

Проект «Хлеб – всему голова»

Авторы: воспитатели Николаева Л.М. Михайлова Т.Н.



Актуальность

**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!**

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

Наш народ хлебосол. 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 нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

Проблемы: Нет достаточных знаний о процессе выращивания и выпекания хлеба и профессиях людей, которые участвуют в этих процессах, о традициях русского народа, связанных с хлебом.

Цель проекта: Формирование целостного представления у детей о процессе выращивания хлеба, выпекания хлеба, о профессиях людей, задействованных в этих процессах. Воспитать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и выпекании.

Задачи проекта:

1. Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку.
2. Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, агронома, пекаря (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба).
3. Показать значимость сельскохозяйственной техники и хлебопекарного оборудования.
4. Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к тем, кто его вырастил и испек.
5. Приобщать детей к культуре и традициям русского народа.
6. Расширять кругозор.
7. Развивать умения делать элементарные умозаключения и выводы.
8. Развивать связную монологическую и диалогическую речь.
9. Совершенствовать технические навыки работы с соленым тестом.
10. Активизация родителей к подбору информации для детей.

Ожидаемые результаты:

1. Дети имеют представление о профессиях: хлебороб, агроном, комбайнер, тракторист, мукомол, пекарь.
2. Рисование натюрморта «Хлебные колосья и васильки».
3. Рисунки хлебобулочных изделий.
4. Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.
5. Разработка правил поведения с хлебом.

6. Экскурсия в хлебобулочный отдел супермаркета.
7. Изготовление пальчикового театра из соленого теста и разыгрывание сценок из сказки «Колобок».
8. Изготовление кукол - оберегов Крупенички и Богача, макета мельницы.
9. Пополнение словарного запаса детей.
10. Создание макета русской деревни и мельницы.
11. Совместное чаепитие родителей и детей с кондитерскими и хлебобулочными изделиями, испеченными мамами бабушками, загадывание детьми мамам загадок о хлебе, рассказывание пословиц, поговорок, чистоговорок, считалок о хлебе.
12. Составление кулинарной книги: «Рецепты бабушек и мам».

Содержание работы по направлениям:

Познавательно – речевое развитие:

Рассматривание демонстрационного материала «Хлеб – всему голова».

Экскурсия в хлебный отдел супермаркета.

Рассматривание репродукций картин И.И. Шишкина «Рожь», С.А.Куприянова «Вспашка».

Рассматривание натюрмортов с хлебом.

Беседа о труде людей, выращивающих хлеб и об орудиях, облегчающих их труд.

Беседа о труде людей, выпекающих хлеб, машинах, помогающих людям.

Чтение и обсуждение рассказов М. Пришвина «Лисичкин хлеб», русской народной сказки «Колосок».

Заучивание наизусть стихотворений.

Знакомство с пословицами и поговорками о хлебе.

Общение «Правила обращения с хлебом».

Ситуация: «Что было бы,если...».

Отгадывание загадок о хлебе.

Дидактические игры «Угадай по описанию», «Узнай на вкус», «Скажи иначе», «Кто назовет больше блюд?», «Откуда хлеб пришел».

Развитие речи: «О тех, кто растит хлеб».

Окружающий мир: «Откуда хлеб пришел».

Художественно-эстетическое развитие:

Конструирование

«Сельскохозяйственные машины» (Lego), «Мельница» (бумага).

Рисование

Натюрморт «Колоски с васильками», «Хлебобулочные изделия», раскрашивание хлебобулочных изделий и караваев.

Лепка

Лепка из соленого теста «Хлебобулочные изделия», «Каравай».

Ручной труд

Кукла-оберег Крупеничка, кукла-оберег Богач.

Познавательно-исследовательская деятельность:

Изучить свойства муки.

Опыты:

Сравнение колосьев пшеницы и ржи.

«Как готовится тесто».

Социально-личностное развитие:

Сюжетно-ролевая игра «Магазин», «Семья».

Физическое развитие:

Пальчиковые игры.

Психотюд «Тесто».

Психогимнастика «Хлеборобы»

Подвижные игры.

Д\и «Где мы были мы не скажем, а что делали, покажем».

Создание условий для самостоятельной деятельности детей:

Центр конструктивных игр: мелкий и крупный конструктор для игр.

Центр сюжетно-ролевой игры: атрибуты для игры «Магазин», «Семья».

Центр художественного творчества: материалы для рисования (карандаши, фломастеры, краски, кисточки, бумага, трафареты), пластилин, материалы для изготовления аппликаций.

Оформление родительского уголка:

«Интересные факты о хлебе».

Рецепты кондитерских изделий.

Презентация проекта:

Выступление детей с загадками, пословицами, поговорками о хлебе с демонстрацией рисунков, хлебобулочных изделий из соленого теста, макет.

Участники проекта:

Воспитанники

Воспитатели

Родители воспитанников

Срок реализации проекта: 12 дней

Дневник проекта

I этап – подготовительный



Что мы знаем	Что мы хотим узнать?	Где мы можем узнать?
Хлеб продается в магазине (Ваня),	Как называются люди, которые выращивают хлеб? (Алина)	Сходить на экскурсию (Андрей)
Мама дома печет хлеб в хлебопечке (Далья)	Что надо, чтобы вырастить хлеб? (Глаша)	Спросить у родителей (Даша)
Из зерен делают муку (Егор)	Как растили хлеб раньше? (Алеша)	Посмотреть в Интернете (Ваня)
Хлеб бывает белый и черный (Вика)	Как готовится тесто? (Даша)	Спросить у воспитателя (Вика)
Хлеб привозят на машине с хлебозавода (Андрей)	Что можно сделать из муки еще? (Юра)	Провести опыты(Юра)
	Как пекут хлеб? (Алина)	Посмотреть в книгах, энциклопедиях (Егор)
	Какие еще есть крупы? (Вика)	
	Как работает мельница? (Ваня)	
	Как называют хлеб в других странах? (Кирилл)	
	Почему говорят: «Хлеб всему голова?» (Матвей)	

Цель:

Узнать все о хлебе

Что мы можем изготовить:

Нарисовать рисунки (Даша)

Сделать поделки из соленого теста (Алина)

Принести иллюстрации картин (Юра)

Принести фотографии (Далья)

Сделать макет мельницы (Алеша)

Сделать Крупеничку (Вика)

Сделать картины из крупы (Егор)

Показать кукольный театр (Андрей)

II – Сбор информации



К сбору материала мы подключили не только детей, но и их родителей. И здесь мы столкнулись с некоторыми трудностями: недостаточно художественно-иллюстративного материала по теме. Но, несмотря на эти трудности, родители приняли активное участие в реализации проекта. Многие родители нашли информацию в интернете и предоставили нам. Вот эта информация:

Откуда пришел хлеб





Трактора вспахивают землю,



а потом её боронят.



К трактору прицепляют сеялки, и они ровными рядами укладывают в землю зерна.



Вот и взошла пшеница. За ее ростом следит агроном.



Когда зерна хлебов созрели, начинается горячая пора для хлеборобов – жатва. На поля выходят комбайны.



Нельзя потерять ни зернышка!



Комбайны срезают колосья, выколачивают из них зерна, которые по специальному рукаву высыплют в грузовые машины.



Зерно везут на элеватор, в зернохранилище. Там его сушат и очищают.



А потом на мельницу, где из зерна мелют муку.

Как выпекают хлеб





Муку везут на хлебозавод.



Специальная машина тестомешалка, замешивает тесто.



Готовое тесто попадает в тесторазделочную машину.



Специальное устройство – разрезает тесто на аккуратные шарики.



turoprom.livejournal.com

Каждый колобок теста раскатывается и попадает на ленту конвейера. Двигаясь по кругу, будущий хлеб становится пышным и продвигается к огромной печи.



Из печи выезжает красивый золотистый хлеб.



Дальше золотистый хлеб скатывается на ленту конвейера для дальнейшей транспортировки.



Упакованный хлеб в лотках отправляется в магазины.



На прилавках магазина можно купить и белый, и серый хлеб и батоны.



Выпекается очень большое количество сортов хлеба.



Это буханки, батоны, калачи, плетенки, батоны с изюмом, маком, тмином, булочки и еще много-много сортов.



Даже все и не запомнишь.

Каравай, каравай, кого хочешь, выбирай!





А так пекут самые красивые караваи.

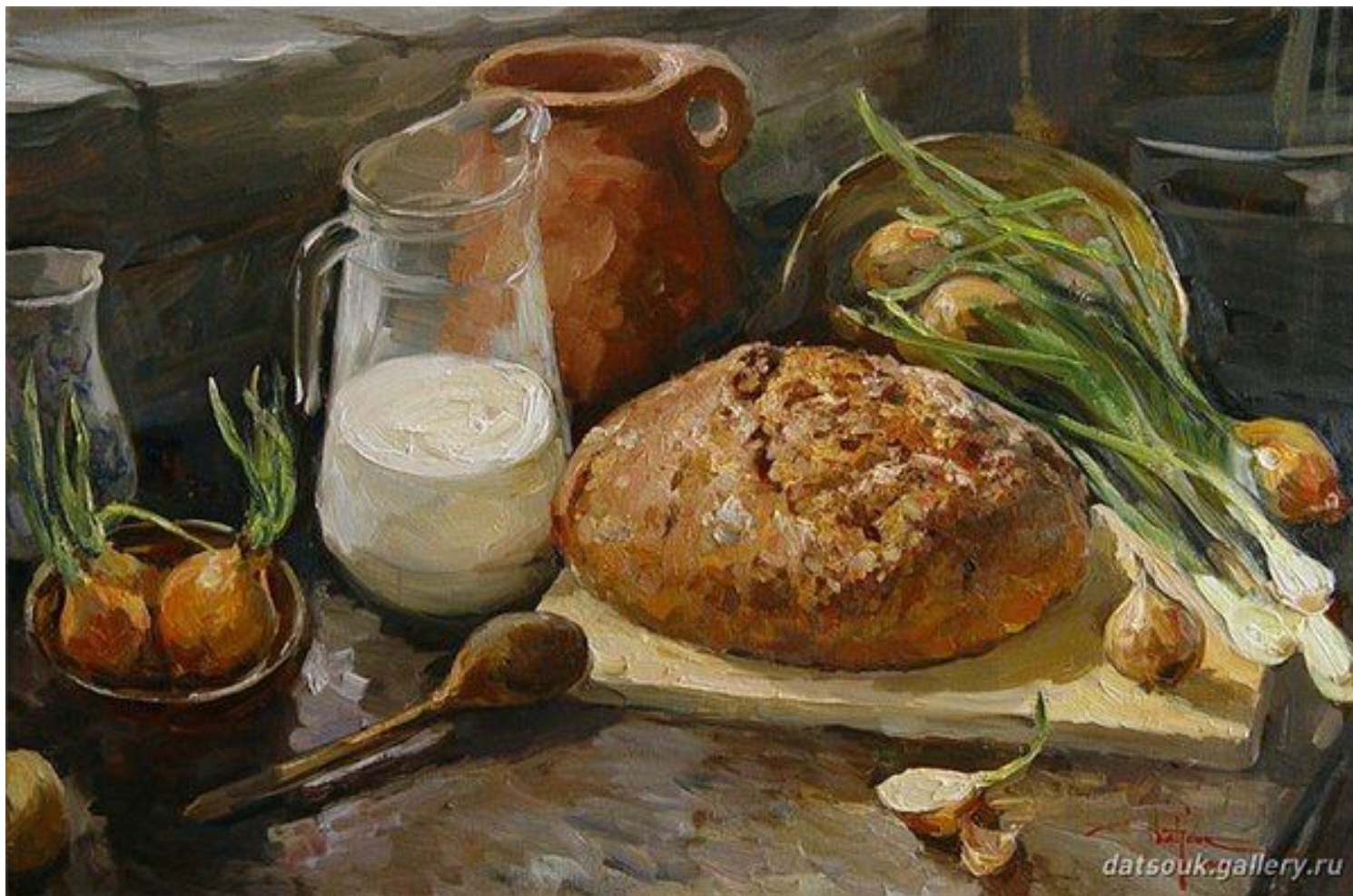






Такими караваями встречают дорогих гостей.

Художники о хлебе





И.И. Шишкин «Рожь»



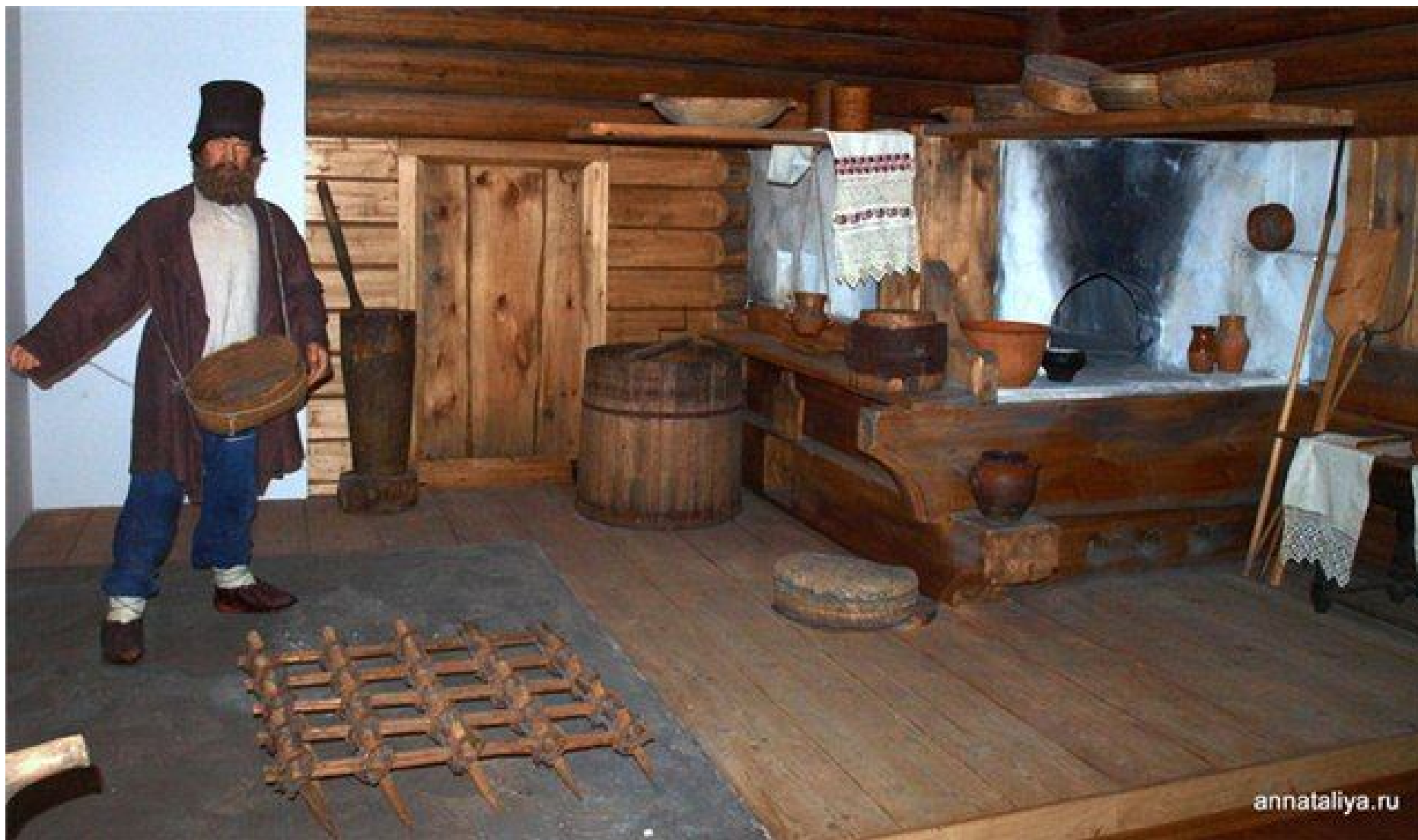








Как растили и пекли хлеб в старину



Так жили крестьяне в старину.



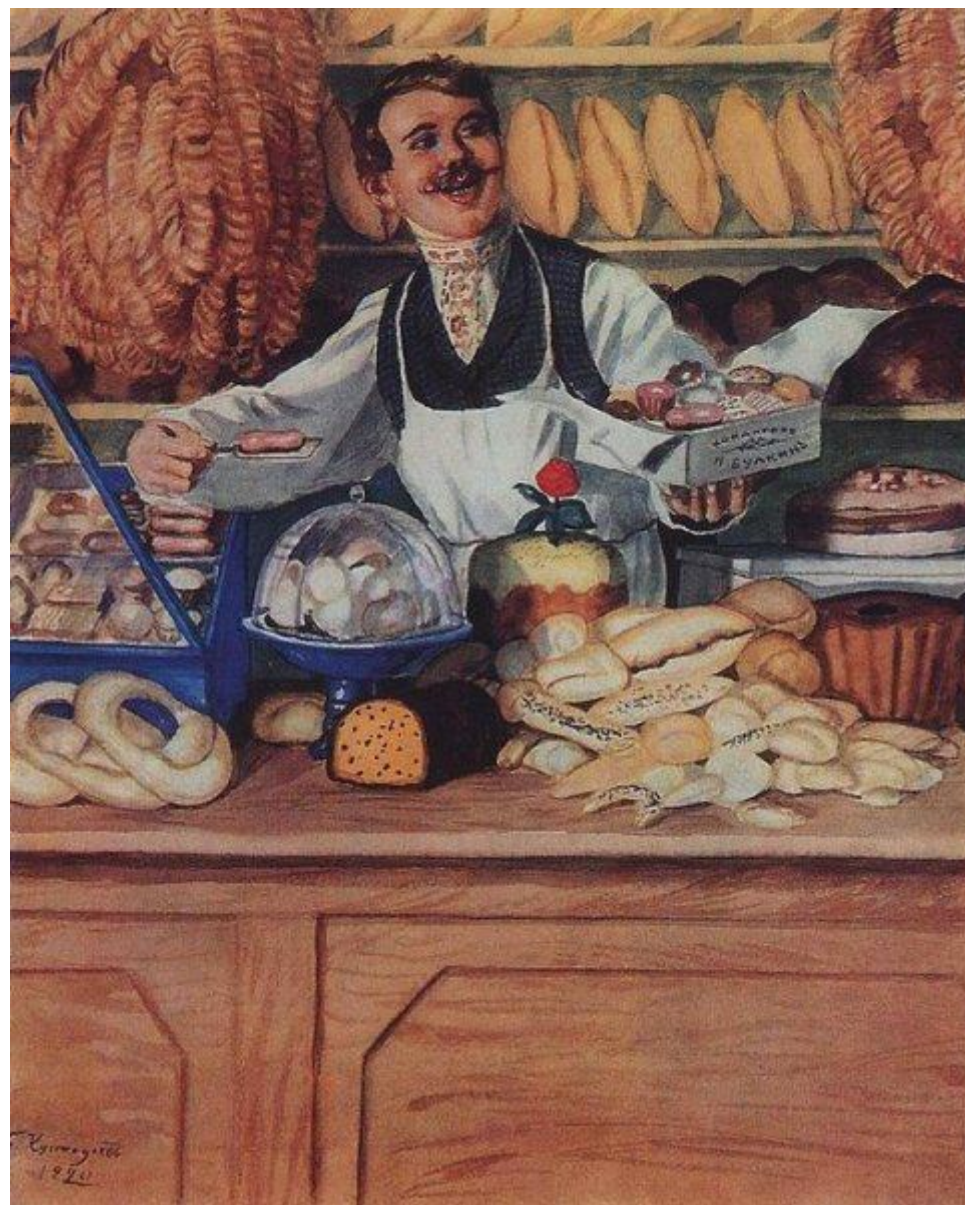
Крестьянки жали хлеб серпами и вязали колосья в снопы.



А затем мельник на мельнице молот зерна в муку.



Замес теста и выпечка хлеба были очень тяжелой работой.



В хлебной лавке продавец бойко зазывает покупателей.

Национальные сорта хлебобулочных изделий



Во Франции – багеты



В Италии – джабатта



В Армении – лаваш



В Узбекистане – лепешки



На Украине – поляница



Мы пошли на экскурсию в супермаркет, а проще говоря, в магазин, где продают хлеб и хлебобулочные изделия.



Захотелось съесть все и сразу.



Продавец-консультант нам показал всё: муку в пакетах,



Макароны в красивых упаковках,



Все крупы, из которых мы так любим есть каши.



И конечно все виды хлебобулочных изделий.



Здесь мы увидели настоящий армянский лаваш.



И конечно, мы не могли пройти мимо самого вкусного отдела – отдела тортов. Как вкусно смотреть!



На завтрак мы ели нашу любимую кашу.



Побывав на экскурсии, мы решили сами «испечь» хлеб из соленого теста.



Глаза страшатся – а руки делают.



А Вики получилась очень красивая плетенка.



Вот они – наши хлебобулочные изделия.



А теперь пироги!



Пирогы, баранки, караваи.



А теперь мы их «подрумяним».



Почти как настоящие!



А это наш кукольный театр и он сделан из соленого теста.



Это макет нашей деревни с мельницей. В ней живут Крупеничка и Богач. Они оберегают достаток в семье. А наполняли их зерном, которое хранилось целый год, а потом его брали из куколок и сеяли. Люди верили, что это зерно содержало сбереженные силы Кормилицы Земли.

А это наши рисунки.

