

**Муниципальное бюджетное дошкольное учреждение
детский сад «Радуга»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
для педагогов**

**Проект
«Хлеб – всему голова»**

**Абрамовская Наталья Николаевна,
воспитатель первой
квалификационной категории.**

2022г.

Вид проекта: познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Участники проекта: дети старшей группы, воспитатели, родители.

Сроки реализации проекта: 2 недели

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.

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи:

Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

Развивающие:

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.
- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- постановка целей и задач проекта.

Пояснительная записка: Данная методическая разработка поможет педагогам организовать и провести проект «Хлеб – всему голова». Данная методическая разработка состоит из пояснительной записки и 8 приложений.

Познавательное развитие:

Беседы:

«Как на наш стол хлеб пришел»;

«Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»;

«Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»;

«Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»;

«Какой бывает хлеб»;

«Пшеница – спутница и кормилица человека».

НОД. Ознакомление с окружающим «Хлеб – всему голова»

Рассматривание иллюстраций и репродукций:

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб».

Просмотр видеофильмов:

«Как растет пшеница»;

«Труд комбайнера»;

«По секрету всему свету. Как получается хлеб».

Просмотр мультфильмов:

«Золотые колосья» белорусская сказка;

«История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х. Андерсена;

«Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Знакомство с профессиями:

- Агроном;
- Комбайнер;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Продавец.

Исследовательская деятельность:

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба» (проращивание пшеницы);

Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая);

Замешивание теста.

Речевое развитие.

Пересказ сказки «Колосок»;

Словесные игры: «Образование относительных прилагательных» (упражнение в словообразовании прилагательных от слов *пшеница, рожь* по данному образцу, согласование их с существительными);

«Образование родственных слов».

Чтение художественной литературы о хлебе:

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»;
- М. Глинская «Хлеб»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше», «Сказка о пшеничном зернышке»;

- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый»;
- С. Михалков «Булка»;
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

- «Семья»;
- «Хлебный магазин»;
- «Кулинария».

Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Что, где растет»;
- «Из чего мы хлеб пекли» (круг Луллия);
- «Что сначала, что потом» (кроссенс);
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Все что связано с хлебом» (кубик Блума);
- «Назови ласково».

Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;
- Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми;
- Рисование «Золотые колоски».

Физическое развитие:

Пальчиковые игры: «Копна», «Как у деда Ермолая»

Физкультурные минутки: «Каравай», «Колосок и зернышки», «В землю зернышко попало».

Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- создание мини – музея хлеба «Хлеб - всему голова»;
- памятка для детей правила обращения с хлебом в картинках;
- интегрированное занятие «Путешествие хлеба от поля до стола».

Список используемой литературы:

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.
3. Сайт: «Родная тропинка: развитие ребенка от рождения до школы»

**Интегрированное занятие
«Путешествие хлеба от поля до стола»**

Цель: формировать у детей бережное отношение к хлебу.

Задачи: закрепить знания детей о процессе выращивания хлеба, как хлеб пришел к нам на стол;

Продолжать развивать память, внимание, мышление через игры и игровые упражнения.

Закрепить знания детей о том, что хлеб — это один из самых главных продуктов питания.

Материалы и оборудование:

– русская печь; – поднос с готовыми изделиями детей; – приспособления для работы с тестом; – воспитатель перед занятием заранее замешивает дрожжевое тесто совместно с детьми; – мешочек с мукой; – мешочки с зерном; – колоски; – фартуки и колпаки пекарские для детей; – влажные салфетки; – мультимедиа; – магнитофон; – зерно: пшеница, рожь; – лупы.

Группа оформлена в стиле горницы: – русская печка; – самотканая дорожка; – самовар; – деревянная посуда.

Музыкальное сопровождение: Константин Мясков «Колоски звенят в полях», Людмила Зыкина «О хлебе»

Видео: «Пшеничное поле».

Ход занятия:

Ребята, сегодня у нас не совсем обычное занятие, к нам пришли гости, давайте поздороваемся!

Воспитатель держит поднос с хлебом, накрытый рушником. Воспитатель: Ребята, почувствуйте аромат, чем пахнет? Как вы думаете, что спрятано под салфеткой?

Дети: Хлебом! Хлеб! (Воспитатель открывает хлеб)

Воспитатель: правильно, хлебом! Запах хлеба ни с чем не сравнить! Вот он хлебушек душистый, вот он — тёплый, золотистый, В нём — здоровье наше, сила, В нём — чудесное тепло, Сколько рук его растило, охраняло, берегло!

Воспитатель: А кто трудился, кто растил на поле хлеб, чтобы он пришел к нам на стол?

Дети: трактористы, комбайнеры, агрономы-хлеборобы.

Воспитатель: А хотите совершить путешествие хлеба, узнать, как он попадает с поля к нам на стол?

Дети: да

Воспитатель: отправляемся в поле! (демонстрирует детям видео «Пшеничное поле»)

Воспитатель: Посмотрите — поле колосится, золото — пшеница. Ребята, с чем можно сравнить хлебное поле? Да, молодцы! Как и у моря, у поля не видно другого края, когда дует сильный ветер по полю как бы проходят волны. Посмотрите, как колосится рожь.

Воспитатель: (берёт в руки колоски): что за букет у меня в руках? Дети: Букет из колосков.

Воспитатель: правильно, это колоски. Посмотрите, одинаковы ли колоски, или чем-то отличаются? (сравнить пшеничные колоски с ржаными)

Воспитатель: Ребята, что внутри колоска? Дети: зернышки. Воспитатель: правильно! А теперь я предлагаю пройти в лабораторию и рассмотреть зёрнышки. Дети садятся за столы. На столах лупы и два подноса с зерном: пшеница и рожь. Дети рассматривают зёрна, используя лупы, трогают их руками.

Воспитатель: Ребята, посмотрите, перед вами две тарелочки с зерном. В одной зерна пшеницы, в другой зерна ржи. Возьмите лупу и рассмотрите зерна внимательно.

Воспитатель: как вы думаете, чем отличаются зёрна пшеницы от ржи? Дети: Зёрна пшеницы круглые, а у ржи – длинные

Воспитатель: хорошо, молодцы! А теперь возьмите зернышко, положите на ладошку и внимательно рассмотрите его, найдите «спинку» и «брюшко». На «брюшке» найдите бороздку. Рассмотрели, молодцы!

Сделаем разминку, немного отдохнем

Физкультурная минутка «В землю зёрнышко попало» (под музыку Мяскова К. «Колоски звенят в полях»)

В землю зёрнышко попало. (Дети присаживаются на корточки, прижимают голову к коленям и закрывают её руками)

Прорасти на солнце стало. (Дети поднимают руки вверх над головой, приговаривая): «Золотое солнышко, ты согрей нам зёрнышко!»

«Дождик, дождик, поливай! Будет хлеба урожай!») (Дети вытягивают руки вперёд, ладонями вверх и «брызгают» на себя водой.)

Дождик землю поливал, и росточек подрастал! (Дети медленно встают) К свету и теплу тянулся (руки в стороны)

И красавцем обернулся (Дети встают на носочки, поднимают прямые руки вверх, кисти рук опущены вниз)

Воспитатель: отдохнули? Хорошо! А теперь, ребята, вспомните сказку «Колосок» про петушка и мышей. Петушок нашел колосок, куда он его отнес?

Дети: Отнес на мельницу.

Воспитатель: Зачем?

Дети: Чтобы из зернышек сделать муку.

Воспитатель: Правильно! А мы с вами как можем превратить зерно в муку, с помощью чего?

Дети: с помощью мелемки.

Воспитатель: Вот у нас мелемки, с их помощью мы будем молоть зерно. Кто хочет попробовать? Насыплем немного зерна в мелемку. (Дети насыпают в ручную кофемолку зерно и мелют его)

Воспитатель: Ребята, как вы думаете, что происходит с зерном нашим? (ответы детей)

Воспитатель: Посмотрите, вот и мука у нас получилась. Давайте пересыплем всё в мешочек. (Дети высыпают муку воспитателю в мешочек)

Воспитатель: (показывает мешочек с мукой) Вот мука, в мешке держите, Очень бережно несите! Будет тесто из муки, Будут плюшки-пирог! Воспитатель: Ребята, а что мы с вами вчера делали с мукой? Дети: Тесто.

Воспитатель: Давайте вспомним какие ингредиенты нам для этого понадобились.

Дидактическая игра «Что нужно для хлеба» (круги Луллия)

Воспитатель: Тесто, да! А из теста что готовят?

Дети: хлеб.

Воспитатель: Ребята, мы сейчас как пекари приготовим булочки. Подойдите к столам, надевайте фартуки, колпаки и присядьте на стульчики. (на столах для каждого ребёнка разложены доски, мисочки с мукой, блюдо с комочками теста)

Воспитатель: Прежде чем приступить к работе вытрем ручки влажной салфеткой.

Возьмите тесто в руки, потрогайте его, помните в руках и скажите, какое оно? (ответы детей)

Воспитатель: Хорошо, молодцы! Теперь давайте налепим булочек. Если тесто прилипает к рукам, макните тесто в муку. (Дети под музыку начинают работать с тестом. Посыпают доски мукой, берут комочек теста и изготавливают булочки.

Укладывают получившееся изделие на противень, смазанный маслом).

Воспитатель: Ребята, какие замечательные булочки у нас получились, молодцы! Кто закончил работу – вытирает ручки салфеткой. Ставим булочки в печь. Печка у нас не простая, волшебная, сказочная. (Закрывает заслонкой).

Пока пекутся наши булочки, пройдемте на коврик, присядьте, ребята. (Младший воспитатель незаметно для всех меняет поднос на поднос с уже готовыми изделиями).

Игра кроссенс «От куда пришел хлеб?»

Воспитатель: Ребята, чувствуете аромат свежеспеченного хлеба? Пойдемте посмотрим, кажется, наши булочки уже готовы! (Дети подходят к печи, воспитатель надевает рукавички или берёт прихватку и достаёт поднос с готовыми изделиями)

Воспитатель: Вот булочки с пылу, с жару! А какой аромат!

Запомните правила:

- Берегите хлеб, он дорого достается.
- Брать хлеба нужно столько, сколько сможешь съесть.
- Никогда не бросайте хлеб.
- Поднимите брошенный кусок, отдайте птицам, но не оставляйте на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

Ребята, давайте гостей угостим, будем ставить самовар и пить чай с нашими булочками!

Воспитатель:

Хлеб наш берегите!

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте!

С хлебом не играйте!

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, друзья!

Продолжите, пожалуйста, фразу: “Сегодня я узнал, что...” (Ответы детей). По окончании занятия дети получили в подарок игру «вопрос –ответ» (кубик Блума).

Беседа
«Как на наш стол хлеб пришел»

Цель: Расширять и углублять знания детей с процессом выращивания хлеба; дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; продолжать знакомить с трудом людей, их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда; совершенствовать грамматический строй речи, упражнять в употреблении глаголов; развивать мыслительную активность, учить согласовывать прилагательные и существительные, учить разгадывать загадки; воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к человеческому труду, понимание того, что труд каждого делает нашу жизнь, страну лучше и богаче.

Словарная работа: хлебоборобы, пахота, сев, борона, плуг, пекарь, мельник, мельница, элеватор.

Предварительная работа: М. Пришвин «Лисичкин хлеб», М. Глинской «Хлеб», русская народная сказка «Колосок», заучивание пословиц, поговорок, загадок, рассматривание иллюстраций.

Ход беседы.

Воспитатель: Ребята, я вам прочитаю стихотворение, а вы скажите, о чем в нем говорится. Чтение стихотворения Н. Семенова «Хлебушко».

Вот он – хлебушко душистый,
С хрупкой корочкой витой,
Вот он теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наше, сила,
В нём чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе.
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.

Воспитатель: Ребята, о чем говорится в этом стихотворении?

Дети: О хлебе.

Воспитатель: Правильно, о хлебе. Народная мудрость гласит: «Хлеб — всему голова», и это правильно. Каждый день на столе у вас есть хлеб, булочки, пирожное и другие хлебобулочные изделия. Ведь без хлеба мы не представляем себе обед, завтрак и ужин. Он – самый главный на каждом столе.

- Ребята, а какой бывает хлеб?

Дети: Хлеб бывает черный и белый.

Воспитатель: Да, но его называют пшеничный и ржаной. Есть злаковые растения — рожь и пшеница. Из зёрен ржи получается мука серого цвета, и при выпечке хлеб имеет тёмный цвет. А из зерна пшеницы — мука белая, с желтоватым оттенком. Из такой муки получают изделия золотистого цвета. Но это не значит, что ржаной хлеб хуже пшеничного. В ржаном хлебе содержатся почти все питательные вещества, которые нужны человеку. Поэтому, если будете есть ржаной хлеб, всегда будете сыты и здоровы.

Сейчас вы попробуете определить на вкус хлеб.

Игра на сопоставление ржаного и пшеничного хлеба. Детям завязываются глаза, дается маленький кусочек пшеничного хлеба затем ржаного. Дети определяют на вкус какой хлеб им дали.

Воспитатель: Хлебом питаются люди, это самый главный и ценный продукт. Он составляет основу всего питания человека. Мы кушаем его каждый день и в детском саду, и дома.

Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

Дети: Хлеб покупают в магазине.

Воспитатель: А как хлеб попал в магазин?

Дети: Вырастили зерно, смолотли на мельнице, из муки спекли хлеб.

Воспитатель: Правильно. Сначала вспахали поле.

Затем на одном поле посеяли пшеницу. А на другом рожь.

А кто пашет землю?

Дети: Трактористы на тракторе пахут землю.

Воспитатель: А, что тянет за собой трактор, когда пашет поле?

Дети: плуг и борону, чтобы поле было ровным.

Воспитатель: Посмотрите, сеют зерно. Что прицеплено к трактору?

Дети: Сеялка.

Воспитатель: Правильно. Но вот зерна дали всходы, заколосились, и агроном ходит по полям и следит за пшеничными и ржаными колосками. Он как доктор следит за урожаем. А когда колоски созрели, поле стоит золотистого цвета.

Физкультминутка:

Посадили мы зерно

Что же выйдет из него?

Дождик землю поливает,

Солнце нежно пригревает

Подрастает зёрнышко-

Потянулось к солнышку.

С ветерком оно играет,

Ветерок его качает,

К земле низко прижимает-

Вот как весело играет!

Потянулся наш росток,

Превратился в колосок.

Время собирать урожай. Что за машина приходит на помощь людям?

Дети: Комбайн

Воспитатель: Как называют человека, который управляет комбайном?

Дети: Комбайнер.

Воспитатель: Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайна сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. Комбайнерам приходится работать не только днем, но и ночью если ожидаются дожди. Чтобы спасти урожай зерна люди работают днем и ночью.

Затем машины везут зерно на элеваторы для хранения зерна. На элеваторе сушат, сортируют и хранят зерно. Часть зерна отбирают на семена, для посева его на следующий год.

А как вы думаете, из зерна можно испечь хлеб? Почему? А из чего можно печь хлеб?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: Правильно, зерно нужно перемолоть и превратить его в муку. А где это можно сделать?

Дети: Зерно на машинах везут на мельницу.

Воспитатель: На мельнице мельник перемалывает зерно, превращая его в муку.

Мельница - это здание со специальными приспособлениями для размола зерна.

Мука готова, куда теперь необходимо отвезти муку?

Дети: В пекарню и магазины.

Воспитатель: Кто печет хлеб?

Дети: Пекарь.

Воспитатель: Муку везут на хлебозавод, пекарню. Чтобы приготовить хлеб, нужна не только мука, но и другие продукты: дрожжи, вода, соль сахар, масло. Ваши мамы пекут пироги только для своей семьи. А на хлебозаводах пекут очень большое количество хлеба, булочек, пряников, печенья. На хлебозаводах выпекать хлеб помогают машины.

Воспитатель: Готовые хлебные изделия везут в магазины, где мы покупаем их.

Хлебобулочные изделия не только вкусны и питательны. Хлеб мы едим, несколько раз в день, а он не приедается.

Но даже если хлеб у нас можно купить в магазине, его все равно надо беречь. Много люди трудились, прежде чем хлеб пришел к нам на стол. Они трудятся днем и ночью, чтобы мы ели свежий, душистый хлеб.

Воспитатель: Молодцы ребята. Вы хорошо работали на занятии.

Помните, ребята, такие правила:

1. Бери хлеба столько, сколько съешь.
2. Остатки хлеба отдай птицам, домашним животным.
3. Нельзя играть с хлебом.
4. Уважай хлеб и труд хлеборобов сам и учи этому других.
5. Черствый хлеб не выбрасывай, из него можно приготовить различные блюда.



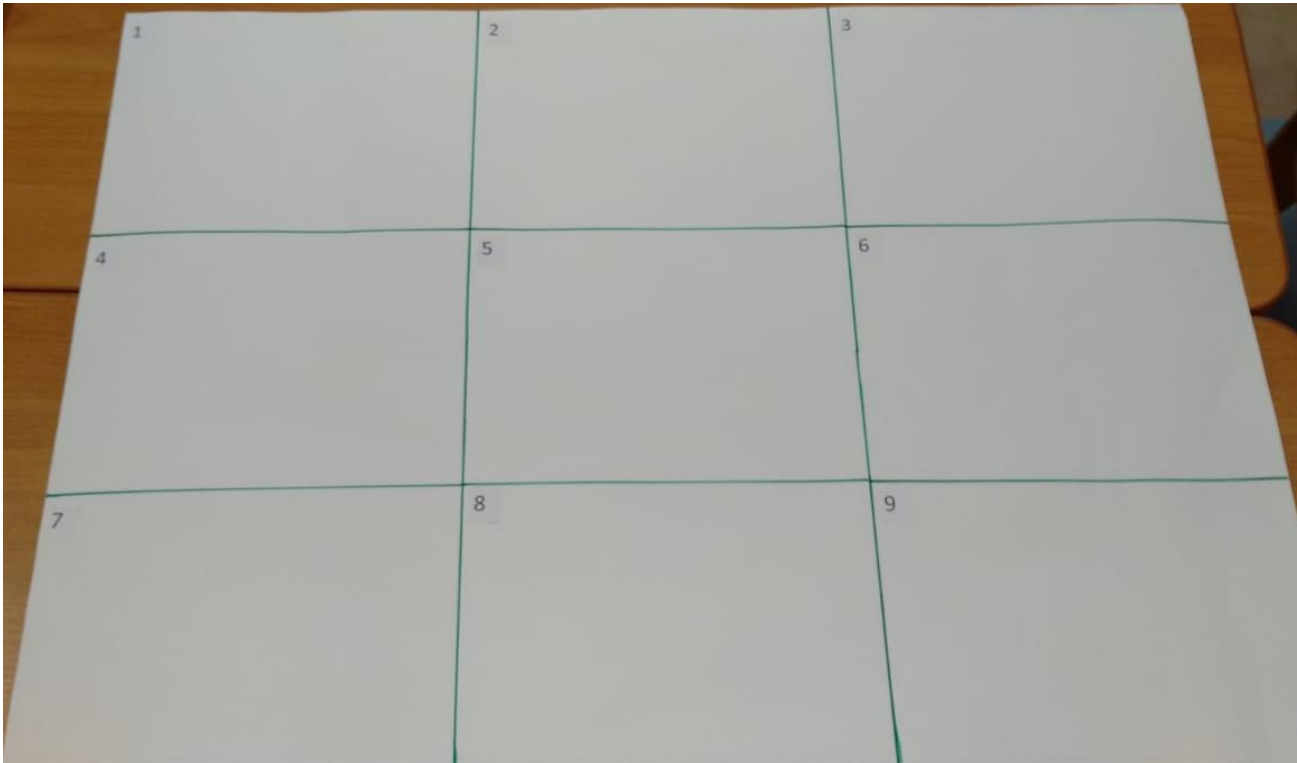
ЛЭПБУК «Хлеб – всему голова»



Круг Луллия



Игра Кроссенс



Кубик Блума



Мини – музей хлеба

