

Детско-родительский
образовательный

проект

Хлеб-всему голова!



Цель проекта: Формирование у детей представлений о том, что хлеб – это ценный продукт, производство которого требует большого труда.

Задачи проекта:

- Познакомить детей с процессом выращивания и изготовления хлеба, начиная со старины и до наших дней;
- Содействовать формированию у детей представления о том, что хлеб – это итог большой работы многих профессий людей;
- Побуждать к приобщению детей к художественной литературе: знакомить с рассказами, стихами, сказками, пословицами и поговорками о хлебе;
- Показать значимость необходимой сельскохозяйственной техники для подготовки почвы, сбора и обработки урожая в разные времена;
- Помочь проследить процесс превращения маленького зёрнышка до буханки хлеба;
- Вовлечь детей в опытно – экспериментальную деятельность;
- Расширять представление детей о многообразии хлебобулочных изделий;
- Создать условия для развития у детей любознательности к процессу изготовления солёного теста;
- Вызвать интерес к лепке кондитерских и кулинарных изделий из солёного теста для обыгрывания в сюжетно – ролевых играх;
- Побуждать детей к бережному отношению к хлебу, к уважению и благодарному отношению к труду людей, участвующих в его выращивании и в производстве,
- Обогащать детско – родительские отношения опытом совместной трудовой деятельности



Актуальность:

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.

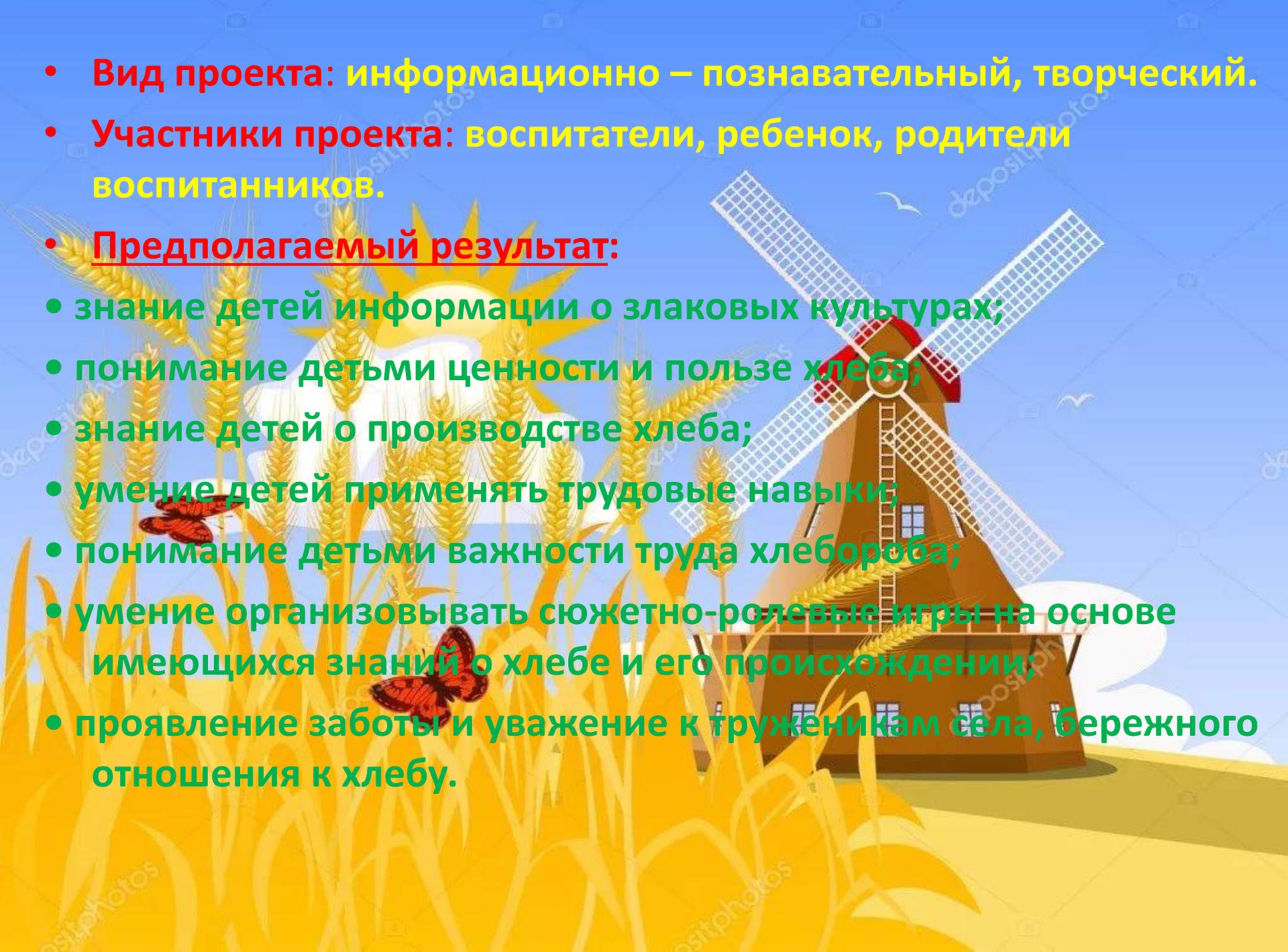
Хлеб - это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (*бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски*).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

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 ребенком мы решили выяснить, где же действительно *«растут»* булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

- 
- **Вид проекта:** информационно – познавательный, творческий.
 - **Участники проекта:** воспитатели, ребенок, родители воспитанников.
 - **Предполагаемый 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.

Этапы работы над проектом

- **Подготовительный этап**
- 1. Создание условий для проведения проекта;
- 2. Подбор методической литературы, картин, иллюстраций, подготовка презентаций;
- 3. Составления плана;
- 4. Проведена мотивация родителей на сотрудничество;
- 5. Индивидуальное заучивание детьми стихов, пословиц, поговорок о хлебе.

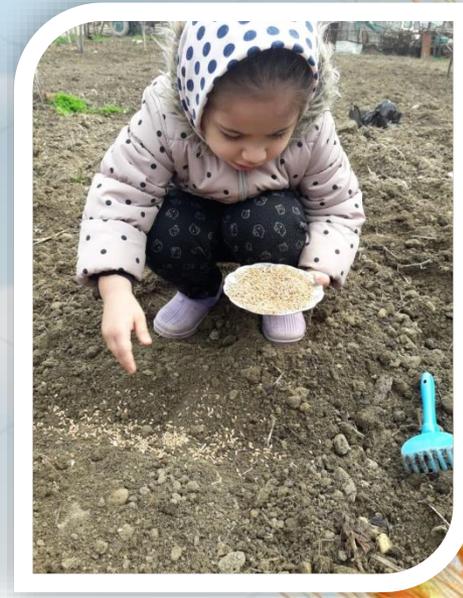


Способы реализации:

- **этические беседы**
- чтение художественной литературы:
- организация игровой деятельности: сюжетно-ролевых, дидактических, игр- драматизаций;
- опытно – экспериментальная деятельность: Превращение зерна в муку (*ступка, кофемолка*); выращивание семян (*ржи, пшеницы, ячменя, овса*); замешивание теста;
- выставка **«Хлебобулочные изделия!»** (помощь родителей);
- индивидуальная работа;
- экскурсия в продовольственный магазин.
- Взаимодействие с родителями:
- 1. Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
- 2. Выпуск газеты **«Хлеб - наше богатство»**.
-



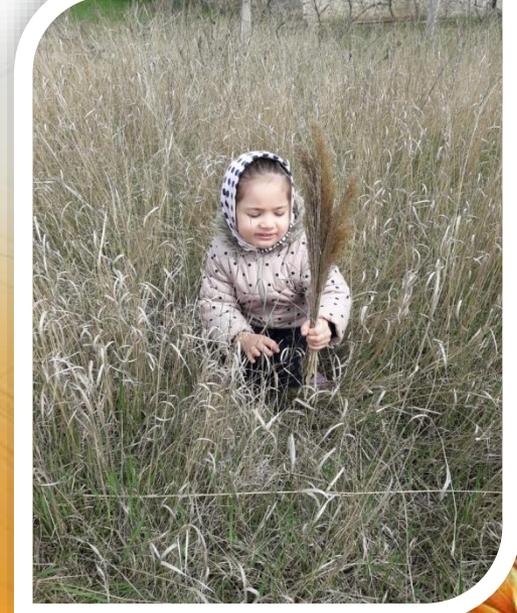
Процесс выращивания и изготовления хлеба



Подготовка почвы для посева



Посев зерен пшеницы



Сбор урожая

На каждом стебельке появится колосок
наполненный зернами. Вот и созрел урожай.
Начинается жатва. Выходят на поля комбайны.



Процесс превращения маленького зёрнышка до буханки хлеба



После сбора зерно везут на элеватор. Элеватор - это место для хранения зерна. По транспортной ленте зерно отправляется на мельницу. Там его перерабатывают в муку.





С элеватора мука
отправляется на
хлебозаводы и пекарни,
где из нее выпекают
различные
хлебобулочные
изделия.



Выпечка хлеба в кумыкской печи - керюк



С древнейших времен выпечка хлеба считалась делом ответственным и почетным . О хлебе в народе говорили : хлеб - кормилец, хлеб - батюшка.





Национальное кумыкское блюдо- тонкий хинкал







Развиваем у детей любознательность к процессу изготовления солёного теста









Лепка кондитерских и кулинарных изделий из солёного теста для обыгрывания в сюжетно – ролевых играх



Золотые есть слова - Хлеб - всему голова. Почему так говорят?

Хлеб – тяжёлый труд людей,
И бросать его не смей.
На полях пшеница зреет,
Хлебороб её лелеет,
Срок придёт, её пожнёт
Зерно на мельницу свезёт.
Мельник там муки намелет,
По мешкам её разделит,
И в пекарню отвезёт –
Пекарь хлеб нам испечёт.
Труд, ребята, уважайте,
Хлеб под лавку не бросайте!

