



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

Проект «Хлеб всему голова»

Вид проекта: информационно-исследовательский

Продолжительность: средней продолжительности
(3 недели)

Участники проекта: дети старшей группы

Образовательная область: познание



Актуальность

Хлеб – величайшее изобретение человечества, общечеловеческий символ достатка и благополучия. История хлеба насчитывает более 15 тысяч лет. Особенно любили и почитали хлеб в России. Это главное блюдо на столе: в старину без него не садились за стол. В современном мире, к сожалению, отношение к хлебу изменилось. Можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб.

Наблюдая за детьми во время еды, мы обратили внимание, что дети к хлебу относятся без должного уважения, едят хлеб без аппетита, его много остается на столах после трапезы.

Мы часто говорим ребятам, что хлеб надо ценить, так как он достается тяжелым трудом. Прежде, чем попасть на стол, хлеб проходит долгий путь. Детям стало интересно, почему так говорят взрослые.

Вместе с ребятами мы решили узнать, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

Через проектную деятельность мы пытаемся изменить отношение детей к хлебу.

Гипотеза исследования:

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

Цель: формировать у детей представление о процессе производства хлеба от зернышка до нашего стола



Задачи: Познакомить детей со злаковыми культурами, из которых выпекают белый и черный хлеб. Дать детям представление о процессе выращивания и изготовления хлеба – булочных изделий, их разнообразии.

Познакомить со злаковыми культурами, из которых выпекают белый и черный хлеб, закрепить знания о хлебе как одном из величайших богатств на земле.

Развивать наблюдательность, умение сравнивать, обобщать, устанавливать причинно-следственные зависимости.

Учить делать выводы. Формировать навыки коммуникативности, самостоятельности.

Развивать познавательный интерес в процессе экспериментирования.



Подбор информации о выращивании и производстве хлеба.

Для этого нам нужно:

поискать дома книги, иллюстрации о хлебе;

сходить в библиотеку;

посмотреть в интернете;

спросить у взрослых.

Пословицы:

Хлебушко – калачу дедушка.

Не шуба греет, а хлеб.

Худ обед, коли хлеба нет.

Не красна изба углами,

а красна изба пирогами.

Хлеб – всему голова!

В хлебе наша сила!

Хлеб, щи, каша – пицца наша.

Загадки:

Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый. (Хлеб)

У лепешки, каравая, сушки, плюшки, пирожка
От рождения седая мать по имени... (Мука)

Корабль-великан по земле идет.
Поле пройдет – урожай соберет. (Комбайн)

Вырос в поле дом. Полон дом зерном.
Стены позолочены. Ставни заколочены.
(Зерно)

Заповеди:

Хлеб наш берегите!

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте!

Хлебом не играйте!

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, друзья!

Мы прочитали о хлебе:

«Полюшко-поле», рассказы «Детская литература»

Онегов А. «Тропинка полевая»

Степанов В. «Профессии»

«Русское поле» Детская энциклопедия

Митяев А. «Мешок овсянки»

Пришвин М. «Лисичкин хлеб»

Пальчинскайте В. «Хлеб»

«Каравай» латышская сказка

Ванаг Ю. «Хлеб, заработанный своими руками», «Хлеборобы»

Сказки о хлебе:

«Легкий хлеб», «Колобок», «Петушок и жерновцы»

Наши исследовательские



рассмотрели зерновые культуры (рожь, пшеница)



Замочили
зерна пшеницы,
посадили их.
Провели
наблюдения.
Получили
результат.





Перемололи зерна пшеницы,
ржи.



Рассмотрели виды муки.

Сделали вывод: ржаная мука – черный хлеб,
пшеничная мука – белый хлеб.



Ой, как вкусен
хлеб!

*Только снег сошел в апреле, как поля зазеленели.
Мы говорим: «Хлеб».
Золотой простор бескрайний, там работают
комбайны.
Мы говорим: «Хлеб».
Вот зерно течет рекой, чтобы сделаться мукой.
Мы говорим: «Хлеб».
Тесто кружится в квашне, запекается в огне.
Мы говорим: «Хлеб».
Ешь его, расти и помни: в мире нет труда огромного
Чтоб на стол к тебе явился
Свежий хлеб.*



Построили модель: путь хлеба от зернышка до каравая.

праздник «Хлеб всему голова» – итог проекта



Спасибо за внимание!