

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Солнышко» г. Вуктыл

**Педагогический проект**  
**«Хлеб всему голова»**  
**Подготовительная к школе группа**

Составил: воспитатель Плаксина О.Л.



# Актуальность и социальная значимость проекта

Издавна у славян существовал обычай: люди, переломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречают самых дорогих гостей. Каждый по-своему воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб — это жизнь.

К сожалению, не все дети знают ценность хлеба и то, сколько труда в него вложено. Зачастую хлеб не доедается, выбрасывается. Как же научить детей уважать хлеб? О хлебе, об отношении к нему следует говорить, чтобы дети наши не росли невеждами, чтобы для них, как и для нас, слово Хлеб стояло рядом со словами Родина, Дружба, Мир, Отец, Мать.

Уважению и бережному отношению к хлебу, как продукту труда многих людей, нужно учить с детства и в семье и в детском саду. Об этом наш проект.





## Цель проекта:

Формирование у детей гражданской позиции, бережного отношения к продукту труда многих людей.



## Задачи проекта:

- Расширять представления о труде людей, занятых в сельском хозяйстве, в производстве хлеба; знакомить со способами приготовления муки и теста
- Воспитывать уважение к труду взрослых.
- Развивать поисково-познавательную деятельность, проектно-исследовательские умения дошкольников;
- Продолжать развивать познавательный интерес к окружающему миру.
- Воспитывать бережное отношение к хлебу.
- Способствовать воспитанию чувства патриотизма и национального самосознания детей
- Формировать трудовые умения и навыки;
- Развивать творческие способности, интерес к продуктивной деятельности по изготовлению изделий из теста



**Направления развития:**  
**социально-коммуникативное**

**Тип проекта:**

**информационно – практико-ориентированный**

**по характеру содержания:**

**ребенок и общество и его культурные ценности**

**по характеру участия ребенка в проекте: участник от зарождения до получения результатов**

**по характеру контактов: в контакте с семьёй, сотрудниками ДОУ,**

**городской пекарней**

**по продолжительности :**

**краткосрочный**

**по количеству участников :**

**групповой (одна возрастная группа)**



## Участники проекта:

- дети подготовительной к школе группы
- воспитатели: Плаксина О.Л., Тумина О.П.
- сотрудники детского сада: работники кухни, муз. руководитель Маркина О.С., воспитатель Плетенева Р.Ю.
- родители воспитанников
- работники городской пекарни

## Ожидаемый результат:

- Появление бережного отношения к хлебу
- Развитие познавательного интереса к производству хлеба
- Развитие художественно-творческих умений и интереса к работе с солёным тестом; создание коллективного панно «Чудо-дерево»
- Развитие и проявление интегративных качеств: любознательный, активный, способный планировать свои действия на основе первичных ценностных представлений и др.
- Объединение детей и родителей в проектно-поисковой деятельности





# I этап (подготовительный)

## Задачи:

- Довести до участников проекта важность данной проблемы; Разместить в родительском уголке материал и рекомендации по проекту
- Создать интерес к проекту, мотивацию к дальнейшей деятельности.
- Спроектировать пути решения проблемы (составить план мероприятий)
- Подобрать художественную литературу, наглядно-дидактические пособия, игровой материал для детей.





# Этапы работы над проектом

- Подготовительный (моделирование и проектирование )
- Практический (реализация)
- Заключительный
- (итоговое мероприятие, рефлексия)

### Уважаемые родители!

С 17 сентября наша группа начинает работу по проекту **Его величество Хлеб**. Просим вас принять активное участие в работе над проектом.

- 1.Познакомьте детей с интересными и доступными возрасту фактами из истории появления хлеба.
- 2.Просмотрите познавательную передачу по ТВ, как хлеб приходит к нам на стол.
3. Прочитайте литературные произведения, посвящённые хлебу (сказки, рассказы, стихи и т.д.).
4. Совместно с детьми посетите магазин, обратите внимание детей на разнообразие хлебобулочных изделий и их название.
5. Прочитайте различные рецепты выпечки хлебобулочных изделий, совместно с детьми испеките любое изделие. Сфотографируйте ваш совместный труд оформите на листе А4, дополните стихотворением, пословицей или поговоркой.
- 6.Порисуйте с детьми.

**Большое спасибо.**



**Информация для родителей,  
папка-передвижка о хлебе**





# СОЗДАНИЕ УСЛОВИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ



**Выставочный центр хлеба**



**Книги, д/игры, иллюстрации**



# II этап (практический)

- Виды детской деятельности
  - Игровая деятельность
  - Коммуникативная деятельность
  - Конструктивно – модельная деятельность
  - Музыкальная деятельность
  - Изобразительная деятельность
  - Двигательная деятельность

# Образовательная область «Познавательное развитие»

- Экскурсия на кухню «Как повар печет хлеб»
- Рассказ о труде хлеборобов
- Составление загадок о хлебе.
- Рассматривание и составление рассказа по серии картин «Как наши предки выращивали хлеб», картин: И. Шишкина «Рожь», А. Пластова «Жатва» и «Ужин трактористов».
- Составление алгоритмов «От зерна до каравая»
- Д/игры «Вершки и корешки», «Как хлеб на стол пришёл» и др.
- Экскурсия в городскую пекарню





# Составление алгоритмов

Дид. игра «От зёрнышка до каравая»

Интеграция ОО «Познавательное развитие»,  
«Социально – коммуникативное развитие»





# Экскурсия на кухню

*Ознакомление с процессом замешивания теста*

**Интеграция ОО «Познавательное развитие»,  
«Социально – коммуникативное развитие»**



*Удивляться час настал*

*В мир волшебный  
ты попал.*

*Надо тесто замесить*

*Надо тесто посолить*

*И память, поколотить...*



# Образовательная область «Социально – коммуникативное развитие»

- Беседы «Правила безопасности на кухне», «Зачем человеку бытовая техника»
- Сюжетная игра «Веселые поварята»; дид. Игра «Поварята»
- Ситуативный разговор «Как я буду печь хлеб»,
- Дидактические игры «Опасные ситуации», «Будь осторожен»





# Дидактическая игра «Поварята»

Интеграция ОО «Социально – коммуникативное развитие»,  
«Познавательное развитие»

## Печём блины

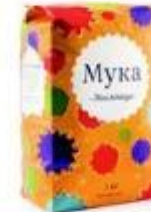
Что лишнее?



<http://pochemuka.ru>

## Печём торт

Что лишнее?



<http://pochemuka.ru>



# Экскурсия в пекарню

Интеграция ОО «Социально – коммуникативное развитие»,  
«Познавательное развитие»





# Образовательная область «Речевое развитие»

- Чтение русские народные сказок: «Петушок и бобовое зернышко», «Колосок», «Легкий хлеб», «Мужик и медведь», потешек о хлебе
- Чтение художественных произведений: М. Пришвин «Лисичкин хлеб», В. Крупин «Нынешний хлеб», Л. Кузьмин «Жила-была девочка»
- Заучивание: пословиц и поговорок о хлебе у разных народов





# ОО «Художественно – эстетическое развитие»

## Создание макета мельницы





# ОО «Художественно – эстетическое развитие»



*Осенний праздник,  
посвящённый  
Дню Бородина*





# ОО «Художественно – эстетическое развитие»

## Творческая мастерская по тестопластике





# Увлекательный процесс





# III этап (заключительный)

## Коллективное панно «Чудо дерево»







# Взаимодействие с семьями

*Семья Богдашенко Алёши*



*Выпекаем хлеб в хлебопечке*



*Хлеб собственного приготовления!*

# Взаимодействие с семьями

## Книга о хлебе семьи Савченко Даши

### Легенда о Бородинском хлебе

Автор стихотворения: Александр Симонов

На Бородинском поле шло сраженье,  
Картечи визг, как по стеклу ножом,  
И вот французов лёгкою мишенью  
Стал наш обоз с мукой и фуражом.

То ли ядро шальное, то ли мина,  
То ли снаряд в фургон с мукой попал,  
А следом шёл фургон с корицей, тмином,  
И взрывя муку и тмин перемешал.

Ну а солдат кормить-то чем-то надо?  
Негоже продовольствие бросать!  
Ведь с тмином та мука, поди, не с ядом...  
Так стали «Бородинский» выпекать.

И говорят, что даже сам Кутузов,  
А может быть, и сам Багратион,  
Нахваливали меткость тех французов,  
Что так удачно вмазали в фургон.

Вот так из зека, ставшего баблинным,  
Пришёл к нам хлеб, который всем знаком.  
Как хорошо, что был фургон тот с тмином,  
А не с фасолью или с чесноком!



Легенда о Бородинском хлебе



# Результативность проекта:

- Повысилась познавательная активность, расширились знания о хлебе и хлебобулочных изделиях.
- Возрос интерес детей к с/х профессиям, профессии повара, пекаря
- Проявляется бережное отношение к хлебу
- Расширилась и пополнилась развивающая среда группы.
- Оформлена папка-передвижка о хлебе
- Создано коллективное панно из солёного теста «Чудо-дерево»
- Активизировалось сотрудничество педагогов, детей и родителей.

