

Проект «Поле» подготовительная группа

Воспитатель:
Митасова Лилия Николаевна

The background features several sets of concentric circles in a lighter shade of blue, resembling ripples in water, positioned in the lower right and bottom center areas of the slide.

Проект «Поле»



Актуальность

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!

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.



Есть в мире понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб, древний и вечно молодой продукт человеческого труда. «Хлеб - всему голова» - гласит народная мудрость. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничная обед, ни праздничный стол. Вырастая, дети, помнят запах родного очага всю свою жизнь и впоследствии, создавая уже свои семьи, интуитивно хранят в них те же традиции, которые они вобрали в себя в родительском доме. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и заботой.

Цель проекта:

- ❑ Расширять представления детей о всем пути от зерна до готового хлебобулочного изделия
- ❑ Сформировать у детей представление о ценности хлеба, выращивания хлеба, выпекания хлеба, о профессиях людей, задействованных в этих процессах.
- ❑ Воспитать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и выпекании.
- ❑ 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, 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



- 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.



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



Весной на поля выходят машины

Всему начало плуг и борозда,

Поскольку борозда

Под вешним небом

Имеет свойство

Обернуться хлебом.

Пословицы и поговорки

1. Хлеб — всему голова.
2. Хлеб — драгоценность, им не сорн.
Хлеба к обеду в меру верн.
3. И обед — не обед, коли хлеба нет.
4. Всякий хлеб ест, да не всякий его сеет.
5. Хлеб — дар божий, отец, кормилец.
6. Палата бела, а без хлеба в ней беда.
7. Без хлеба, без соли худая беседа.
8. Покуда есть хлеб да вода, все не беда.
9. Хлеба нет — корочка в честь.
10. Худ обед, когда хлеба нет.
11. Хлеб — батюшка, вода — матушка.
12. Мал ломоть, да век кормит.
13. Ищи дела, как хлеба.
14. Земля — матушка, а хлеб — батюшка.
15. За хлебом все добро.
16. Не печь кормит, а руки.
17. От хлеба хлеба не ищут.



Какой путь проходит хлеб?







Трактора вспахивают землю, а потом её боронят.



К трактору прицепляют сеялки, и они ровными рядами укладывают в землю зерна.



Вот и взошла пшеница. За ее ростом следит агроном.



Когда зерна хлебов созрели, начинается горячая пора для хлеборобов – жатва. На поля выходят комбайны.



Нельзя потерять ни зернышка!
Комбайны срезают колосья, выколачивают из них зерна, которые по
специальному рукаву высыплют в грузовые
машины.



Пришла пора убирать урожай.
На поле выходят комбайны.



С УТРА И ДО ГЛУБОКОЙ НОЧИ ИДЁТ УБОРКА
ХЛЕБА,
ЧТОБЫ НЕ ПОТЕРЯТЬ НИ ЗЁРНЫШКА.

**Зерно везут на элеватор, в зернохранилище.
Там его сушат и очищают.**



**А потом на мельницу, где из зерна
мелют муку.**



РАСТЕНИЕВОДСТВО

ЗЕРНОВЫЕ
КУЛЬТУРЫ

хлебные

крупяные

бобовые

ТЕХНИЧЕСКИЕ
КУЛЬТУРЫ

масличные

волокнистые

сахароносные

ОВОЩНЫЕ
КУЛЬТУРЫ

Плодово-
ягодные

картофель

корнеплоды

Зерновые культуры



Зерновые культуры

овёс



пшеница



ячмень



рожь



рис



Масличные культуры



п
о
д
с
о
л
н
е
ч
н
и
к

горчица



к
у
н
ж
у
т



арахис



тмин



мята

Технические культуры – это культуры, которые в основном используются в виде сырья для отдельных отраслей промышленности.





Жаворонки являются типичными обитателями полей.

Увидеть птицу близко трудно. Гнездится на земле. Питается насекомыми и семенами растений. Полевой жаворонок — перелетная птица, на зимовку улетает в сентябре — октябре, возвращается в марте.



ОБИТАТЕЛИ ПОЛЕЙ



Вредители поля



Вредители полей



колорадский жук



тля



капустная белянка



жук-кузька



хлебная
жужелица



клеверный
долгоносик



шведская
муха

Золотые есть слова - Хлеб - всему голова. Почему так говорят?

Объясню я для ребят:
Хлеб – тяжёлый труд людей,
И бросать его не смей.
На полях пшеница зреет,
Хлебороб её лелеет,
Срок придёт, её пожнёт
Зерно на мельницу свезёт.
Мельник там муки намелет,
По мешкам её разделит,
И в пекарню отвезёт –
Пекарь хлеб нам испечёт.
Труд, ребята, уважайте,
Хлеб под лавку не бросайте!







Приятного аппетита!

