

проект «ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА»



Подготовила: воспитатель Гращенко Е.А.



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. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеббатюшка, хлеб-кормилец остается большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. Как же научить уважать хлеб?

Вместе с ребятами подготовительной группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

Цель

- Расширение знаний детей о хлебе;
- Привитие уважения к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи

- Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- Показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.



- 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 бережное отношения к хлебу.

Этапы проекта

Подготовительный этап:

- Определить цель и задачи проекта;
- Составить план проекта.

Основной этап:

- Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба);
- Показать значимость сельскохозяйственной техники;
- Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям, кто его делает;
- Обогатить кругозор детей.

Реализация проекта

- Сбор информации;
- Беседы;
- Наблюдения;
- Экскурсия на хлебопекарню;
- Экспериментальная деятельность;
- Презентации.

Беседы:

- «Как хлеб на стол пришел»;
- «Какой бывает хлеб»;
- «Берегите хлеб».

Чтение художественной литературы о хлебе:

Сказки «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; И. Токмакова «Что такое хлеб?», загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе.

Опытно – экспериментальная деятельность:

- Выращивание семян (ржи, овса);
- Замешивание теста и выпечка хлебобулочных изделий в условиях детсада (на кухне).

Модель трех вопросов

Что дети знают	Что хотят узнать	Где можно узнать
Хлеб продается в магазине	Как называются люди, которые	В книгах
Из зерен делают муку	выращивают хлеб?	Спросить у взрослых
Хлеб бывает белый и черный	Что надо, чтобы вырастить хлеб?	Просмотр презентаций
Хлеб пекут на хлебозаводе	Как растили хлеб раньше?	Посмотреть в интернете
	Как готовится тесто?	
	Что можно сделать из муки еще?	
	Как пекут хлеб?	
	Как работает мельница?	
	Почему говорят «Хлеб всему	
	голова»?	



Рассматривание зерен пшеницы и овса











Трактора выходят в степи,

Тянут плуги на прицепе,

Режьте, плуги, как ножом

Сочный, жирный чернозем.

Мы узнали, что в изготовлении хлеба участвуют люди многих профессий







Посев зерен в землю



Овес сей, когда береза распустится. Пшеницу сей, когда черемуха зацветет.

В старину говорили: «Всякое семя знай свое время»







Экскурсия на хлебопекарню









Мы узнали множество видов хлебобулочных изделий









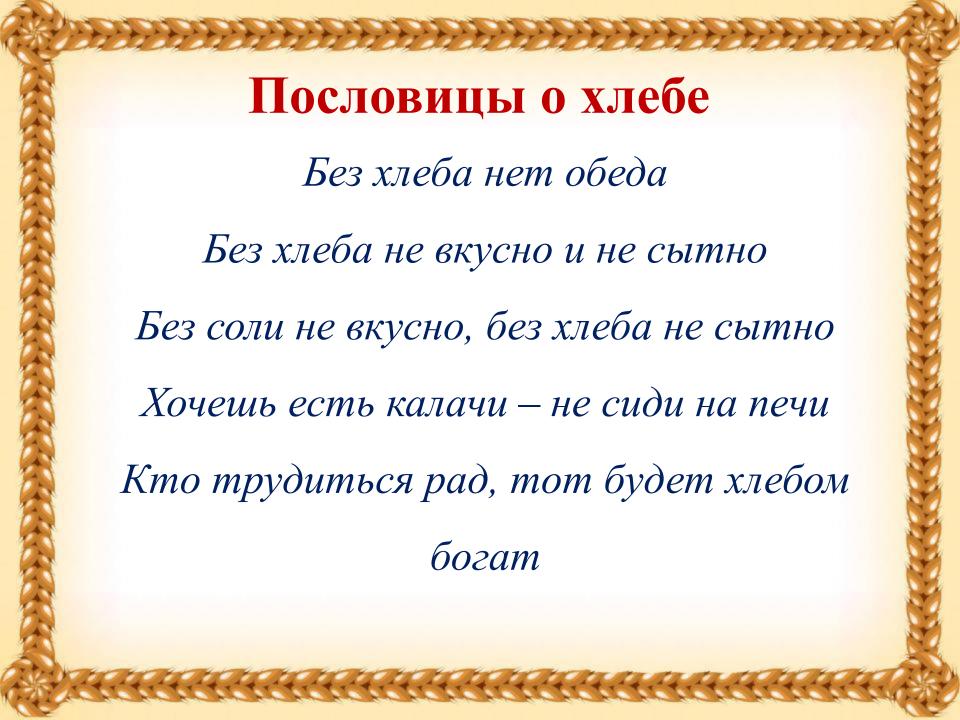


А так же самостоятельно испекли булочки











Ты запомни, дружок, золотые слова:

«Хлеб всему голова, хлеб всему голова!»

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

Т.А. Шорыгина « Беседы о хлебе»
Творческий центр
« Сфера» Москва 2013г.
Интернет ресурсы:
Дошколёнок.ру
Маам.ру