАРАКТЕРУ СОДЕРЖАНИЯ

- Ребенок и природа
- Ребенок, общество и его культурные ценности; рукотворный мир.



# ТИП ПРОЕКТА

## ■ ПО ХАРАКТЕРУ УЧАСТИЯ РЕБЕНКА

- Ребенок – участник от начала до конца

## ■ ПО ХАРАКТЕРУ КОНТАКТОВ

- Внутри одной возрастной группы
- В контакте с родителями и социальными партнерами

## ■ ПО ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ

- Долгосрочный

■ Подготовительный этап      июль - сентябрь

■ Практический этап            октябрь - март

■ Аналитический этап          апрель-май



# УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА:

- воспитатели группы
- дети подготовительной группы
- родители
  - **СОЦИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ**
- Библиотека г. Ртищево
- МУК «ГДК «Спутник»



## АННОТАЦИЯ:

Данный проект рассчитан на детей старшего дошкольного возраста. Он охватывает знания и формирует умения в различных предметных областях: ознакомление с окружающим миром, изобразительная деятельность, ознакомление с художественной литературой.

Проект призван побудить детей к размышлениям, учить сравнивать, анализировать, делать выводы, обобщения. Проект дает возможность детям приобрести навыки первоначальной, элементарной исследовательской деятельности.

# ЦЕЛЬ:

- ❑ Сформировать у детей представление о ценности хлеба
- ❑ Воспитание бережного отношения к хлебу.
- ❑ Формирование умений проводить исследовательскую работу.

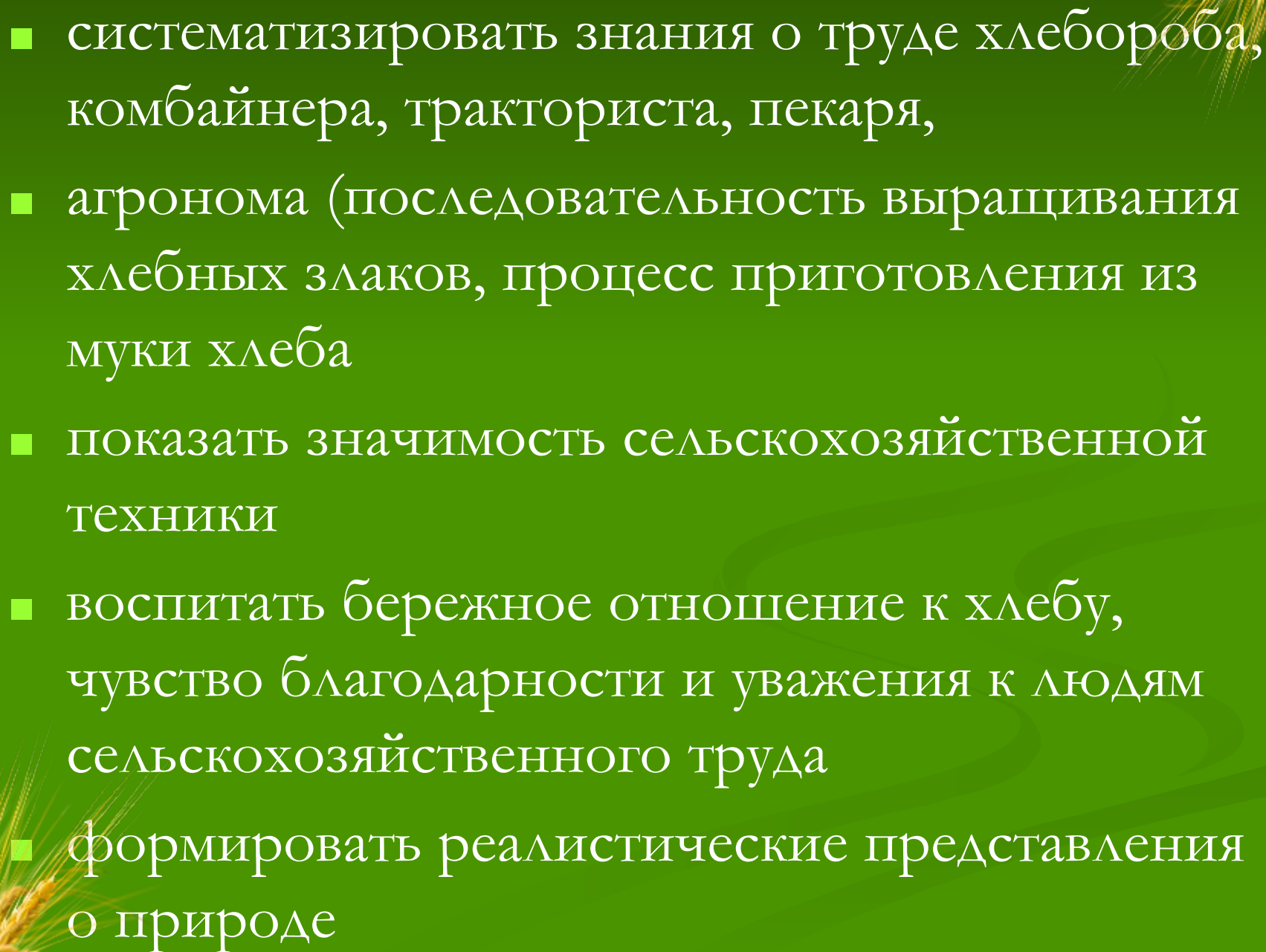




# ЗАДАЧИ:

- обогатить познавательный опыт детей
- сформировать систему знаний детей о производстве хлеба
- развивать у детей нетрадиционное решение
- дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом
- совершенствовать трудовые навыки детей
- приобщать родителей к воспитанию детей через совместные мероприятия.
- закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку



- 
- 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 сельскохозяйственного труда
  - формировать реалистические представления о природе

- совершенствовать системы обследовательских действий
- развивать основные психические процессы – память, внимание, образное и логическое мышление
- научить доводить порученное дело до конца.
- воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.
- учить сотрудничать, уважать чужой труд.
- обогатить кругозор детей.



# ПРЕДШЕСТВУЮЩАЯ РАБОТА

- Рассматривание картин; картинок «Хлебобулочные изделия», «Зерновые культуры»;
- Беседа о бережном отношении к хлебу, разучивание стихов, пословиц, поговорок.

«Рожь» Шишкин И.И.



«Уборка хлеба» Шишкин И.И.



Машков И.И.  
«Снедь Московская»

# ГИПОТЕЗА

- получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему



# Маршрутный лист проекта.



# МОДЕЛЬ ТРЕХ ВОПРОСОВ

## ■ Что мы знаем?

- Хлеб продается в магазине
- Мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке
- Из зерен делают муку
- Хлеб бывает белый и черный
- Хлеб пекут на хлебозаводе



# Что мы хотим узнать?

- Как называются люди, которые выращивают хлеб? Какие еще есть крупы?
- Что надо, чтобы вырастить хлеб?
- Как растили хлеб раньше?
- Как готовится тесто? Как пекут хлеб?
- Что можно сделать из муки еще?
- Какие еще есть крупы?
- Как работает мельница?
- Почему говорят :Хлеб всему голова?
- Как называют хлеб в других странах?
- Что можно приготовить из черствого хлеба?





# Где мы можем узнать?

- Сходить на экскурсию
- Спросить у родителей
- Посмотреть в Интернете
- Спросить у воспитателя
- Провести опыты
- Посмотреть в книгах, энциклопедиях



# РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

## СОЦИАЛЬНО-КОММУНИКАТИВНОЕ РАЗВИТИЕ

### ■ Совместная деятельность

Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.

Игра «Да-нет», Разработать правила обращения к хлебу.  
Беседа «Терпение и труд все перетрут», «О правильном обращении с электроприборами», рассказ о коллекциях и музеях.



# СОЦИАЛЬНО-КОММУНИКАТИВНОЕ РАЗВИТИЕ

## ■ Самостоятельная деятельность

- Рассматривание альбома «как к нам хлеб пришел»,
- СРИ «Магазин», «Больница», «Семья», «Ярмарка», «Мы - хлеборобы», настольно-печатные игры

## ■ Работа с родителями

- Составление алгоритма «Откуда к нам хлеб пришел»,
- составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?»,
- выпечка хлеба дома, замешивание теста



# ПОЗНАВАТЕЛЬНОЕ, РЕЧЕВОЕ РАЗВИТИЕ

## Совместная деятельность

- Экологическая игра «что за чем», опыт с вертушкой (взаимосвязь между ветром и вращением-ветряная мельница), экскурсия на хлебокомбинат, экскурсия на кухню «Как готовится тесто», экскурсия в хлебный магазин, д\и «откуда хлеб пришел», «что было бы если...», «родственные слова», «раз, два, три-сказка выходи»; опыт «вершки-корешки», перемалывание зерен через мельницу»

- чтение Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», В Крупин «Отцовское поле»; Ю.Ванаг «Хлеб, заработанный своими руками», А.Букалов «Как машины хлеб берегут», Дацкевич «От зерна до каравая», беседа «батоны и булки не растут на грядке», опыт по выращиванию семян (ржи, пшеницы).



# ПОЗНАВАТЕЛЬНОЕ, РЕЧЕВОЕ РАЗВИТИЕ

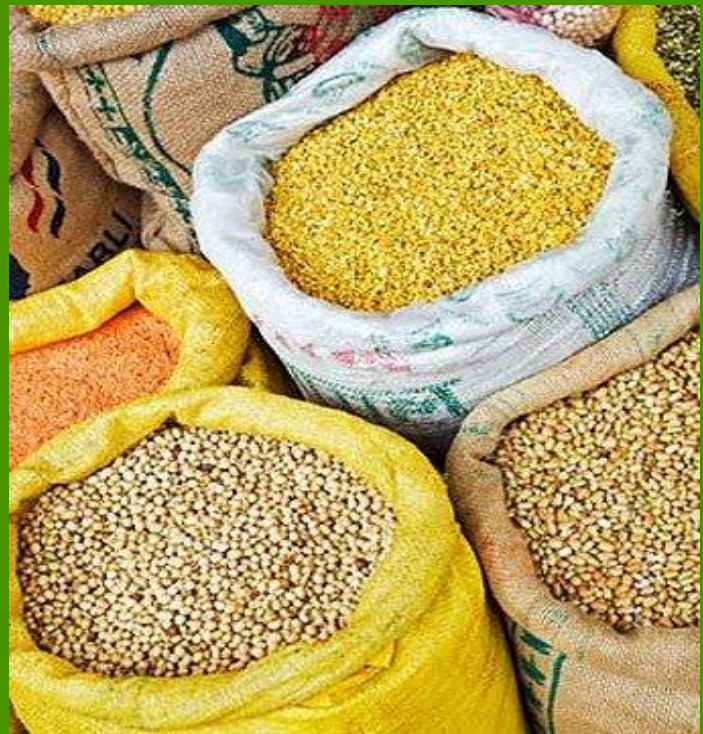
## ■ Самостоятельная деятельность

- Рассматривание книг, альбомов о хлебе, придумывание рассказов о хлебе, рассматривание колосков, зерен, д\и «Подбери словечко», д\и «Золушка», посчитать зерна, выложить буквы и цифры, рассматривание и проба разных видов хлеба, переписывание новых слов.



## ■ Работа с родителями

- Составление рассказов о хлебе, придумывание загадок, сбор картинок, пословиц, стихов о хлебе.



# ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ

## Совместная деятельность

Коллаж «Что можно сделать из муки?», конструирование из бросового материала «Мельница», изготовление тряпичной куклы «Крупеничка», лепка из соленого теста, рассматривание иллюстраций И. Шишкин «Рожь», И.Машкова «Снедь Московская.Хлеба», Составление букетов из листьев, колосков.



# ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ

- Самостоятельная деятельность
- Раскрашивание разукрасок, составление узоров и рисунков из круп, выкладывание орнамента из круп, зерен.



- Работа с родителями
- Подбор иллюстраций о хлебе, составление альбома «Хлеб - всему голова», изготовление пальчикового театра к сказке «Колосок», атрибутов и декораций к сказке Путешествие колобка», изготовление визитной карточки музея «Хлеб всему голова»



# ФИЗИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ

- Совместная деятельность
- Спортивное развлечение «Хлеб – всему голова», пальчиковые игры, психодрама «Тесто», психогимнастика «Хлеборобы»





# ФИЗИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ

- Самостоятельная деятельность
- Подвижные игры, игра «Что за крупа?», д\и «Где мы были мы не скажем, а что делали покажем»



- Работа с родителями
- Составление альбома «О пользе хлеба»,
- Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам»



# РИСУНКИ ХЛЕБНЫХ ПОЛЕЙ



# ПОДЕЛКИ ИЗ СОЛЕНОГО ТЕСТА



СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ!

