

**Хлеб —**

**всему**

**голова!**



**ВОСПИТАНИЕ ГРАЖДАНИНА,  
реализуя проект по нравственно  
- патриотическому воспитанию  
дошкольников**

*МАДОУ «Детский сад № 257»  
Зембахтина К.Г.,  
воспитатель*

«Если хлеб на стол, то и стол – престол, а хлеба ни куска, так и стол – доска»  
*Аркадий Стучка*

### **Актуальность**

Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

### **Цель проекта:**

Формирование целостного представления о процессе выращивания у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к труду людей, которые его выращивают

### **Задачи проекта:**

- Формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий
- Формировать представления о долгом пути хлеба от поля до стола
- Способствовать развитию детской любознательности.
- Развивать эстетическое отношение к окружающей действительности
- Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания
- Развивать умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности
- Побуждать к активным действиям совместной деятельности со взрослыми и детьми
- Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду людей, которые занимаются созданием хлебных изделий

### **Предполагаемые результаты:**

1. Усвоение детьми необходимых знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий
2. Способствовать воспитанию у детей чувства уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб
3. Вовлечение родителей в педагогический процесс

**Типология проекта:**

по количеству участников – групповой;  
по продолжительности проекта – краткосрочный;  
по содержанию – интегративный;  
по доминирующему виду проектной деятельности – информационный, исследовательский

**Участники:** дети старшей группы, родители воспитанников, педагоги группы.

**Сроки реализации:** 2 недели

## Этапы организации проектной деятельности

### 1 этап. Информационно-накопительный (подготовительный)

#### Создание условий для разработки и реализации проектных мероприятий

- Обеспечить наличие в группе необходимых атрибутов, которые создадут условия для формирования знаний о хлебе и его производстве;
- Разработать комплекс картотек, фотоматериалов, способствующих более рационально организовать образовательно-воспитательный процесс по формированию знаний в рамках реализации проекта «Хлеб – всему голова!»
- Подготовить необходимый дидактический и демонстрационный материал, позволяющий успешно организовать воспитательно-образовательную деятельность в рамках реализации проекта «Хлеб – всему голова!»
- Беседа о хлебе (предварительная, о имеющихся знаниях у детей о значении хлеба)

### 2 этап. Организационно-практический

Созданные условия располагают к разработке непосредственно проектных мероприятий, направленных на формирование у дошкольников знаний о производстве и роли хлеба в жизни человека.

#### Содержание проектной деятельности по направлениям развития ребенка

#### ПОЗНАВАТЕЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ

Тема	Целевые ориентиры	Форма организации деятельности
Презентация «Откуда хлеб пришел» «Как раньше хлеб растили»	Формировать представления о том пути, который проходит хлеб, чтобы появиться у нас на столе, о разнообразии хлебобулочных изделий.	Цикл познавательных бесед

«Хлеб всему - голова»		Занятие
«Что получится из муки, воды и соли»	Формировать и расширять представления о свойствах воды, муки и соли.	Экспериментирование
«Откуда хлеб пришел»	Знакомить детей с историей хлеба, как раньше выращивали хлеб, развивать любознательность	Занятие
«Отгадай загадку на вкус»	Учить детей угадывать на вкус и называть виды хлебобулочных изделий умение отгадывать загадки	Познавательный досуг
«Как испечь печенье» «Подбери часть», «Что лишнее» «Путаница»	Развивать мышление, умение выстраивать логические цепочки.	Дидактические игры
«Злаковые культуры»	Знакомить детей со злаковыми культурами и что из него получают	Просмотр иллюстраций

### РЕЧЕВОЕ РАЗВИТИЕ

Тема	Целевые ориентиры	Форма организации деятельности
Предварительная беседа  «Что мы знаем о хлебе»	Изучение уровня представлений детей по теме. Воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб.	Цикл познавательных занятий и бесед по развитию речи
Укр.н.с. «Колосок»; Р.н.с «Круть и Верть»; М. Пришвин «Легкий хлеб»; Н.Самкова «О хлебе»; А. Мусатова «Откуда хлеб пришел»; Ю.Ванаг «Хлеборобы», Г.Юрминой «Комбайнер»; Л.Вороновой «На дальнем поле».	поддержат интерес к чтению художественной литературы, развивать умение находить в тексте ответы на заранее поставленные вопросы.	Литературная гостиная
Я.Аким «Хлеб	Развивать память, умение	Заучивание

ржаной», пословиц и поговорок о хлебе.	пересказывать небольшие по содержанию тексты, воспитывать уважение к народному творчеству. Развивать интонационную выразительность. Развивать речь, логическое мышление.	стихотворения
Пересказ рассказа Я. Тайца «Все здесь»		Литературная гостиная
Составление рассказа по картине «Уборка»		Творческое задание
Словесная игра «Продолжи пословицу» «Кто, что делает»		Творческое задание

## СОЦИАЛЬНО-КОММУНИКАТИВНОЕ РАЗВИТИЕ

Тема	Целевые ориентиры	Форма организации деятельности
«Пекарня» Булочная»	Развивать социальные навыки: учитывать интересы партнера, отстаивать свое мнение, доказывать свою правоту, вызвать интерес к теме игры, закрепить знания о труде пекаря, о последовательности его действий; закрепление представлений о работе продавца.	Сюжетно-ролевая игра
«Бункеры для зерна» «Гаражи для комбайнов и машин»		Строительные игры
Наблюдение за резкой хлеба	Какие нужно соблюдать взрослым правила при пользовании ножом, нужно ли брать его детям и почему	Экскурсия на кухню детского сада
«Как замешивают тесто»	Познакомить детей с работой повара и процессом замешивания теста, вызвать интерес и уважение к труду взрослых	
« Все о хлебе»	Познакомить с многообразием х/б изделий, воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб.	Экскурсия для детей средней группы проводится детьми старшей группы

«Короб для зерна»	Продолжать учить детей конструировать из бумаги, выполнять работу в определённой последовательности, опираясь на образец и схему.	Организация ручного труда
<b>Организация предметно – пространственной среды</b>		
Организация мини-музея в группе «Хлеб – всему голова!».		
Выставка книг о хлебе; труде людей, имеющих отношение к хлебу.		

## ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ

Тема	Целевые ориентиры	Форма организации деятельности
«Золотистый колосок»	Учить рисовать хлебный колосок, закреплять умение рисовать красками;	Рисование
«Хлебное поле»	Учить симметричному вырезыванию, составлять коллективную работу;	Коллективная аппликация
« Хлебные изделия»	закреплять умение лепить (скатывание, раскатывание, соединение деталей) передавая характерные особенности формы и цвета того или иного хлебного изделия (для с.р. игры «Булочная»), развивать творческие способности.	Лепка
Г.Струве «Моя Россия»; Я.Френкеля «Русское поле»; В.Арзукова, О. Воронец «Хлеб-всему голова»	умение слушать музыкальное произведение, обогащать музыкальные впечатления в процессе восприятия музыкального произведения	Прослушивание аудиозаписей
Народная песня «Блины»	Развивать певческие навыки в процессе разучивания новой песни,	Разучивание песни
<b>Приобщение к искусству</b>		
Рассматривание иллюстраций, рассматривание репродукций картин художников		

## ФИЗИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ

Тема	Целевые ориентиры	Форма организации деятельности
«Чем полезен хлеб»	Рассказать о пользе хлеба.	беседа
« Мышеловка» «Кто быстрее перевезет зерно на элеватор» «Хлопай-топай» «Каравай»	упражнять в умении быстро двигаться по сигналу, развивать интерес к играм-соревнованиям, развивать ловкость и быстроту, упражнять в умении давать ответ на вопрос взрослого	Организация подвижных игр
«Пекарь» «Ладушки» «Мельница» «Колосок»	соответствующим движением, сравнивать и классифицировать предметы по определенному признаку (сделаны из муки)	Пальчиковая гимнастика
Выложи из счетных палочек	Развивать мелкую моторику, внимание	

### Содержание работы с родителями

- Заучивание родителями пословиц и стихов с детьми;
- Предложить принести семена злаковых культур для создания «Музея зерна»;
- Предложить родителям составить фоторепортаж «Секреты семейной выпечки»;
- Посетить отдел хлебобулочных изделий в универсамах города;
- Предложить воспользоваться сетью интернет для расширения знаний детей о многообразии сельскохозяйственной техники;
- Составить с детьми рассказ «О злаковых культурах», «Как раньше хлеб растили», «Путь хлеба»;
- Консультации для родителей: «О пользе Хлеба», «Вторая жизнь черствому хлебу»

#### **3 этап. Рефлексивно-аналитический**

- Анализ и обобщение полученных знаний;
- Экскурсия для детей средней группы « Хлеб всему голова», проводится детьми старшей группы.

#### **Выводы**

У детей повысился уровень знаний по данной теме. Дети получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людях разных профессий связанных с выращиванием и выпечкой хлеба, что труд их нужен, но очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на

формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий