

Муниципальное Бюджетное Дошкольное Образовательное Учреждение
"Детский сад" д. Б. Пустомержа

Краткосрочный проект в подготовительной группе
"Хлеб - всему голова"

Составила
воспитатель: Карюгина Т. А.

2022

Вид проекта:

Вид проекта: экологический, познавательный – исследовательский, краткосрочный, творческий.

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

Цель: формировать представления о процессе выращивания хлеба у детей подготовительного возраста.

Задачи:

Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанные с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека и его изготовлении.

Развивающие:

- развивать познавательно- исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить. Рассуждать, делать выводы.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности к людям, вырастившими его;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

Методы исследования:

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

Взаимодействие с родителями:

- предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе;
- выпуск стенгазеты «Хлеб – наше богатство»;
- совместно с семьями начать составлять кулинарную книгу «Рецепты наших бабушек».

Актуальность: становление первоначальных основ экологической культуры, накапливание конкретных чувственных представлений о предметах и явлениях природы, окружающих детей, входящих в круг их жизнедеятельности.

Ход работы:

Воспитатель:

Ребята, сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия, вы постарайтесь угадать:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

(Хлеб)

Дети:

Хлеб.





ХЛЕБ ЧЁРНЫЙ И БЕЛЫЙ

Воспитатель:

Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете. Сейчас мы с вами поиграем в игру - «Какой хлеб?»

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный)

Воспитатель:

Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

Дети:

Хлеб покупают в магазине.

Воспитатель:

А, хотите, я расскажу, как он попал в магазин?

Дети:

Да.

Воспитатель:

А кто знает, из чего делают хлеб?

Дети:

Хлеб пекут из муки.



Воспитатель:

А что такое мука, из чего её получают?

Дети:

Муку получают из зёрен.



Воспитатель:

Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?

Дети:

Да, хотим.

Воспитатель:

Выращивать и убирать людям хлеб помогают специальные машины.



ВСПАШКА ЗЕМЛИ: ТРАКТОР, ЗЕМЛЯ

Воспитатель:

Сначала, ребята, на поля выходит трактор.

А кто работает на тракторе?

Дети:

На тракторе работает тракторист.

Воспитатель:

Правильно.

А, что делает тракторист?

Дети:

Тракторист пашет землю.

Воспитатель:

После вспашки на поле остаются крупные комья земли и обрезки стеблей от прежних посевов. И для измельчения пластов почвы и рыхления комьев используют борону. Сегодня борона – металлическая. Боронование сохраняет почву от высыхания, выравнивает её. На ровной почве хорошо лягут семена, дружно появятся всходы и в одно время созреют колосья.



**БОРОНОВАНИЕ ЗЕМЛИ:
БОРОНА, ПОЛЕ**

Воспитатель:

Спустя некоторое время после вспашки и боронования поле засевают. Сеялка крепится к трактору. Зёрна из её большого бака попадают в механизм, который разбрасывает их по полю. Важно, чтобы семена легли на одинаковой глубине и тогда всходы поднимутся в одно время.



Воспитатель:

Наступают тёплые, солнечные дни. Всё лето на полях зреют колосья пшеницы, ржи. За их ростом наблюдает агроном.



Воспитатель:

Пока колос зреет, специалисты – агрономы внимательно следят, чтобы на поле не завелись вредители, сорняки или болезнь не поразила растение. Для их защиты существуют химические и биологические средства. Химические средства применяют по-разному: опрыскивают посевы с самолёта.



БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ ПЕСТИЦИДЫ



ХЛЕБ СОЗРЕЛ: КОЛОСЬЯ

Воспитатель:

Ну вот зёрна созрели. Начинается *жатва*. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

Дети:

На комбайне работает комбайнёр.

Воспитатель:

Что же делает комбайн?



УБОРКА УРОЖАЯ: КОМБАЙН

Дети:

Комбайн собирает колосья.

Воспитатель:

Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.



Воспитатель:

После жатвы грузовые машины отвозят зерно в хранилища – элеваторы. Это большие комплексы с оборудованием для приёма, очистки, сушки и хранения зерна.



ПОМОЛ МУКИ: МЕЛЬНИЦА

Зерно привозят на механическую мельницу, которая сама подаёт зерно на металлические жернова, смалывает его и выдаёт готовую муку.

Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети:

Мука отправляется на хлебозавод, пекарню.



Воспитатель:

Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба.



Воспитатель:

А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети:

Из муки пекут, кроме хлеба, булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

Воспитатель:

А как все эти продукты можно назвать одним словом?

Дети:

Все эти продукты можно назвать «хлебобулочные изделия».



Пальчиковая игра «Пирожки»

Мы капусту рубим, рубим.

Мы капусту жмем, жмем.

Мы капусту солим, солим,

В пирожки её кладём.

Пирожки слепили.

В печку посадили.

Воспитатель:

Ребята, а вам интересно как в старину наши предки выращивали хлеб ржаной и пшеничный?

Дети:

Да, интересно.

Воспитатель:

Тогда слушайте, смотрите и запоминайте!

Главная забота русского крестьянина всегда была о хлебе. Недаром в народной пословице говорится: «У кого хлеб родится, тот и веселится».

Перед тем как начинать весеннюю пахоту, крестьяне, как учили их отцы и деды, наблюдали за окружающей природой.

Если загремел «весенний первый гром», закуковала кукушка в березовой роще, зазвенели над полями песни жаворонка, заквакали лягушки, зацвела черемуха, значит, пришла пора поле пахать под посев.

«Кто весной не сеет, тот осенью жалеет», - такую поговорку сложили в русской деревне. Говорили и так: «Не пиры пировать, когда хлеб засевать».

Поле вспахивали плугом, запрягая в плуг лошадку.



Затем сеяли.



Летом хлеба наливаются зрелостью и поспевают. Колосья становятся тяжелыми, полными зерен, золотисто-желтыми.

Потом эти колосья связывали в снопы. Снопы - это связка сжатых стеблей с колосьями. В качестве веревки использовали ту же солому.



Снопы складывали в высокие скирды, напоминающие стога с сеном.

С помощью лошадей снопы свозили на двор.

Дома во дворе делали ровную утрамбованную площадку из глины. Снопы ровным слоем разбрасывались. Далее шел процесс выколачивания зерен из стеблей.

Бралась палка, на конец которой крепилась цепь, а на цепь крепилась ещё палка.

Семейство становилось по кругу и колотило по пшенице. Зерно из колосьев выбивалось на землю. Солома убиралась, а зерно со всем мусором стробали в кучу.



Чтобы превратить зерна злаков в муку, их нужно измельчить, смолоть (истереть). В старину для этого на берегах рек строили мельницы.



Текущая речная вода крутила большие мельничные колеса, а те, в свою очередь, приводили в движение тяжелые каменные жернова, перетиравшие зерно и превращавшие его в муку.

Стихотворение

Труженица мельница встала у реки,
Намели нам мельница из зерна муки!
Мельница не ленится – вертит жернова,
И шумит и пенится быстрая вода.
А мука струится и бежит ручьём
С мёдом и корицей коврижку испечём!

Воспитатель:

А в русской печке выпекали душистый, горячий, румяный хлеб.
Вот какой длинный проходил путь хлеб, прежде чем попадал на стол!



Воспитатель:

А сейчас, кто внимательно слушал, сможет отгадать **загадки**:

- Не море, а волнуется,
Спелым колосом красуется (Поле пшеницы).
- Поле дружно колосится,
Даст нам хлебушек...(Пшеница)
- Черный хлебушек хорош,
Нам его подарит...(Рожь)
- На реке – речушке стоит старушка,
руками машет, хлеба просит;
дашь ей хлеба - назад отдаёт. (Мельница)
- Маленький Афанасик травкой подпоясан. (Сноп)

Воспитатель:

Ни один праздник, ни один обед не проходит без хлеба! Надо бережно относиться к главному и ценному продукту. Хлеб нельзя бросать, надо доедать.
Так давайте, ребята, любить и беречь хлеб!

Недаром говорят: «Хлеб – всему....

Дети:

... голова !»