

Проект в подготовительной группе

«Сказка»

Тема: «Хлеб – всему голова»



Воспитатель: Хохлова Е.В.

п. Урал 2023г.

Проект «Хлеб- всему голова»

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 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 старшей 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.

Участники проекта: воспитатель группы, дети подготовительной группы, родители

Цель: сформировать у детей представление о ценности хлеба.

Разработка проекта:

Донести до участников проекта важность данной темы.

Создать развивающую среду: подобрать материал, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

Подобрать материал для продуктивной деятельности.

Планируемый результат:

знание детей информации о злаковых культурах;

понимание детьми ценности и пользе хлеба

знание детей о производстве хлеба

умение детей применять трудовые навыки

понимание детьми важности труда хлебороба

умение организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении

проявление заботы и уважение к труженикам села, бережного отношения к хлебу.

Организационная деятельность довести до участников проекта важность данной проблемы.

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?

Участники проекта

Дети подготовительной группы ,воспитатели, родители.

Предшествующая работа: Рассматривание картин: «Рожь» Шишкина, «Уборка хлеба», картинок «Хлебобулочные изделия», «Зерновые культуры», беседа о бережном отношении к хлебу, разучивание стихов, пословиц ,поговорок.

задачи проекта:

- обогатить познавательный опыт детей
- сформировать систему знаний детей о производстве хлеба
- развивать у детей нетрадиционное решение
- дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом
- совершенствовать трудовые навыки детей
- приобщать родителей к воспитанию детей через совместные мероприятия.
- закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку
- систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря,
- агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба
- показать значимость сельскохозяйственной техники
- воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда
- формировать реалистические представления о природе
- совершенствовать системы обследовательских действий
- развивать основные психические процессы – память, внимание, образное и логическое мышление
- помочь увидеть необыкновенное в обычном.
- развивать эмоциональную сферу ребёнка.
- поддерживать естественный интерес и любознательность детей.
- научить доводить порученное дело до конца.
- воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.

- учить сотрудничать, уважать чужой труд.
- обогатить кругозор детей.

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.

Модель трех вопросов

Что мы знаем?	Что мы хотим узнать?	Где мы можем узнать?
<p>Хлеб продается в магазине ,</p> <p>Мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке</p> <p>Из зерен делают муку,</p> <p>Хлеб бывает белый и черный,</p> <p>Хлеб пекут на хлебозаводе</p>	<p>Как называются люди, которые выращивают хлеб?</p> <p>Что надо, чтобы вырастить хлеб?</p> <p>Как растили хлеб раньше?</p> <p>Как готовится тесто?</p> <p>Что можно сделать из муки еще?</p> <p>Как пекут хлеб?</p> <p>Какие еще есть крупы?</p> <p>Как работает мельница?</p> <p>Почему говорят Хлеб всему голова?</p> <p>Как называют хлеб в других странах?</p> <p>Что можно приготовить из черствого хлеба?</p>	<p>Сходить на экскурсию</p> <p>Спросить у родителей</p> <p>Посмотреть в Интернете</p> <p>Спросить у воспитателя</p> <p>Провести опыты</p> <p>Посмотреть в книгах, энциклопедиях</p>

Образовательная деятельность	Совместная деятельность	Самостоятельная деятельность	С родителями
Социально-личностное развитие (социализация, труд, безопасность)	Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. Игра «Да-нет», Разработать правила обращения к хлебу. Беседа «Терпение и труд все перетрут», «О правильном обращении с электроприборами», рассказ о коллекциях и музеях, выпекание хлебобулочных изделий из соленого теста.	Рассматривание альбома «как к нам хлеб пришел», с\р игры «Магазин», «Больница», «Семья», «Ярмарка», «Мы-хлеборобы», настольно-печатные игры	Составление алгоритма «Откуда к нам хлеб пришел», составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?», выпечка хлеба дома, замешивание теста.
Художественно-эстетическое развитие (Художественное творчество, музыка)	Коллаж «Что можно сделать из муки?», конструирование из бросового материала «Мельница», изготовление тряпичной куклы «Крупеничка», лепка из соленого теста «Хлебное поле», рассматривание иллюстраций И.Шишкин «Рожь», И.Машкова «Снедь Московская. Хлеба», Составление букетов из листьев, колосков.	Раскрашивание раскрасок. составление узоров и рисунков из круп, выкладывание орнамента из круп, зерен.	Подбор иллюстраций о хлебе, составление альбома «Хлеб - всему голова», изготовление пальчикового театра к сказке «Колосок», атрибутов и декораций к сказке Путешествие колобка», изготовление визитной карточки музея «Хлеб всему голова»
Познание, Речевое развитие (коммуникация, познание, чтение)	Экологическая игра «что за чем», опыт с вертушкой (взаимосвязь между ветром и вращением, ветряная мельница), экскурсия на хлебокомбинат, экскурсия на кухню «Как готовится тесто», экскурсия в хлебный магазин, д\и «Откуда хлеб пришел», «Что было бы если...», «родственные слова», «раз, два, три-сказка выходи» опыт «вершки-корешки», перемалывание зерен через мельницу», чтение Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», В Крупин «Отцовское поле» Ю.Ванаг «Хлеб, заработанный своими руками», А.Букалов «Как машины хлеб берегут», Дацкевич «От зерна до каравая», беседа «батоны и булки не растут на грядке», опыт по выращиванию семян (ржи,	Рассматривание книг, альбомов о хлебе, придумывание рассказов о хлебе, рассматривание колосков, зерен, д\и «Подбери словечко», д\и «Золушка», посчитать зерна, выложить буквы и цифры, рассматривание и проба разных видов хлеба, переписывание новых слов.	Составление рассказов о хлебе, придумывание загадок, сбор картинок, пословиц, стихов о хлебе.

	пшеницы).		
Физическое развитие (здоровье, физкультура)	Спортивное развлечение «Хлеб – всему голова», пальчиковые игры, психодрама «Тесто», психогимнастика «Хлеборобы»	Игра в подвижные игры, игра в сухом бассейне из круп, д\ и «Где мы были мы не скажем, а что делали покажем»	Составление альбома «О пользе хлеба», Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам»

Реализация проекта

Презентация проекта «Хлеб – всему голова». Мини-музей «Хлеб-батюшка»

Конспект ОД по экологии в подготовительной группе

«Хлеб - всему голова»

Задачи:

Учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.

Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.

Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.

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

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-ролевою 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?

(*Латша*)

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!

В качестве домашнего задания предложили детям вместе с родителями найти и выучить пословицы и поговорки о хлебе. Это задание настолько заинтересовало детей, что они до сих пор заучивают и рассказывают новые пословицы, которые и для нас были неизвестны.

Конспект ОД по познавательному развитию в подготовительной 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 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 попрываем 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!

Экскурсия в хлебный магазин

Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют.

Я.Аким .

Хлеб – это наша жизнь, наша культура. Как же мы должны относиться к хлебу? Ценим ли его? Какую хлебную продукцию мы знаем?

Считается, что хлеб это символ благополучия, достатка. Хлеб на столе - это богатство в доме. Хлеб всегда считался самым полезным продуктом, поэтому в народе появилось множество пословиц про него.

Цель: познакомить детей с работой хлебного магазина.

Задачи

1. Продолжить формирование понятий — магазин, продавец, шофер, пекарь, покупатель, автомашина, труд людей.
2. Познакомить детей с разновидностями хлебобулочных изделий.
3. Проследить их путь от пекарни до покупателя.
4. Подчеркнуть значение соблюдения гигиенических правил во время работы.
5. Формировать чувство уважения к людям труда и хлебу.

Оборудование: сигнальные красные флажки для остановки движения транспорта, если придется переходить улицу.

Организация детей: до магазина дети идут парами. Их сопровождают два педагога, один из которых находится в начале колонны, второй — в конце. В магазине дети располагаются так, чтобы не мешать продавцам и покупателям, но в то же время все хорошо видеть.

Виды деятельности: ознакомление с окружающей средой, экскурсия, наблюдение, развитие речи, ОБЖ, прогулка.

Методические рекомендации

Воспитатель предварительно договаривается об экскурсии с работниками магазина и приводит детей.

В магазине воспитатель старается не рассказывать детям, а задавать им вопросы, на которые те дают ответы, основываясь на восприятии увиденного.

Считают, сколько видов хлеба и булочных изделий завезли сегодня в магазин, узнают их названия. Воспитатель объясняет, чем отличается хлеб от булочных изделий, обращает внимание детей на то, что хлеб лежит на специальных лотках, которые не ставят на землю, а осторожно переносят в магазин и вместе с хлебом оставляют на полках.

В торговом зале дети смотрят, как покупатели берут хлеб, выясняют, какие изделия пользуются наибольшим спросом, что чаще покупают: хлеб или булочки. Отмечают, что в магазине, кроме хлеба и булочек, есть пряники, печенье, сухари и иные продукты, которые завозят не ежедневно.

Дети наблюдают, как продавец разговаривает с покупателями, как выясняет, что им надо, отпускает товар. Воспитатель обращает внимание детей на то, как продавец соблюдает гигиенические правила. Руками он прикасается только к тем продуктам, которые имеют какую-то оболочку.

Вернувшись в детский сад, дети обмениваются впечатлениями. Воспитатель поощряет их к этому.

Дети делают вывод о том, что хлеб является одним из главных продуктов питания. В его производстве участвуют многие люди. При работе с хлебом и иными продуктами необходимо тщательно соблюдать правила гигиены.

Экскурсия на кухню

Цель: познакомить детей с технологией приготовления булочек в больших количествах.

Задачи

1. Показать детям, как повара готовят булочки
2. Помочь ребятам понять, что и здесь многое зависит от уже знакомых им живых организмов — дрожжей.

Организация детей: они стоят на кухне группой или проходят мимо кухонного оборудования, если это возможно.

Виды деятельности: прогулка, развитие речи, ознакомление с кухонным оборудованием, наблюдение, социализация личности детей.

Методические рекомендации: педагог строго следит за соблюдением правил безопасности.

Дети идут на экскурсию на свою кухню, когда там выпекаются изделия из теста. Они должны увидеть весь процесс — от замеса теста до вынимания горячих булочек из печи. Если тесто подходит долго, на кухню можно сходить 2—3 раза. Кухонные работники, по предварительной договоренности с воспитателем, комментируют ход работы, объясняют назначение незнакомых для детей предметов и агрегатов.

Воспитатель. Видите, ребята, вам готовят еду таким же способом, как вы делали это сами, но уже не в кастрюлях, а в чанах. И помогают людям в этом умные машины и агрегаты. Вот так повар и помощники работают каждый день, чтобы вы всегда были сытыми. Вкусно они готовят? Вам нравится?

Дети отвечают.

Давайте поблагодарим всех за то, что показали нам, как они работают, и за то, что каждый день готовят для нас очень вкусно.

Дети благодарят работников кухни и уходят.

В последующие дни во время завтрака, обеда или ужина педагог напоминает детям об их экскурсии на кухню, предлагает определить, с помощью какого оборудования было приготовлено то или иное блюдо, каким способом его готовили. Спрашивает, понравилась ли еда, обещает передать благодарность работникам кухни.

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 сриной, каравай, колос, метелка, овсяная каша, воздушные хлопья, лакомство для лошади.

Комментарий для взрослых:

Для активизации памяти и речи детей после игры можно предложить им следующее задание: вспомните, какие слова, подходящие для пшеницы (ржи, ячменя, проса, ..., кукурузы), вы слышали?

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*.

Конкурс «Кто назовет больше изделий из теста?» Все команды называют изделия по очереди. Если какая-либо команда не может ничего сказать, она пропускает ход. За каждым ответ дается фишка. Побеждает команда, набравшая больше фишек. Конкурс начинают дети, а когда их знания полностью исчерпаются, его продолжают взрослые.

Конкурс для детей «Что — сначала, что — потом». Всем командам дается одинаковый набор продуктов (например, колос, зерно, мука, хлеб, печенье, шарлотка из хлеба, сухарь, крошки, бутерброд, тартинки и т.д.). Дети должны разложить их и последовательности, соответствующей естественному ходу превращений. Если изделия соответствуют примерно одной стадии превращения, их кладут друг над другом. Воспитатель или один из родителей контролирует правильность и скорость выполнения задания.

Конкурс для родителей «Кто быстрее замесит тесто» От каждой команды приглашаются по одному или два представителя, и дается одинаковый набор продуктов.

Задание для детей и родителей: «У вас имеются остатки хлеба. Что можно из них приготовить? Дайте рецепт». Побеждает команда, назвавшая большее количество способов использования хлеба.

Задание для мамы и ребенка: из предложенных продуктов приготовить бутерброд. Работают одновременно все пары. Бутерброд оценивается не только по вкусовым качествам, но и по оригинальности оформления. Набор продуктов должен быть достаточно большим, чтобы участники имели выбор для развития собственной фантазии.

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. Ольха 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 засевай»; «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»;

Из чего сварили кашу?

Назовите злак, из которого сварили кашу.

Пшеничную — (*посо*)

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?
(Лопша)

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.)

Анкетирование детей подготовительной группы (начало проекта)

Обследовано 17детей

Вопрос	Знают	Не знают
Без чего не вырастит 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?		

Анкетирование детей подготовительной группы (конец проекта)

Вопрос	знают	Не знают
Без чего не вырастит 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?		

Результат

- 1.Рисунки хлебных полей,
- 2.Аппликация сельхозтехники,
- 3.Поделки из соленого теста,
- 4.Разработка правил поведения с хлебом и изображение в виде знаков.
- 5.Экскурсия в магазин в хлебный отдел
- 6.Разыгрывание сценки «Путешествие колобка», «Колосок»,
- 7.Выпуск рекламной газеты «Хлеб-батюшка»,
- 8.Создание мини-музея «Хлеб всему голова»

Список использованной литературы

1. Голицина Н.С. Экологическое воспитание дошкольников. - М.: Мозаика- Синтез», 2004. - 40с.
2. Коломина Н.В. Занятия по экологии в детском саду. - М.: ТЦ Сфера, 2008. - 144с.
3. От осени до лета (детям о природе и временах года в стихах, загадках, пословицах, рассказах): Для воспитателей детских садов и музыкальных руководителей/ Сост. Л.А. Владимирская. - Волгоград: учитель, 2004. - 160с.
4. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения: Пособие для руководителей и практических работников ДОУ / Авт.-состав.: Л.С. Киселева, Т.А. Данилина, Т.С. Лагода, М.Б.Зуйкова. - 4-е изд., - М.:АРКТИ, 2006. - 96С.
5. Система экологическое го воспитания в дошкольных образовательных учреждениях: . - Волгоград: Учитель, 2008. - 28бс.
6. Соломенникова О.А. Экологическое воспитание в детском саду. Программа и методические рекомендации. - Мозаика-Синтез, 2006. - 104с.
7. Тамбиев А.Х. Экологическая азбука для детей: Растения. - М.: Школьная Пресса, 2000. - 32с.
8. Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. - м.: ТЦ Сфера, 2012. - 80с.

