

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
Искитимского района Новосибирской области детский сад
«Теремок» п. Керамкомбинат.

Проект
«Хлеб — всему голова!».
(подготовительная группа)

Воспитатели:
Суптеля. Н.В.
Дюрягина. Л.А.

п.Керамкомбинат

2018г.

Вид проекта: информационно –исследовательский.

Продолжительность: краткосрочный

Участники: дети подготовительной группы, воспитатели: Суптеля Н.В., Дюрягина Л.А.,

Актуальность темы: с хлебом дети встречаются ежедневно и, возможно, у них теряется значимость этого главного продукта. Это проявляется небрежным отношением к хлебу. Хлеб - это основной продукт на столе. К сожалению, в настоящее время, когда наши дети избалованы изобилием продуктов, когда родители тратят большие суммы денег на менее полезные, но, как им кажется, более вкусные продукты, первостепенная роль хлеба отходит на второй план. Именно поэтому тема данного проекта является важной и актуальной. Современные дети не знакомы с процессом производства хлеба, не знают, какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем попасть на стол, не знают, как много людей разных профессий задействованы в этом трудоёмком процессе. Вместе с ребятами подготовительной группы мы решили, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола. Данный проект позволяет в условиях воспитательно-образовательного процесса расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о тяжелом труде людей, выращивающих хлеб.

Цель проекта: сформировать целостное представление о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, задействованных в этом процессе у детей старшего дошкольного возраста. Воспитывать бережное отношение к хлебу, к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе.

Задачи проекта:

- Уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку;
- Обогащать активный словарь детей специфическими терминами и названиями;
- Закрепить словообразование родственных слов от слова «хлеб», употребление относительных прилагательных;
- Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассмотрении хлебных продуктов наших пекарей.
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к труду людей его выращивающих.и участвующих в производстве хлеба.

- Познакомить с произведениями разных авторов, посвященных хлебу.

Предполагаемый результат:

- У детей расширится представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.
- Дети получают знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, что хлеб – это итог большой работы многих людей.
- Расширение и активизация речевого запаса детей на основе углубления и обобщения представлений о выращивание и производстве хлеба, а также в процессе знакомства с рассказами, стихами, пословицами и загадками о хлебе.
- У детей будут сформированы представления о ценности хлеба, воспитано бережное отношение к хлебу.

План работы с детьми по осуществлению проекта Модель трех вопросов

<u>Что мы знаем?</u>	Хлеб делают из муки. Муку делают из зерен. Хлеб покупают в магазине. Хлеб бывает белый, черный. Мама дома печет хлеб в хлебопечке.
<u>Что мы хотим узнать?</u>	Когда появился хлеб? Как раньше выращивали хлеб? Как выращивают хлеб в наше время? Какие машины помогают людям выращивать и изготавливать хлеб? Какие профессии у людей, которые выращивают и изготавливают хлеб? Как сделать тесто? Что можно сделать из муки еще? Почему говорят: Хлеб- всему голова Чем полезен хлеб? Что можно приготовить из черствого хлеба? Смогли бы вы прожить без хлеба? Какие пословицы, стихи, песни вы знаете о хлебе?
<u>Как нам найти ответ?</u>	Сходить на экскурсию Спросить у родителей Спросить у воспитателя Провести опыт, получить муку Посмотреть в книгах, энциклопедиях, в Интернете

Реализация проекта.

Познавательное развитие,

речевое развитие: Рассказ воспитателя на тему «Откуда хлеб пришёл»

Беседы: «Какой бывает хлеб»; «Как испечь хлеб дома»; «Берегите хлеб».

Отгадывание загадок, разучивание пословиц, поговорок на тему «Хлеб»

Рассказывание о хлебе из личного опыта :«Как мы с мамой пекли пироги»,

«Почему наш хлеб самый вкусный», «Секреты бабушкиных пирожков».

Экологическая игра «Что за чем», дид.игра «Узнай и назови»

(хлебобулочные изделия на картинке), игра «Узнай по вкусу» (ржаной хлеб, батон, пряник, сушка, печенье).

Просмотр презентации «Как хлеб попал на стол», «Как выращивали хлеб в старину».

Д/и «Сложи цепочку» (родственные слова).

Исследовательская деятельность «Как получается мука?», «Водяная мельница», «Ветряная мельница» (взаимосвязь между водой, ветром и вращением), опыт «Как готовить тесто». Рассмотрение и сравнение зерен (ржи, пшеницы), рассмотрение колоса через лупу.

Чтение художественной литературы: Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», М. Глинская «Хлеб», П. Каганова « Хлеб – наше богатство», С. Погореловский «Вот он – хлебушек душистый» В. Воронько «Вот и лето пролетело», «Вешний день пахать пора», В. Крупин «Отцовское поле», М. Пришвин «Лисичкин хлеб».

Социально-коммуникативное развитие: Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. Составление рассказов «Как наши предки выращивали хлеб»,

Игра «Хорошо - плохо», прививать правила обращения с хлебом.

Сюжетно – ролевые игры: «Булочная», «Семья», «Ярмарка», «Пекарня», «Накроем стол к чаю».

Художественно - эстетическое развитие: Лепка из соленого теста «Печенье, крендельки»,

Пластилинография «Колоски»

Рисование «Жатва»

Конструирование из конструктора «Мельница»

Рассматривание иллюстраций: И.Шишкин «Рожь», И.Машкова «Снедь Московская. Хлеба»

Физическое развитие: подвижные игры и игровые пальчиковые упражнения: «В поле пшеница», «Сей скорей, мужичок», «Лады – ладушки», «Круто тесто замесили», «Мельница».

Подведение итогов

В результате работы над проектом дети узнали:

- Как вырастить хлеб, изготовить муку, выпечь хлеб.
- Узнали об истории возникновения хлеба, хлебных профессиях.
- Узнали, что в хлебе содержат необходимые вещества для жизнедеятельности человека.
- Разгадывали загадки, разучивали стихи, узнали пословицы и поговорки о хлебе. Прочитали много книг о хлебе.
- Посмотрели презентации «Как хлеб на стол пришёл», «Как выращивали хлеб в старину».

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями, а главное, данный проект помог сформировать у детей интерес к процессу производства хлеба, бережное отношение к хлебу, ведь это труд многих людей!

Фотоотчет по проекту «Хлеб – всему голова»





