

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 26
(дошкольное отделение)

Краткосрочный проект по нравственному воспитанию на тему:
«Хлеб – всему голова»
группа среднего дошкольного возраста №8

Выполнила: Шрайнер С.В.

Название проекта: «Хлеб – всему голова»

Вид проекта: творческий.

Участники: дети среднего дошкольного возраста (от 4 до 5 лет) воспитатель, родители.

Срок реализации: один месяц – октябрь 2021г.

Актуальность проекта.

Наш народ хлебосолов. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект. Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами средней 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, фотографий, 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:

Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.

Задачи:

- Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
- Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
- Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.
- Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.
- Обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.
- Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа.
- Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности.
- Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.
- Доставить детям радость от полученных впечатлений.

Подготовительная работа.

1. Подготовить материал для изобразительной деятельности, аппликации, лепки, художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для экспериментов.

2. Оформление мини-музея «От зерна до каравая» (фотографии).
3. Введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;

Вопросы:

Основополагающий:

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Что во главе стола стоит?

Вопросы проблемные:

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Проблемы (темы) самостоятельного исследования:

- Значение хлеба

- Как солнце, вода и тепло помогают зернышку превратиться в сильный колосок

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Предполагаемый результат:

1. Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.
2. Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.
3. Создание в группе мини музея «От зерна до каравая».
4. У детей сформируется бережное отношение к хлебу.
5. Активное участие родителей в реализации проекта.

Работа с родителями:

1. Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.
2. Помощь родителей в оформлении мини музея.
3. Предложить родителям выучить с детьми пословицы и поговорки о хлебе.

Этапы работы над проектом:

1. Подготовительный: разработка стратегии реализации проекта. Постановка цели и задач. Создание условий для самостоятельной деятельности детей.
2. Основной (или этап реализации проекта): проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.
3. Заключительный: подведение итогов, создание итоговой презентации.

Этапы реализации проекта

№ пп	Мероприятия	Цели	Ответствен ные	Сроки реализации
1 этап - подготовительный				
1.	Беседа с родителями: Проект – «Хлеб – всему голова»	Обсудить цели и задачи проекта. Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта.	Воспитатель	1-я неделя
2.	Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы.	Создать условия для реализации проекта	Воспитатель, родители	1-я неделя
3.	Беседа с родителями по оформлению мини музея хлеба	Привлечь родителей к созданию мини музея (фотографии, картинки)	Воспитатель, родители	1-я неделя
2 этап - основной				
4.	Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.	Привитие навыков культуры поведения за столом. Эстетическое воспитание детей.	Воспитатель	1-я неделя
5.	Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок	Воспитывать уважение к труду, бережное отношение к хлебу	Воспитатель	2-я неделя
6.	Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя (рассматривание, замачивание)	При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность.	Воспитатель	2-я неделя
7.	Практическая деятельность: посев зерновых культур (пшеница, овес).	Вызвать интерес к выращиванию растений	Воспитатель	2-я неделя

8.	Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия»	Учить аккуратно обводить контуры предметов и не выходить за контуры при раскрашивании рисунка	Воспитатель	2-я неделя
9.	Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря, кондитера	Воспитывать уважение к труду взрослых	Воспитатель	2-я неделя
10	Просмотр роликов «Как растёт пшеница», «Детям о труде комбайнёра», «Дошкольникам о профессии кондитер»	Расширять первоначальные знания детей о профессиях, воспитывать уважение к труду взрослых.	Воспитатель	2 – 3 неделя
11	Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе.	Углубить литературные интересы детей, сделать для дошкольников особо значимой, актуальной тему хлеба.	Воспитатель	Весь период
12	Рисование хлебобулочных изделий	Развивать творческие способности.	Воспитатель	3-я неделя
13	С/р игры: игры «Магазин булочная», «Семья», «Ярмарка», «Из муки – не из муки».	Закреплять полученные знания через игровую деятельность.	Воспитатель	3-4 недели
14	Чтение украинской народной сказки «Колосок»	Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду на примере поступков героев прослушанного произведения.	Воспитатель	3-я неделя
15	Дидактические игры: «Четвёртый лишний», «Откуда хлеб пришел?», «Что из чего»...	Развитие наблюдательности, закрепление умения определять и различать характерные признаки предметов, как цвет, форма и величина.	Воспитатель	3 - 4 недели
16	Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста (пластилина)	Учить работать с тестом, дать понятие алгоритма приготовления теста.	Воспитатель	3-я неделя

17	Опыт – наблюдение за ростом культур	Выявить факторы, необходимые для роста растений (вода, свет, тепло)	Воспитатель	4-я неделя
18	Рассматривание колосьев пшеницы	Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске	Воспитатель	4-я неделя
19	«Откуда хлеб пришел»	Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства.	Воспитатель	4-я неделя
3 этап - заключительный				
20	Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации		Воспитатель	4-я неделя
21	Анализ результатов		Воспитатель	4-я неделя

Анализ результатов

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды творческой и практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего мира. В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.

Конспект

Тема: «Откуда хлеб пришел»

Программное содержание: Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Оборудование: Иллюстрации этапов выращивания хлеба, тарелки с мукой, колоски и зёрна пшеницы.

Обогащение словаря: чёрствый, ароматный, аппетитный.

Ход занятия

Воспитатель: Здравствуйте ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

Ответы детей

Воспитатель: А вчера?

Ответы детей

Воспитатель: А что было на обед?

Ответы детей

Воспитатель: Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Воспитатель: Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

Ответы детей

Воспитатель: Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

Ответы детей: Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.

Воспитатель: Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

Ответы детей

Воспитатель: А, как он в магазин попал, хотите, расскажу? *(Рассказ воспитателя сопровождается иллюстрациями)* Весной, когда снег растает на поля выходят трактора, которые пахут землю, чтобы она стала рыхлая, мягкая. Затем зёрнышки хлеба сажают в землю. Посмотрите, какие они маленькие, жёлтые, пузатые. Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю. Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. В колосках зерно, не одно, а много. Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу. Там зёрна перемелют в муку. Сейчас мы с вами рассмотрим её. Я предлагаю вам взять свои стульчики и пройти к столам, на которых находятся тарелочки с мукой.

Дети занимают места за столами

Воспитатель: Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она по цвету?

Ответы детей: Белая.

Воспитатель: Потрогайте её руками. Какая она на ощупь?

Ответы детей: Мягкая, пушистая.

Воспитатель: Пересыпьте её из одной ладони в другую. Легко мука пересыпается?

Ответы детей

Воспитатель: Мука сухая, рассыпчатая. Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку. Теперь аккуратно очистите ваши руки от муки, затем вытрите их влажными салфетками. Повторим - мука белая по цвету, на ощупь

мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, мука сухая, лёгкая. Из этой муки ребята, на пекарне, пекут хлеб, булки. Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

Воспитатель: Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе. Мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца. *(на отдельном столике)*

(Воспитатель приглашает детей сделать пальчиковую гимнастику, стоя возле стульчиков)

Пальчиковая гимнастика «Тесто».

Тесто замесили мы,	<i>Сжимаем, разжимаем кулачки</i>
Сахар не забыли мы,	<i>Имитация посыпания</i>
Пироги пшеничные	<i>Соединили ладошки вместе</i>
В печку посадили мы.	<i>Руки вперед, вверх ладонями</i>
Мы печем пшеничные	<i>Имитация стряпни пирожков</i>
Пироги отличные.	
Кто придет к нам пробовать	<i>Поднимание, опускание плеч</i>
Пироги пшеничные?	
Мама, папа, брат, сестра,	<i>Показать ладонь, загибать пальцы</i>
Пес лохматый со двора	
И другие, все кто может,	
Пусть приходят с ними тоже.	
Наша мама говорит:	

- Крошки, что останутся воробьям достанутся.

Воспитатель: Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки?

Ответы детей

Воспитатель: Сегодня мы с вами узнали, сколько людей выращивают хлеб и заботятся о том, чтобы у нас с вами каждый день на столе был свежий хлеб. Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят: «Хлеб всему голова».

Сценарий

досуга

"Хлеб – всему голова"

ХОД ПРАЗДНИКА

Стихотворение С. Погореловского “Хлеб”.

1. Вот он, хлебушко душистый,
С хрусткой корочкой витой.
Вот он, теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
2. В нем – здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло.
В нем – земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...

Все дети: уплетай за обе щеки! Вырастай богатырем!

3. Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!

Ведь не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе.

Дети: люди долго и упорно потрудились на земле!

Воспитатель: О хлебе сложено много песен.

Песня “Зернышко”, муз. Чичкова.

Воспитатель: А теперь послушайте, как приходит к нам на стол хлеб.

1. За лесами, за лугами
Раздается в поле гром,
Это тракторы плугами
Пашут легкий чернозем.

2. На широкие долины
Вышли новые машины:
Глянь в раскрытое окно-
Сеют сеялки зерно.

3. Сколько в это зернышко
Вложено труда,
Знают только солнышко,
Ветер да вода.

4. Посеяли хлеб хлеборобы весною,
Созрел он и встал
Золотистой стеною
И слышит страна;
За уборку пора,
Для хлеба комбайны нужны, трактора.

Воспитатель: Дети, расскажите, как из зерна получают хлеб.

Дети: Зерна мелют на мельнице в муку, ее везут на хлебозавод, на пекарни. Там выпекают хлеб, булки, калачи. Все это мы покупаем в магазине.

Воспитатель: Дети, посмотрите на стол. Сколько разных мучных изделий из муки выпекли руки нашего пекаря. Здесь и каравай, булочки, сдобные калачи. Оказывается, как много всего можно испечь из муки. Скажите, дети, какие пословицы и поговорки о хлебе вы знаете?

Дети: Много снега – много хлеба.
Посей впору – будешь иметь хлеба гору.
Не тот урожай, что в поле, а тот, что в амбаре.
Хлеб – всего голова.

Хлеб – батюшка, вода – матушка.
Стол доска – коли хлеба не куска.
Не до шуток, когда пусто в желудке.
Не красна изба углами, а красна пирогами.

Хочешь, есть пироги – не сиди на печи

Воспитатель: Теперь отгадайте загадки:

Золотист он и усат, в ста карманах – сто ребят. (колосок)

В долг зерно возьмет, каравай вернет.

Он идет – волну сечет, из трубы зерно течет.

Ты не клуй меня, дружок,

Голосистый петушок.

В землю теплую уйду,

К солнцу колосом взойду.

В нем тогда таких, как я,
Будет целая семья. (зерно)

Воспитатель: Большой урожай – это радость для хлеборобов и всех людей страны.

Воспитатель:

К нам пришел гость.
Отгадать легко и просто,
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.

Дети: Хлеб.

Воспитатель: Правильно, молодцы! Хлеб – наше богатство. Это главное сокровище жизни! Хлеб даёт здоровье и силу людям. Хлебом встречали дорогих гостей. По праздникам выпекали пшеничный белый каравай. Давайте и мы испечём каравай.

Игра «Каравай» - дети встают в круг и поют:

Шел павлин горою,
Все люди за мною
Одного нет у нас – Вани,
У его маменьки печь истоплена,
Каравай состряпанный:
Этакий высокий,
Этакий широкий,
Этакий низенький.
Каравай, каравай,
А ну-ка на стол полезай!

Ваня ставит каравай на стол.

Воспитатель: Мы сегодня будем печь, а что? Сейчас узнаем. Игра называется «Вот хлеб. Что за хлеб?».

Передавая узелок, дети называют хлебные изделия. Воспитатель развязывает узелок, а там печенье.

Воспитатель: Во все времена люди ценили труд тех, кто выращивал и выпекал хлеб, чтобы на нашем столе всегда был вкусный и свежий хлеб. А если хлеб стал чёрствым, что делать?

Дети: Из чёрствого хлеба можно готовить супы, пудинги, сладкие запеканки, торты и даже квас.

Воспитатель: А сейчас поиграем в игру «Весёлый бубен», используя потешки, в которых говорится о хлебе.

Игра «Весёлый бубен» - дети встают в круг.

Ты катись весёлый бубен,
Быстро, быстро по рукам,
У кого весёлый бубен
Тот потешку о хлебе
Скажет нам.

Потешки о хлебе:

А из нашей из трубы
Дым поднялся на дыбы -
Это мама топит печь,
Это мама будет печь:
Пирожок для Машеньки,
Пирожок для Сашеньки,
Остальным – по калачу,
Жаворонка – я хочу.
Пойди, котенька, в Торжок,
Купи, Котя, пирожок,
Уж как я тебе, коту,
За работу заплачу,
Красну шапочку сошью.
Тра-та-та, тра-та-та, пожалуйста решета.
Мучки просейте, пирожки затейте,
Пирожки – то на дрожжах,
Не удержишь на вожжах!
Мешу, мешу тесто, есть в печи место.
Пеку, пеку каравай – переваливай, валяй!
Ладушки, ладушки, испекли оладушки.
На окно поставили, остывать заставили.
Остынут – поедим и воробышкам дадим.
Воробышки сели, все оладьи сели!
Вносят противень с печеньем. Воспитатель показывает его детям, предлагает рассмотреть, полюбоваться.
Не напрасно народ с давних пор и поныне
Хлеб насущный зовёт самой первой святыней.
Золотые слова – забывать их не вправе.
«Хлеб – всему голова»
В поле, в доме, в державе!

