

Проектная работа на тему «Хлеб – всему голова»

Ф.И.О., возраст участников: Яхьяева Сафия Имрановна, 6 лет.

Динисламова Малика Эмилевна, 6 лет.

Абдуллаева Мадина Рустам кызы, 6 лет.

Наименование организации: МБДОУ №6 «Василек».

Ф.И.О. руководителя, должность:

Пайсова Ирина Валентиновна, воспитатель;

Автаева Анна Денисовна, воспитатель.

2024 г.

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность данной проектной работы обусловлена тем, что путем исследования дети узнают о истории появления хлеба, ценностях и традициях людей того времени, когда считалось, что без хлеба вовсе и нет обеда. Из чего собственно делали сам хлеб и какой путь предстоит сделать, чтобы хлеб появился у нас на столе. Многие дети даже не представляют, что из одной пшеничной муки выпекают совершенно разный хлеб. Для этого мы и решили провести исследование на тему «Хлеб – всему голова».

Цель проекта: развитие поисковой деятельности, познавательной активности и осознанной нравственно-трудовой культуры у детей старшего дошкольного возраста

Задачи развития:

- формировать знания детей о многообразии злаковых культур и хлебобулочных изделий;
- формировать знания детей о долгом пути хлеба от поля до стола;
- развивать умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности и планировать этапы своих действий, обосновывать свой выбор;
- развивать эстетическое отношение к окружающей действительности;
- обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания;
- побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми;
- воспитывать бережное и уважительное отношение к хлебу, труду пекарей.

Гипотеза: в процессе беседы с детьми о пословице про хлеб у детей возник вопрос «Почему говорят, что «Хлеб - всему голова»?».

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

В ходе проведения проектной деятельности на тему «Хлеб – всему голова» была использована образовательная технология «Модель трех вопросов». Действуя по данной технологии в реализации данного проекта, мы создали условия для развития самостоятельности и инициативности у детей, их познавательной активности, учитывая возрастные и индивидуальные особенности.

Перед собой мы поставили следующие вопросы:

1. «Что я знаю?», мы опирались на имеющиеся знания детей:

- хлеб делают из муки и воды;
- хлеб бывает белый и черный;
- хлеб пекут в печке;
- хлеб покупают в магазине;
- хлеб очень полезный;
- урожай собирают осенью.

2. «Что я хочу знать?», выявили потребность воспитанников в получении новых знаний:

- Почему хлеб бывает разного цвета?
- Как делают муку?
- Откуда появился хлеб?
- Как делают хлеб?
- Кто выращивает зерно?
- Как собирают зерно?
- Почему хлеб – это сила?

1 этап – подготовительный.

- ✓ Создание буклетов для родителей.
- ✓ Информационный уголок по теме проекта для родителей.

- ✓ Подбор художественной литературы по теме проекта.
- ✓ Подбор картинок по теме проекта.
- ✓ Подготовка материалов для детского творчества.

2 этап – исследовательский.

На данном этапе изучаем путь хлеба от поля до стола раньше и сейчас.

- ✓ Посадка и выращивание пшеницы, ржи и овса.
- ✓ Ухаживаем и наблюдаем за их ростом.
- ✓ Чтение художественной литературы (М.М.Пришвин «Лисичкин хлеб», Е.А.Пермяк «Колосок», К.Г.Паустовский «Теплый хлеб»).
- ✓ Создание пространственной среды по теме проекта.
- ✓ Лепка из соленого теста.
- ✓ Чтение считалочек и чистоговорок.
- ✓ Игра «Четвертый лишний».
- ✓ Игра «Чудесный мешочек».
- ✓ Игра «Путаница»
- ✓ Готовим тесто с мамой.
- ✓ Печем национальный хлеб дома.

3 этап – обобщающий.

- анализ и обобщение полученных знаний;
- презентация детско-родительского проекта.

Вывод: путь хлеба от зернышка до нашего стола долог и труден. В результате работы над проектом дети узнают, как вырастить хлеб, изготовить муку, выпечь хлеб; знают о хлебных профессиях.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Хлеб - это продукт человеческого труда, символ жизни, здоровья, благополучия и достатка. Люди старшего поколения уважительно и бережно относятся к хлебу. Поэтому важно передать дошкольникам потребность к потению хлеба и осознания цены хлеба.

Работая над проектом «Хлеб – всему голова», родители проявили активное участие в исследовании данной темы. Дома родители рассказывали детям, о том, как у них дома по-своему важен хлеб на столе. Что именно с хлебом пища становится вкуснее и сытнее.

Родители дома вместе с детьми сначала изобразили на бумаге будущий хлеб и продукты, которые необходимы для приготовления теста. Потом совместно с взрослыми приготовили свой домашний хлеб. Дети, тем самым учатся соблюдать традиции и ценности, а также приобщаться к труду.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. . Альбянова Е.А.; Дошкольникам о традициях народов мира. Сказки и беседы для детей 5-7 лет.
2. Дидковская Е.М.; белорусская сказка: «Легкий хлеб».
3. Емельянова Э.Л.; Наглядно-дидактическое пособие: «Откуда, что берется. Хлеб».
4. Емельянова Э.Л.; Наглядно- дидактическое пособие: «Как наши предки выращивали хлеб».
5. Пришвин М.М.; сказка: «Лисичкин хлеб».

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1







СТИХИ О ХЛЕБЕ...

Вот он Хлебушек душистый,
Вт он теплый, золотистый.
В каждый дом,
На каждый стол,
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила,
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки,
Вырастай богатырем!

С. Погореловский



В ходе проекта дети узнают:

- как хлеб приходит к нам на стол;
- какой хлеб бывает;
- о бережном отношении к хлебу;
- поговорки, пословицы, приметы, загадки о хлебе

ЗАГАДКИ О ХЛЕБЕ

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный
и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый. (Хлеб)

Ты не клюй меня, дружок,
голосистый петушок.
В землю теплую уйду,
к солнцу колосом взойду.
В нем тогда, таких как я,
будет целая семья.

(Зерно)



Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объеденье!

(Баранка или бублик)

ПОСЛОВИЦЫ О ХЛЕБЕ

Без соли, без хлеба — поло-
вина обеда.

Без соли не вкусно, а без
хлеба не сытно.

Будет хлеб, будет и обед.



СЧИТАЛКИ

- Дождик, дождик, поливай -
будет хлеба урожай.
Будут булки, будут сушки,
будут вкусные ватрушки.



- Катилася торба с
высокого горба.
В этой торбе хлеб,
соль, пшеница.
С кем ты хочешь
поделиться?

ЧИСТОГОВОРКИ

Жок-жок-
жок - это
пирожок.

Чи-чи-чи -
на праздник
будут
калачи.

Чи-чи-чи -
пекутся в
печке
калачи.

Ач-ач-ач -
вот калач.



Шки-шки-
шки - мама
жарит
пирожки.

Шки-шки-
шки - мы
любим
пирожки.

Жок-жок-
жок - кушай
Женя
пирожок.



Загадки для работы с детьми



Карточки для работы с детьми



Хлеб и хлебобулочные изделия

<p>Хлеб Пшеничный</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 3 суток. Масса: 0,35 кг.</p>	<p>Батон с изюмом</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи хлебопекарные, соль. Срок реализации: 72 часа. Масса: 0,3 кг.</p>
<p>Батон Дачный</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 36 часа. Масса: 0,35 кг.</p>	<p>Батон Ямской</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи хлебопекарные, соль. Срок реализации: 24 часа. Масса: 0,35 кг.</p>
<p>Батон Нарезной</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 72 часа. Масса: 0,35 кг.</p>	<p>Хлеб Горчичный</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи хлебопекарные, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 72 часа. Масса: 0,3 кг.</p>
<p>Хлеб Молочный (Формовый)</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 3 суток. Масса: 0,4 кг.</p>	<p>Хлеб Пшеничный (Формовый)</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 3 суток. Масса: 0,6 кг.</p>
<p>Изд. булочные в глазури</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, яйцо куриное, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 72 часа. Масса: 0,2 кг.</p>	<p>Изд. булочные Чипполино</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 72 часа. Масса: 0,3 кг.</p>

Хлеб и хлебобулочные изделия

<p>Хлеб Дарницкий</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 36 часов. Масса: 0,68 кг.</p>	<p>Хлеб Полевой</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 72 часа. Масса: 0,68 кг.</p>	<p>Хлеб Столичный (модельный)</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 4 суток. Масса: 0,6 кг.</p>
<p>Хлеб Ароматный</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 48 часов. Масса: 0,2 кг.</p>	<p>Хлеб Лахтинский</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 48 часов. Масса: 0,2 кг.</p>	
<p>Хлеб Зареченский</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 72 часа. Масса: 0,98 кг.</p>	<p>Сайка Горчичная</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 48 часов. Масса: 0,2 кг.</p>	
<p>Каравый Русский</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 72 часа. Масса: 0,8 кг.</p>	<p>Роски Французские Багетти</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 72 часа. Масса: 0,3 кг.</p>	
<p>Плюшка Новая</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные. Срок реализации: 48 часов. Масса: 0,2 кг.</p>	<p>Булочки для гамбургеров</p> <p>Состав: мука пшеничная ВС, вода, сахар-песок, дрожжи, соль, дрожжи хлебопекарные, яйца для производства хлебобулочных изделий высшего сорта. Срок реализации: 36 часов. Масса: 0,15 кг.</p>	

Карточки с заданиями для родителей и воспитанников



СОБЕРИ ПОСЛОВИЦЫ



Без хлеба

чем пирог с бедой.

Хлеб - батюшка,

там и хлеб родит.

Лучше хлеб с водой,

без хлеба голодно.

Где хозяин ходит -

так и в тереме тоска.

Хлеба ни куска,

сыт не будешь.

Без печки холодно,

водица - матушка.

Информация для родителей воспитанников



Консультация для родителей « ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА »

Хлеб – это очень привычное для нас явление, и часто мы даже не представляем себе, что его могло бы и не быть на нашем столе!

Расскажите детям, какое значение для всех людей имеет хлеб, как много людей разных профессий трудятся, чтобы у нас на столе появился хлеб, что хлеб надо беречь.

Объясните детям выражение «Хлеб - всему голова». С целью расширения и закрепления знаний о хлебе с ребёнком в булочную, посмотреть, какие есть хлебобулочные изделия, купив хлеб, обратите внимание на его вкус, запах, расскажите, из чего пекут хлеб. Рассмотрите пшеничное зерно, муку, поговорите с ребёнком о труде колхозников, которые выращивают хлеб.

Хлеб – дар Божий, говорили наши предки. Они считали хлеб главным богатством. Хлеб – это символ благополучия и достатка. Давайте будем беречь хлеб и учить этому своих детей. Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих.

Прочитайте детям литературные произведения

1. Я. Аким «Пшеница», В. Дацкевич «От зерна до каравая»
2. Е. Житникова «От зёрнышка до булочки»
3. П. Коганов «Хлеб – наше богатство»
4. К. Паустовский «Теплый хлеб»
5. Е. Русаков «Черный хлеб», «Ржаной колос»
6. В.А. Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом»
7. И. Токмакова «Что такое хлеб», К. Ушинский «Хлеб»

В устном творчестве русского народа, упоминание хлеба встречается часто. Это неудивительно, с давних пор он употреблялся в пищу, от того, насколько богат был урожай, зависела судьба людей до следующей жатвы.

Прочитайте с детьми пословицы и поговорки о хлебе, объясните их значение

- Хлеб – батюшка, вода – матушка.
- Хлеб хлебу брат.
- Худ обед, когда хлеба нет.
- Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.
- Хлеб да вода – мужицкая еда.
- Хлеба нет – корочка в честь.

- Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.
- Покуда есть хлеб да вода, все не беда.
- Без хлеба, без соли худая беседа.
- Была бы голова на плечах, а хлеб будет.

Познакомьте детей с приметами о хлебе

1. Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.
2. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.
3. При молодом и стареющем месяце нельзя было начинать посевов: “Добро сеять при полном месяце!” Хотя хлеб, посеянный в новолуние, растет и зреет скоро, но колос не будет богат зерном. И наоборот: “полнолунный хлеб” растет тихо и стеблем короткий, но зато обилен полновесным зерном.
4. Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Считалки о хлебе

"Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.
Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки".

"Катилася торба с высокого горба. В этой торбе хлеб, соль, пшеница.
С кем ты хочешь поделиться?"

Чистоговорки о хлебе

Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.

Шки-шки-шки - мы любим пирожки.

Жок-жок-жок - кушай Женя пирожок.

Ач-ач-ач - вот калач.

Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.

Чи-чи-чи - мы любим калачи.







A collection of various breads and wheat stalks. The breads include round loaves, baguettes, rolls, and a large white loaf. The wheat stalks are golden and appear to be in a basket. The background is a warm, brownish-orange color.

**Проект нашей группы
«Хлеб – всему голова»**