



Структурное подразделение «Детский сад» государственного бюджетного  
образовательного учреждения Самарской области  
основной общеобразовательной школы №2 п.г.т Смышляевка  
муниципального района Волжский Самарской области.

**Краткосрочный экологический,  
нравственно - патриотический проект на  
тему «Как колосок  
хлебом на стол пришёл»  
(по стихотворению Светланы Богдан)**

**Проектная деятельность воспитателя старшей группы  
«Радуга»  
Ветровой Н.М. - воспитателя первой квалификационной  
категории**

**2016 год**



**Тип проекта:** познавательно-исследовательский.

**Сроки реализации:** период с 10.10 - 28.10. 2016

**Продолжительность проекта:** краткосрочный.

**Участники проекта:** повар, дети и воспитатели старшей группы «Радуга»

**Актуальность:** Хлеб это символ благополучия, достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники.

Этот продукт сопровождает нас всю жизнь. Ценность хлеба ничем нельзя измерить.

К сожалению, многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу неуважительно (бросают, играют крошат, лепят фигурки и т.п.).

**Цель:** расширить знания детей о хлебе.

**Задачи:**

**Образовательные:**

✓ изучить историю возникновения хлеба;

✓ познакомить детей с зерновыми культурами, из которых делают муку; с разнообразием хлебобулочных изделий;

✓ расширять и обогащать знания детей о хлебе, и его изготовлении.

**Развивающие:**

✓ развивать познавательно – исследовательскую деятельность;

✓ развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

**Воспитательные:**

✓ воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду взрослых;

✓ воспитывать желание делиться полученными знаниями.





## Разработка проекта:

создать развивающую среду: подобрать материал, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

## Ожидаемые результаты:

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.

## Методы исследования:

сбор информации;  
беседы;  
наблюдения;  
эксперименты;  
анализ.

## Интегрируемые образовательные области:

Социально-коммуникативное развитие;





**Социально-коммуникативное развитие:**

**Сюжетно-ролевая игра:**

«Семья»;

«Магазин»;

«Булочная»;

«Кулинария».

**Дидактические игры:**

«Назови профессию»;

«Что где растет»;

«Что из какой муки испекли»;

«От зерна до каравая»;

«Что сначала, что потом»;

«Превращения»;

«А какой он, хлеб»;

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;





**Познавательное развитие:**

**Беседы:**

«Как хлеб на стол пришел»;

«Какой бывает хлеб»;

«Как испечь хлеб дома»;

«Берегите хлеб».

**Наблюдения и рассматривание альбомов:**

подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;  
репродукций картин русских художников на заданную тему;

**Просмотр фильмов:**

«История про хлеб»;

«По секрету всему свету. Как получается хлеб».

**Просмотр мультимедийной презентации :**

«От зернышка до хлеба».

**Знакомство с профессиями:**

Агроном;

Комбайнёр;

Пекарь.

**Исследовательская деятельность:**

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

Замешивание теста и выпечка хлеба (при помощи воспитателя, повар).



# Проводим опыт.

Сообщаем, что в тепле грибки быстрее превращают сахар в спирт и углекислый газ. В результате газы скапливаются в бутылочке, с каждым разом их становится все больше и больше, и мы видим, как шарик надувается.

В бутылочку наливаем теплую воду, добавляем сахар, дрожжи, перемешиваем. Затем надеваем на горлышко бутылки воздушный шарик.





## **Речевое развитие:**

### **Чтение художественной литературы о хлебе.**

Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка». Стихи: Я. Аким «Пшеница», Я. Дягутите «Руки человека», Ольга Стратонович «Хлеб»,

Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», И. Токмакова «Что такое 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

### **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.



## **Художественно-эстетическое развитие:**

Изобразительная деятельность:

Рисование хлебных полей, людей, выращивающих хлеб, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.

Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевых игр.

Составление узоров и рисунков из круп.

«Рисование с натуры хлебобулочных изделий»

Изобразительная деятельность Рисование «Ваза с колосьями»

## **НОД:**

Чтение и пересказ сказки А. Ремизова «Хлебный голос».

«Рассказывание о хлебе»

«Откуда к нам приходит хлеб»;

«Хлеб – всему голова»;

Составление рассказов по серии картин «Как люди выращивают хлеб»;

«Кем бы ты хотел стать» (профессии хлебороба, пекаря...);

«Хлебобулочные изделия» (лепка из солёного теста);

Рассматривание картины И. Шишкина «Рожь»





**Взаимодействие с родителями:**

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

Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».

Совместное занятие. (Бабушка - повар)

Чаяпитие с детьми (с хлебобулочными изделиями своими руками).



**Светлана Богдан «Как  
колосок  
хлебом на стол пришёл»**

**Вырос в поле колосок.  
Как же хлебом стать он  
смог?**

**В колоске домов полно!  
В каждом вызрело зерно.**

**А из зёрнышка в свой  
срок**

**Будет новый  
колосок!...**

**Всё сначала, по  
порядку -**







**Вышли в поле трактора,  
Землю им пахать пора,  
Чтоб посеять рожь,  
пшеницу...**

**Ведь на поле Хлеб  
родится!**

**К севу всё уже готово!**

**И кипит работа снова...**

**В сеялки полным-полно  
Насыпается зерно.**

**С ранней зорьки до темна**





**Солнце землю согревает,  
Дождик щедро поливает.  
К концу лета вышел срок -  
Вырос в поле колосок!**

**Поле солнцем залитое,  
Говорят, что золотое...  
Колоски росли, трудились,  
Светом солнечным налились,  
Силу взяли от Земли -  
Золотыми стать смогли!  
Дни промчались... Наступает  
Время сбора урожая...**







**Вышел в поле агроном -  
Близко он с землёй знаком.**

**Знает, что растить и как –**

**В этом деле он - мастак!**

**Колосочки в руки взял...**

**«Урожай готов!» – сказал.**

**Дружно взялись все за дело**

**И работа закипела!**

**С ранней зорьки и до ночи**

**Комбайна двигатель**

**клокочет...**

**Он колосья жнёт умело,**

**Зерно сыпает в грузовик!**

**Как благородно это дело!**

**И хлебороб к труду привык!**

**Машины едут на поля,**

**Чтоб урожай успеть убрать,**

**Пока тепла, суха земля,**

**Комбайн спешит колосья**

**жать.**



**Везут зерно на элеватор.  
А там трудяга-экскаватор...  
Перемешает он зерно,  
Чтобы проветрилось оно,  
Чтобы под солнцем  
просушилось,  
И лучше в зиму сохранилось.**



**Лишь зерно проветрится –  
Его везут на мельницу.  
Ветер жернова вращает,  
В муку зёрна превращает...  
Вы готовьте лишь мешки –  
Хватит здесь для всех муки!**



**Белый-белый порошок  
Насыпают нам в мешок.  
... Вот и есть у нас мука  
Из зерна пшеничного.  
Как белёшенька, мелка –  
Качества отличного!  
Как теперь нам дальше быть?**



**Что ж, начнём... Муку  
просеем.**



**Горкой насыпаем.  
В серединку воду  
льём,  
Маслом заправляем.**



**А теперь немного  
соли -  
Лишь щепоточку, не  
боле...**



**Яйцо добавим, сахар  
тоже,  
Тесту это всё  
поможет**



**Пышным быть и  
очень вкусным.**





**А тем временем опару  
Мы для теста ставим:  
Дрожжи с молоком, мукой  
Взобьём и оставим.**

**Постоит пускай в тепле,  
Чтобы выросло вдвойне!**

**Вот опара и готова.  
Теперь можно всё смешать.  
Тщательно и аккуратно,  
Чтобы хлебу силу дать!**

**Есть у пекарей секрет  
Терпеливым лишь здесь место!  
Чем мы дольше месим тесто –  
Тем пышнее будет хлеб!**

**Тесту нужно дать подняться,  
Чтобы сил могло набраться,  
Чтоб воздушным было,  
пышным...**

**Вкусный хлеб не будет лишним!**





**В формы тесто  
помещаем,  
Пусть немного постоит.  
В печке жару прибавляем**

**-  
Веселей огонь горит!  
Ещё нужно подождать –  
Подрастёт... и в печь  
сажать.**

**Время быстро пробежало**

**-  
Тесто в формах  
задышало:  
Стало рыхлым,  
ноздреватым  
И воздушным, словно  
вата.**

**Пора тесто ставить в  
печь,  
Чтобы хлебушек испечь!**

**Вот запахло хлебом дома.  
Это значит - всё готово!  
Достаём мы из печи,**





**Каравай... Ах, красота!**

**Хлеб такой для  
торжества.**

**Не у всякой мастерицы  
Может Хлеб такой  
родиться!**

**Хлеб пшеничный и  
ржаной,  
Заварной и отрубной...**

**Булки, плюшки и  
ватрушки,**

**Баранки, бублики и  
сушки,**

**Вафли, сухари, печенье,  
И пирожное с вареньем,**

**Пирожки и пироги -  
Всё из хлебной из муки!**

**Макароны все на свете:  
Рожки, ракушки и**

**спагетти,  
Манты и знатные**



**Хлеб, ребята, берегите!**

**Никогда им не сорите!**

**Много рук его растили,**

**Собирали, молотили,**

**Отдыха порой не знали,**

**Долго у печи стояли,**

**Чтоб для нас испечь**

**полезный**

**Хлеб душистый и**

**чудесный!**

**Вот так мапый копосок**



# Мы юные пекари



А у нас сегодня в группе  
Будет нова игра:  
Все девчонки –  
поварихи



Мы халатики  
надели,  
Колпаки на  
головах.







**Мы  
сегодня  
поварих  
и,  
Мы  
сегодня  
повара!**



**Булочки, ватрушки,  
Рогалики-завитушки  
Напекли на всех.  
Если кушать хочешь,  
То за стол садись.  
Язычок проглотишь,  
Ешь, не торопись!**





## **Список используемой литературы:**

Емельянова Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет

Моя страна. Возрождение национальной культуры и воспитание нравственно-патриотических чувств. Практическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ // Авт.-сост. Натарова В.И. и др. – Воронеж: ТЦ «Учитель», 2005. – 205 с.

Рыжова Н.А. Почва — живая земля. М.: Карапуз-Дидактика, 2005.

Т.А. Шорыгина. Беседы о хлебе. Методические рекомендации.

М.: ТЦ Сфера, 2012. – 41 с.

## **Интернет ресурсы:**

<http://www.youtube.com/watch?v=BUh0q8z5Pbs>

<http://www.youtube.com/watch?v=oeWNIZRSgNM>

# **Спасибо за внимание**