

# Проект: «Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат»



Воспитатель первой  
квалификационной категории:  
Сухорукова А.К.

МБДОУ д/с 58 «Жемчужинка»

# 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.

На Руси к хлебу всегда относились с большим почтением, дорогих гостей встречали хлебом и солью, а во время свадебной церемонии молодожены клали руки на хлеб.

Есть для всех без исключения одно общее: **хлеб - это жизнь.**

Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью.

Но в наше время среди молодого поколения почтение к хлебу, умение ценить его утрачивается. Нужно, чтобы ребенок с малых лет осознавал огромное значение хлеба.

**Проект:**  
**«Кто трудиться рад, тот  
будет хлебом богат»**

**Возраст детей:** 5-6 лет, старшая группа.

**Продолжительность:** 3 месяца.

**Типология проекта:**

**по форме:** информационно-исследовательский.

**предметная область:** комплексный.

**по содержательным областям:** межпредметный.

**Цель:** воспитывание бережного отношения к хлебу, уважительного отношения к труду человека.

**Конечный результат:** поведение праздника «Хлеб - всему голова».

## Задачи:

1. Раскрыть значение хлеба в жизни человека, важность труда хлеборобов.
2. Познакомить детей с профессиями людей, выращивающих зерно и производящих из этого зерна хлеб в Древней Руси и в настоящее время; с современной техникой, который облегчает труд хлеборобов.
3. Развивать у детей познавательные способности в процессе более глубокого знакомства с современной технологией изготовления хлеба и изготовлением хлеба в Древней Руси.
4. Развивать навыки исследования, умения самостоятельно делать выводы, анализировать ту или иную ситуацию.
5. Продолжать обогащать речь детей новыми словами включать их в активный словарь детей. (словарь прилагается).
6. Развивать связную речь (умение составлять рассказы, высказывания), правильно строить ответы на вопросы – полно (сложные предложения), внятно произносить все слова и звуки.
7. Формировать чувства бережного отношения к хлебу.
8. Воспитывать желание родителей познакомиться с достижениями детей в освоении информационного материала, со словотворчеством детей; содействовать осознанию ценности изученного материала; привлечь к участию в проекте.

# Предметно-развивающая среда:

1. Подборка художественной литературы (сказки, песни, стихи, поговорки и пословицы, притчи, загадки о хлебе и хлебобобах)
2. Иллюстративный материал (хлебобулочные изделия, пословицы, техника)
3. Альбомы для составления рассказов по картинкам (« Как крестьяне выращивали хлеб», «Как машины хлеб берегут» )
4. Альбомы детского и семейного творчества детей ( «Хлебобулочные изделия», «Золотой наш колосок»)
5. Поделки из пластилина («хлебобулочные изделия»)
6. Консультация для родителей ( «Хлеб – всему голова»)
7. Презентации: «Хлебобулочные изделия», «Как зернышко караваем стало», «Кто трудиться будет рад – тот будет хлебом богат», «Как пшеничное зернышко булкой стало»
8. Аудиозаписи песен о хлебе.
9. Семейные рецепты хлебобулочных изделий.
10. Составленный кроссворд и словарь.
11. Дидактическая игра «Профессии».
12. Фильм: «Готовим сосиску в тесте».

# «Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат»

<i>Этапы проекта</i>	<i>Формы работы с детьми</i>	<i>Формы работы с родителями</i>
I этап поисковый	Создать условия для вхождения в проблемную ситуацию. Беседа по теме: «Для чего нужен хлеб?»	<b>Информация</b> (листочка) в родительском уголке о начале проекта «Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат».
II этап аналитический	<b>Беседа «Наши планы».</b> Планируют с педагогом, с родителями, как будут собирать информацию, рисовать заучивать стихи, песни, игры, договариваться с узкими специалистами.	<b>Опрос родителей</b> по теме проекта. <b>Сбор информации</b> по теме проекта. Создание предметно-развивающей среды.

Этапы проекта	Формы работы с детьми	Формы работы с родителями
<p>III этап Практический</p>	<p>Совместная и самостоятельная деятельность детей:  <u>4 4 4 ЦОР с конспектами;</u>          рассматривание <u>иллюстративного материала;</u>          разучивание стихотворений, <u>песен</u> о хлебе, танца;          альбомы детского творчества: <u>«Золотой наш КОЛОСОК»</u>, альбомы детского творчества: «Золотой наш колосок», <u>«Хлебобулочные изделия»</u>;          альбомы для составления рассказов по картинкам: <u>«Как крестьяне выращивали хлеб»</u>, альбомы для составления рассказов по картинкам: «Как крестьяне выращивали хлеб», <u>«Как машины хлеб берегут»</u>; альбомы для составления рассказов по картинкам: «Как крестьяне выращивали хлеб», «Как машины хлеб берегут»; подборка <u>художественного слова</u> альбомы для составления рассказов по картинкам: «Как крестьяне выращивали хлеб», «Как машины хлеб берегут»; подборка художественного слова: составление альбомы</p>	<p>Иллюстративный материал, альбом семейного творчества:  <u>«Хлебобулочные изделия»</u>, альбом семейного творчества:          «Хлебобулочные изделия», семейные рецепты хлебобулочных изделий,  <u>консультация для родителей</u> альбом семейного творчества:</p>

# Используемая литература:

- 1.Алешина Н.В. «Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью». Москва 2003г.
- 2.Артемова Л.В. «Окружающий мир в дидактических играх» Москва 1992 г.
- 3.Борис Алмазов «Наш хлеб» Ленинград 1985 г.
- 4.Воронкевич О.А. «Добро пожаловать в экологию: перспективный план работы по формированию экологической культуры у детей старшего дошкольного возраста» Москва 2003г.
- 5.«Делу время, потехе час» (стихи, рассказы, пословицы, приметы, песни) Москва 1988 г.
- 6.Евгений Пермяк «Колосок» Москва 1988 г.
- 7.Константин Паустовский «Теплый хлеб» Ленинград 1987 г.
- 8.«Лучшие сказки мира». Москва 2008 г.
- 9.Николай Терешко «История зернышка. Челябинск 1984 г.
- 10.Нуратдин Юсупов «Голубь и пшеничное зернышко. Москва 1988 г.
- 11.«Сказки народов СССР» Душанбе 1988г.
- 12.Станислав Романовский «Пшеничное солнышко» Москва 1985 г.
- 13.Шорыгина Т. А. «Злаки. Какие они?» Москва 2005 г.
- 14.Хрестоматия для детей старшего дошкольного возраста. Составители: Р. И. Жуковская, Л.А. Пеньевская. Москва 1982г.
- 15.Юрий Щербаков «К нам в село приезжай». Москва 1979г.

**Интернет ресурсы:** papa-valid.narod./detskie prezentaatsii/Biologia/Eda, Tokoch.ru.- Все о хлебе, htayroom.ru/content/vitw, Tokoch- Все о хлебе, Hlebosol.info, peayroom.ru/content/vaew, poslovcy.globala/ru, eda.server.



# Перспективный план реализации проекта (сентябрь, февраль):

- Задачи:**
1. Заинтересовать детей тематикой проекта.
  2. Закрепить знания детей о различиях города и села: (дома, транспорт, труд людей)
  3. Раскрыть значение хлеба в жизни человека.
  4. Развивать умение различать растение по характерным признакам (строение колоска и зерен, цвет, количество зерен).
  5. Воспитывать желание родителей познакомиться с достижениями детей в освоении информационного материала, содействовать осознанию ценности изученного материала; привлечь к участию в проекте.
  6. Активизировать речь детей, расширить и обогатить словарный запас.
  7. Воспитывать интерес к познанию.

Сроки	Содержание работы		
	Деятельность педагога	Деятельность детей	Совместная деятельность детей и родителей
3 неделя Сентября (февраля)	Беседа по теме: «Город и село». Беседа по теме: «Для чего нужен хлеб?»	Рассматривание альбомов, книг, иллюстраций о хлебе. Заучивание стихотворения В. Орлова «Хлебный колосок»	Листовка в уголке родителей: «Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат».
4 неделя Сентября (февраля)	Занятие: «Как появилось пшеничное зернышко» Презентация: «Хлебобулочные изделия».	Рисование по теме: «Золотой наш колосок». д/и «Найди хлебобулочное изделие».	Сбор информации, иллюстрации о хлебе.

## **Перспективный план реализации проекта (октябрь, март):**

- Задачи:** 1. Раскрыть важность труда хлеборобов.
2. Познакомить детей с деятельностью людей, выращиваемых хлеб в Старой Руси
3. Дать сведения о производстве хлеба в Старой Руси
4. Развивать навыки исследования, умения самостоятельно делать выводы, анализировать ту или иную ситуацию.
5. Продолжать обогащать речь детей новыми словами включать их в активный словарь детей (словарь прилагается).
6. Развивать связную речь (умение составлять рассказы, высказывания), правильно строить ответы на вопросы – полно (сложные предложения).
7. Формировать чувства бережного отношения к хлебу.
8. Воспитывать уважительное отношение к труду человека.

Сроки	Содержание работы		
	Деятельность педагога	Деятельность детей	Совместная деятельность детей и родителей
1 неделя Октября (марта)	Экскурсия в магазин в отдел хлебобулочных изделий. Беседа об увиденном в магазине.	Лепка из пластилина: «Хлебобулочные изделия».	Создание альбома «Хлебобулочные изделия».
2 неделя Октября (марта)	Занятие: «Как пшеничное зернышко караваем стало» ( с презентацией)	Полу П/и «Хлеборобы» Чтение белорусской сказки «Легкий хлеб»	Учим вместе – стихотворение Я. Дягутите «Руки человека».
3 неделя Октября (марта)	Создание альбома «Как крестьяне выращивали хлеб» для составления рассказов по картинкам. Беседа по содержанию пословиц	Творческая игра: «Хлеборобы». Д/и «Сложи по порядку». Проговаривание чистоговорок о хлебе.	Консультация для родителей: «Хлеб – всему голова».
4 неделя Октября (марта)	Создание фильма «Готовим сосиску в тесте».	Чтение притчи о мельнике и добром крестьянине. Составление рассказов по картинкам: «Как крестьяне выращивали хлеб ».	

## **Перспективный план реализации проекта (ноябрь, апрель):**

- Задачи:**
- 1.** Познакомить детей с профессиями людей, выращивающих зерно и производящих из этого зерна хлеб в настоящее время; с современной техникой, который облегчает труд хлеборобов.
  - 2.** Познакомить с современной технологией изготовления хлеба.
  - 3.** Расширять и активизировать словарь; развивать диалогическую речь: умение отвечать на вопросы в краткой и распространенной форме, аргументировано, выразительно.
  - 4.** Воспитывать уважительное отношение к труду человека.

Сроки	Содержание работы		
	Деятельность педагога	Деятельность детей	Совместная деятельность детей и родителей
1 неделя Ноября (апреля)	Составление кроссворда: «Профессии людей – хлеборобов». Занятие: «Как пшеничное зернышко булкой стало». (с презентацией)	Просмотр фильма: «Готовим сосиску в тесте» Чтение притчи о мозолях. Творческая игра: «Пекари»	Задание: вместе дома испечь хлебобулочное изделие.
2 неделя Ноября (апреля)	Создание альбома «Как машины хлеб берегут» для составления рассказов по картинкам.	Д/и «Профессии». Д/и «Сравни».	Составление правил о бережном отношении к хлебу.
3 неделя Ноября (апреля)	Беседа по теме: «Мое любимое хлебобулочное изделие».	Составление рассказов по картинкам: «Как машины хлеб берегут». Разучивание считалок о хлебе.	Сбор семейных рецептов хлебобулочных изделий.
4 неделя Ноября (апреля)	Сбор песен, стихотворений к празднику Конкурс загадок о хлебе и профессиях связанных с хлебом	Слушание песен о хлебе. Разучивание стихотворения Погореловского С. «Вот он хлебушек душистый...».	Сбор семейных рецептов хлебобулочных изделий.

## **Перспективный план реализации проекта (декабрь, май):**

### **Задачи:**

- 1.** Конкретизировать представления детей о значении хлеба в жизни человека, важность труда земледельцев.
- 2.** Закрепить знания учащихся, откуда хлеб на стол пришёл, с помощью каких профессий и какой техники;
- 3.** Формировать чувства бережного отношения к хлебу;
- 4.** Содействовать осознанию ценности изученного материала;
- 5.** Способствовать обогащению словаря учащихся, развивать кругозор, выразительную связную речь учащихся: умение составлять рассказы, высказывания, правильно строить ответы на вопросы – полно (сложные предложения), внятно.
- 6.** Совершенствовать уровень знаний и навыков детей.
- 7.** Формировать чувства бережного отношения к хлебу.

Сроки	Содержание работы		
	Деятельность педагога	Деятельность детей	Совместная деятельность детей и родителей
1 неделя Декабря (мая)	Составление словаря. Беседа по содержанию пословиц. Беседа «Все профессии хороши»	Подготовка к празднику (разучивание стихотворений, песен, танца). Чтение башкирской сказки «Ленивая девочка».	
2 неделя Декабря (мая)	Проведение праздника: «Хлеб – всему голова».	Участие на празднике: «Хлеб – всему голова».	Подготовка выпечки к празднику. Участие на празднике.

