

*Не напрасно народ  
С давних пор и поныне  
Хлеб насущный зовет  
Самой первой святыней.  
Золотые слова  
Забывать мы не вправе:  
"Хлеб всему голова!" -  
В поле, в доме, в державе!*

**Название проекта:** «Хлеб всему голова!»

**Тип проекта:** краткосрочный

**Вид проекта:** познавательный, творческий.

**Продолжительность:**

**Участники проекта:** дети старшей группы, родители, воспитатели.

**Актуальность:**

Проект направлен на воспитание бережного отношения к хлебу у детей старшего дошкольного возраста. В России уважительное отношение к хлебу воспитывалось с раннего детства. Содержание проекта формирует у детей правильные представления о хлебе, где и как он родился; сколько сил, терпения, любви приложено для того, чтобы хлеб появился на нашем столе.

В рамках проекта предусмотрены творческие исследовательские работы детей «Проращивание зерна», «Преобразование зерна в муку», «Выпекание хлеба».

Данный проект решает задачу – формирование представлений детей о разных профессиях, связанных с производством хлеба.

**Цель:** Формировать у детей представление о процессе выращивания и изготовления хлеба, о ценности хлеба.

**Задачи:**

1. Формировать представления о производстве хлеба.
2. Развивать логическое мышление детей в практической деятельности по этапам выращивания и производства хлеба.
3. Развивать интерес к исследовательской деятельности в процессе выращивания и изготовления хлеба; развивать коммуникативные навыки, умение рассуждать.
3. Формировать умение воспроизводить в игре представления о процессе производства хлеба.
4. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу

**Итоговые продукты:**

1. Презентация «Кулинарные изделия из муки».
2. Правила обращения с хлебом (с использованием моделирования).
3. Лепбук «Хлеб всему голова».

**Организационный этап**

1. Провести общее собрание для родителей «Ознакомление с проектом».
2. Составить план реализации проекта.
3. Создать предметно-развивающую среду: атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

4. Составление конспектов непосредственно образовательной деятельности, традиций «Откуда пришел хлеб», «Хлеб всему голова»,

5. Создание презентаций по этапам производства хлеба.

6. Мониторинг компетентности детей о производстве хлеба.

### **Практический этап**

Организация образовательной деятельности с детьми:

- НОД «Откуда хлеб пришел», «Хлеб – всему голова»; рисование на тему «Вот он хлебушек душистый!».

- беседы «Что такое злаки и из чего пекут хлеб», «Знаменитый хлебороб Курганской области Т.С.Мальцев»; просмотр мультфильмов «Колосок», «Мельница»; иллюстраций на тему «Хлеб», «Хлебное поле»; проведение экскурсий на мельницу, в институт СХИ

2. Организация самостоятельного выпекания хлеба (экспериментальная деятельность – влияние температуры на поднятие теста).

3. Проведение акции «Хлеб – наше богатство».

### **Заключительный этап**

1. Подведение результатов исследовательской деятельности по выращиванию зерновых культур.

2. Организация праздника «Осенний каравай»

3. Оформление выставки рисунков на тему «Вот он хлебушек душистый!»

4. Создание альбома «Хлеб всему голова!» (этапы производства хлеба).

5. Разработка правил обращения с хлебом

7. Мониторинг компетентности детей о производстве хлеба.

### **Планируемый результат:**

1. Формирование целостной картины мира, в том числе первичных представлений детей:

- о злаковых культурах (пшеница, рожь, овес), их особенностях;

- о производстве хлеба, профессиях, связанных с происхождением хлеба

2. Воспитание ценностного отношения к хлебу и труду хлеборобов.

3. Развитие познавательно-исследовательской и продуктивной деятельности.

4. Развитие свободного общения, обогащение и активизация словаря по теме «От зернышка до каравай».

**Образовательные области:** коммуникация, познание, здоровье, чтение художественной литературы, социализация.



## Перспективное планирование Физическая культура

Подвижные игры.  
Физкультминутки.

Пальчиковая гимнастика: «Месим тесто».

### Безопасность

Предварительные беседы перед экскурсиями.

### Музыка

**Хороводные игры:** «Каравай», «Земелюшка – чернозем», «Урожай у нас хорош»

### Коммуникация

**Отгадывание загадок**

**Беседы о хлебе:**

Что такое злаки и из чего пекут хлеб?

Пшеница. Рожь. Ячмень.

Почему нужно беречь хлеб.

### Чтение художественной литературы

**Чтение сказок:** «Мальчик с пальчик», «Мужик и медведь», «Петушок и два мышонка», рассказ К.Паустовского «Теплый хлеб», «Дом зерна»

**Заучивание стихотворений:**

В.Данько «Откуда хлеб пришел»

В.Степанов «Полюшко поле»

П.Руденко «Хлеб»

**Заучивание пословиц, поговорок о хлебе**

### Художественное творчество

Рисование на тему «Вот он хлебушек душистый!».

Создание альбома «От зернышка до каравая» (этапы производства хлеба).

### Труд

Посадка семян зерновых культур.

Полив, прополка.

Измельчение зерен в муку.

Замешивание теста.

Самостоятельное выпекание хлеба.

Уборка своего рабочего места.

### Социализация

**Сюжетно-ролевая игра** «Хлебопекарня», «Семья», «Пекари», «Магазин хлебобулочных изделий».

**Дидактические игры:** «Угадай, что в мешочке», «Разложи по порядку», «Сложи колосок», «Чем пахнет магазин», «Угадай на вкус»

**Словесная игра:** «Узнай по описанию», «Назови разные блюда из круп», «Вершки и корешки»

### Здоровье

Беседы о пользе хлеба, о бережном отношении к нему.

### Познание

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

Преобразование зерна в муку (камни, кофемолка)

Наблюдение за тем, как температура влияет на поднятие теста, а затем изучаем и пробуем на вкус получившиеся булочки.

Рассматривание иллюстраций, картин с изображением уборки зерна и выпечки хлеба.

Знакомство с профессиями (механизатор, мельник, пекарь, кондитер).

**Познавательные занятия:**

«Откуда хлеб пришел?»

«Как мы будем беречь хлеб»

**Экскурсии** на мельницу, в институт СХИ.

**Анкетирование детей старшего возраста (начало проекта)**

**Вопрос**

Без чего не вырастет хлеб?

Как превращается зерно в муку?

Как превращается мука в тесто?

Какие машины вы знаете, которые помогают выращивать хлеб?

Какие профессии тружеников села вы знаете?

Конспект НОД по экологии в старшей группе  
«Хлеб - всему голова»

**Задачи:**

1. Учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.
2. Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.
3. Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.

**Предварительная работа:** знакомство с поговорками о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (экскурсия в хлебный магазин), чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Сноп», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

**Программное содержание:** Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Ход:**

**1. Организационный момент.**

Педагог предлагает детям поиграть в игру «Волшебный мяч». Дети встают в круг, и по очереди передают друг другу мяч, называя хлебобулочное изделие.

После игры педагог обращает внимание детей на то, что в группе есть сюжетно-ролевые игры. Но самая любимая игра детей это магазин. Вот сегодня на занятии мы пополним сюжетно-ролевую игру «Магазин» хлебобулочными изделиями.

**2. Актуализация знаний.**

Педагог задаёт вопросы:

- Откуда берётся хлеб, который продают в магазине?
- Какие вы знаете зерновые культуры? (кукуруза, пшеница, рожь, ячмень, овёс).
- Где растёт хлеб? (в поле)
- Как называются люди, которые выращивают хлеб? (хлеборобы)
- Куда везут зерно на машине с полей? (на элеватор)
- Что такое элеватор? (здание, где хранится зерно)
- Что дальше происходит с зерном?

С элеватора зерно везут на мукомольный завод, где из зёрен получают муку, затем везут на хлебозавод, где выпекают хлеб.

Педагог предлагает рассмотреть схему «Откуда хлеб пришел»: сеют зерно, убирают комбайном выращенное зерно, отвозят на мельницу, полученную муку везут на пекарню, где пекут хлебобулочные изделия. Дети по схеме составляют рассказ. По ходу рассказа педагог задает детям уточняющие и проблемные вопросы:

- Кто сеет хлеб?
- Труден ли труд хлебопашца?
- Как получают муку?

Не гром грохочет, не пальба – Шумят, гудят грузовики,  
Гремит-грохочет молотья. Стучат на мельнице валки,  
Гора зерна растет до неба... Гора муки растет до неба...

Ты видишь, сколько будет хлеба? Ты видишь, сколько будет хлеба?

**Физминутка.**

Едем в поле (*дети встают друг за другом и «едут» на машине*)

На кочку наехали (*подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево*)

В яму заехали

Горки объехали

И на поле приехали!

Педагог предлагает детям пройти на свои места.

- Ребята, а кто печёт хлеб? (*пекари*)

Педагог обращает внимание на коробку, стоящую на столе. Предлагает отгадать загадки и при каждой отгадке достаёт из коробки картинку или муляж хлебобулочного изделия.

Вот на мельнице пшеница

Здесь такое с ней творится!

В оборот её берут, в порошок её сотрут!

(*Мука*)

Он бывает с рисом, с мясом,

С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят

По кусочку все съедят.

(*Пирог*)

Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня.

(*Тесто*)

Что на сковородку наливают

Да вчетверо сгибают?

(*Блины*)

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное.

(*Бублик*)

Сидит на ложке

Свесив ножки?

(*Лапша*)

Состав простой: мука, вода

А получается еда,

То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.

(*Макаронные изделия*)

При этом педагог обращает внимание на правильную осанку детей.

**Пальчиковая гимнастика:** «Месим тесто»

- Мы тесто месили, мы тесто месили,

Нас тщательно всё промесить попросили,

Но сколько ни месим и сколько, ни мнём,

Комочки опять и опять достаём.

#### **4. Итог занятия**

- Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме?

- Как нужно относиться к хлебу?

- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

В заключении хочу вам прочесть стихотворение.

Вот он хлебушек душистый,

Вот 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 веселого в нем...  
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!



## Конспект НОД по экологии в старшей группе

### «Откуда хлеб пришёл»

**Программное содержание:** Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Предварительная работа:** знакомство с поговорками о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (экскурсия в хлебный магазин), чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Сноп», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

**Оборудование:** картинки, тарелка с мукой.

**Обогащение словаря:** чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод

#### Ход занятия

Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

(Молочная каша, булка, чай)

А вчера?

(Омлет, булка с маслом, кофе)

А что было на обед?

(Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)

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

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

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

(Белый, булки с изюмом, мягкий).

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

(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)

Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл? *(Мама купила в магазине)*

А, как он в магазин попал, хотите расскажу?

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю

Специальными машинами, сеялками.

Потом вырастают вот такие колоски

Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу.

Там зёрна перемелют в муку.

Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, булки.

#### **Физкультминутка:**

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. *(Наклоны в стороны).*

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте *(прыжки)*

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг *(ходьба на месте)*

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто? *(Мука, вода)*

**Посмотрите, какие нужны компоненты соль, вода, яйца, мука, сахар, дрожжи**

Давайте их назовём. *(Ответы детей).*

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 (булки, батоны, пирожки, пирожные).*

Молодцы!

**Дидактическая игра: "Сложи правильно"**

Цель: разложить и объяснить карточки в правильной последовательности. «Как хлеб на стол попадает»

**Игра:** найди лишние ингредиенты

В заключении хочу вам прочесть стихотворение.

Вот он хлебушек душистый,

Вот 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 веселого в нем...

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

### ***Экспериментальная деятельность «Тепло и холод»***

#### **Влияние температуры на поднятие теста**

Мы с ребятами решили путем исследования проверить, как влияет температура на поднятие теста и следовательно на готовый хлебобулочный продукт. В первую очередь мы замесили 2 клубочка теста из одинакового количества продуктов. мы положили муку, воду, сахар, дрожжи, масло растительное и, конечно, дрожжи. Дрожжи, положенные при замесе теста, сбраживают содержащиеся в муке сахаристые вещества, разлагая их на углекислый газ и спирт. Углекислый газ, образующийся в тесте в виде пузырьков, поднимает тесто и разрыхляет его.

#### ***Игра в слова***

Хлопните в ладоши, услышав слово, подходящее пшенице (ржи, ячменю, просу, ..., кукурузе).

Объясните выбор каждого слова.

**Словарь:**

**мука, перловая, мельница, початок, батон, пшено, геркулес, «усатый», мёд, ржаной, зерно, пирожное, медонос, корм для домашней птицы и сриней, каравай, колос, метелка, овсяная каша, воздушные хлопья, лакомство для лошади.**

#### ***Игра «Четвертый лишний»***

Выделите лишнее слово, объясните свой выбор:

картофель, морковь, ячмень, свекла; просо, рожь, баклажан, пшеница; рис, кукуруза, яблоко, рожь; гречиха, слива, виноград, персик; ячмень, пшеница, рожь, кукуруза.

### **Подвижная игра «Что мы делали — не скажем, а как делали — покажем»**

Из взрослых выбирается один ведущий — Царь. Команда детей, предварительно договорившись между собой, подходят к Царю. Между ними происходит следующий диалог:

— Здравствуй, Царь.

— Здравствуйте, дети. Где вы были?

— На мельнице (или в другом месте, где происходят задуманные действия).

— Что вы делали?

— Что мы делали — не скажем, а как делали — покажем.

### **Составь рассказ-описание с опорой на план**

1. Как называется злак?
2. Как выглядит злак?
3. Где родина злака?
4. Какие полезные вещества содержатся в злаке?
5. Какие блюда можно приготовить из злака?
6. Дополнительные сведения, известные детям.

### **Народные приметы**

Не сей пшеницу, прежде чем появится дубовый лист.

Комары появились — пора сеять рожь.

Сей ячмень, когда калина расцвела, а береза листочки выпустила.

Когда шишки на елке станут красными, а на сосне — зелеными, пришла пора ячмень сеять.

Коли рябина рано расцвела, будет хороший урожай овса.

Коли брусника поспела, то и овес созрел. Оляха зацвела — пора гречиху сеять.

### **Пословицы и поговорки**

Почему в народе говорится:

«До поры до времени не сеют семени»; «Весной час упустишь, годом не наверстаешь»; «Пришло время сева, не глазей ни вправо, ни влево»; «Кто весной не сеет, тот осенью жалеет»; «Не пиры пировать, когда хлеб засевать»; «Сей в срок — будет прок!»;

«Весной пролежишь — зимой с сумой побежишь»; «Чем лучше семя схоронится, тем лучше уродится»; «Хорошо зерно в землю спать уложишь — хорошо и разбудишь, сыт будешь»; «Кто пахать не ленится, у того хлеб родится»; «Кто на ниве потеет, тот хлеб имеет»; «Какова земля, таков и хлеб»; «Клада не ищи, а землю паши — и найдешь»; «Когда сеют и жнут, не говорят, что мозоли жгут»; «Будет хлеб — будет и обед»; «Кто хлеб носит, тот есть не просит»; «Сей овес хоть в воду, да в пору»; «Кто кукурузу сеет, тот год от года богатеет»; «Хозяйство без кукурузы, что дерево без корней»; «Не соберешь овес — наглотаешься слез»;

### **Познавательная игра «Из чего сварили кашу?»**

Назовите злак, из которого сварили кашу.

**Пшеничную** — (просо)

**Гречневую** — (гречиха)

**Перловую** — (ячмень)

**Геркулесовую** — (овес)

**Манную** — (пшеница)

**Овсяную** — (овес)

**Кукурузную** — (кукуруза)

### **Физкультурные минутки**

Едем в поле (дети встают друг за другом и «едут» на машине)

На кочку наехали (подпрыгивают, приседают, делают повороты вправо, влево)

В яму заехали

Горки объехали

И на поле приехали!

### **Пальчиковая гимнастика**

Мы тесто месили, мы тесто месили,

Нас тщательно всё промесить попросили,

Но сколько ни месим и сколько, ни мнём,

Комочки опять и опять достаём.

#### **Загадки**

Вот на мельнице пшеница

Здесь такое с ней творится!

В оборот её берут, в порошок её сотрут!

(Мука)

Он бывает с рисом, с мясом,

С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят

По кусочку все съедят.

(Пирог)

Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня.

(Тесто)

Что на сковородку наливают

Да вчетверо сгибают?

(Блины)

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное.

(Бублик)

Сидит на ложке

Свесив ножки?

(Лапша)

Состав простой: мука, вода

А получается еда,

То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.

(Макаронные изделия)

Бьют меня палками,

Жмут меня камнями,

Держат меня в огненной пещере,

Режут меня ножами.

За что меня так губят?

За то, что любят. (Хлеб.)