

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Прогимназия №1 городского поселения Терек»  
Терского муниципального района Кабардино- Балкарской Республики

**Экологический**  
**познавательно – исследовательский**  
**проект**  
**«Хлеб всему голова!»**  
**для старшего дошкольного возраста**

Воспитатель: Пшигошева Н.А

2020г

### **Актуальность проекта:**

Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка!

В старину к хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку.

С детских лет нас учили, бережно относиться к хлебу, как к самому большому богатству. Так откуда же берется хлеб? С помощью экологического проекта мы это узнаем!

**Назначение проекта:** проект призван обратить внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе; проект призван воспитывать бережное отношение к хлебу и труду хлебороба.

**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 познавательную – 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.

**Участники проекта:** воспитанники старшего дошкольного возраста, воспитатели, родители, коллеги.

**Вид проекта:** экологический, познавательный-исследовательский.

**Продолжительность проекта:** среднесрочный (3 месяца).

**Ресурсное обеспечение:** оборудование мультимедиа, музыкальный центр, аудио- и видеотека; книги со сказками, книжки - панорамы, раскраски; дидактические игры; пазлы по теме; художественные альбомы и иллюстрации по теме.

### **Предварительная работа:**

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях.
- Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видео-

материал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта.

- Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи.

#### **Ожидаемый результат:**

- формирование у детей представления о ценности хлеба;
- получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

#### **Методы исследования:**

- сбор информации;
- беседы;
- наблюдения;
- опытно – экспериментальная деятельность;
- анализ.

#### **Взаимодействие с родителями:**

- Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе.
- Совместно с семьями составить кулинарную книгу «Старинные рецепты наших бабушек».
- Совместная викторина с родителями: «Умники и умницы».
- Чаепитие с семьями (с домашней выпечкой).
- Выпуск стенгазеты «Хлеб - наше богатство!».

#### **Интегрируемые образовательные области:**

- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

#### **Познавательное развитие:**

##### Беседы:

- «Как на наш стол хлеб пришел»;
- «Кто такой хлебороб»;
- «Хлеб всему голова!»
- «Какой бывает хлеб»;
- «Как испечь хлеб в домашних условиях»;
- «Хлеб – наше богатство!»

##### Рассматривание иллюстраций и репродукций:

- Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;
- Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;
- Рассматривание картин И. И. Шишкина «Рожь», И. И. Машкова «Снедь московская», С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».

### Просмотр документальных фильмов:

- «История про хлеб»;
- «По секрету всему свету. Как получается хлеб»;
- «Как печется хлеб!»

### Просмотр мультфильмов:

- «Золотые колосья» белорусская сказка;
- «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена;
- «Колобок» русская народная сказка;
- «Хлеб» белорусская сказка;
- «Чудо – мельница!» русская народная сказка.

### Знакомство с профессиями:

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

### Исследовательская деятельность:

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

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

### Опытно – экспериментальная деятельность:

Преобразование зерна в муку (ступка, кофемолка).

Замешивание теста и выпекание хлеба в электро-хлебопечке

**(с помощью родителей).**

### **Речевое развитие:**

#### Чтение художественной литературы о хлебе:

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; «Колобок» (См. приложение 3)
- В. Дацкевич «От зерна до каравая»;
- К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Я. Аким «Хлеб»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- П. Коганов «Хлеб - наше богатство»;
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе

### **Социально-коммуникативное развитие:**

Сюжетно-ролевые игры:

- «Семья»;
- «Магазин»;
- «Булочная»;
- «Кулинария».

### Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Что, где растет»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвертый лишний»;
- «От зерна до каравая»;
- «Что сначала, что потом»;
- «Чудесный мешочек»;
- «А какой он, хлеб?»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Угадай на вкус»;
- «Из чего сварили кашу?»;
- «Как превратить муку в тесто?»;
- «Назови ласково».

### **Художественно-эстетическое развитие:**

#### Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;
- лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевой игры «Булочная»;
- составление картин из манной крупы;
- изображение хлебных полей; людей, выращивающих хлеб.

#### **НОД:**

«Откуда к нам приходит хлеб»;

«Хлеб – всему голова»;

Составление рассказов по серии картин «Как люди выращивают хлеб»;

Беседа: «Кем бы ты хотел стать?» (профессии хлебороба, пекаря...).

Рассказ по картинкам:

#### **Как в старину люди выращивали хлеб?! Взаимодействие с родителями**

- Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
- Изготовление групповой кулинарной книги «Рецепты наших бабушек».
- Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями).
- Театрализация русской народной сказки «Колосок».

#### **Этапы экологического, познавательного исследовательского проекта:**

##### **1. Подготовительный этап:**

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе.

##### **2. Основной этап:**

- получение муки из зерна;
- изучение свойств муки, теста.

### **3. Заключительный этап:**

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- инсценировка русской народной сказки «Колосок»;
- проведение праздника «Хлеб – всему голова!»

### **Инновационные формы и методы работы с семьей:**

Родительская гостиная на тему: «Как испечь хлеб в домашних условиях?»;

Тематическая выставка рисунков и поделок «Хлеб всему голова»;

Тематическое открытое занятие «Откуда к нам приходит хлеб» (для просмотра родителями);

### **Формы работы:**

- Дидактические игры.
- Музыкальные занятия.
- Рассказы воспитателя о хлебе и хлебопашцах.
- Организация тематических досугов и развлечений.
- Беседы-диалоги.
- Чтение детской литературы по теме.
- Показ представлений по теме.

### **Предполагаемый результат:**

#### Реализация проекта способствует:

- формированию экологических представлений у дошкольников о ценности хлеба;
- получению знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитанию интереса к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- формированию бережного отношения у детей и взрослых к хлебу.

**Список используемой литературы:**

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании.