



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