

Проект «Хлеб – всему голова» с детьми старшей группы «солнышко»

Вид проекта: экологический, познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный .

Участники проекта: дети старшей группы, воспитатели, родители.

Сроки реализации проекта: 18.10.20г.- 22.10.20г.

Актуальность: у современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо, приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

Ожидаемые результаты:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережное отношения к хлебу.

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи:

Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными 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 и умозаключения.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.
- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

Этапы проекта.

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;

Были проведены беседы:

«Как на наш стол хлеб пришел»;

«Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»

«Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»

«Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»

«Какой бывает хлеб»;

«Пшеница – спутница и кормилица человека»

НОД. Ознакомление с окружающим «Хлеб – всему голова»

Рассматривание иллюстраций и репродукций:

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

Просмотр видеофильмов:

«Как растет пшеница»;

«Труд комбайнера»;

«По секрету всему свету. Как получается хлеб».

Просмотр мультфильмов:

«Золотые колосья» белорусская сказка;

«История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х.

Андерсена;

«Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Знакомство с профессиями:

- Агроном;
- Комбайнер;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Продавец.

Исследовательская деятельность:

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая).

**Замешивание теста.**



Речевое развитие.

НОД. Пересказ: Я. Тайц «Все здесь»

Грамота. Словесные игры:

«Образование относительных прилагательных» (упражнение в словообразовании прилагательных от слов пшеница, рожь по данному образцу, согласование их с существительными),

«Образование родственных слов».

Чтение художественной литературы о хлебе:

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»
- М. Глинская «Хлеб»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше», «Сказка о пшеничном зернышке»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый»
- С. Михалков «Булка»

- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

«Семья»;

«Хлебный магазин»;

«Кулинария».

Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Что, где растёт»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвёртый лишний»;
- «Что сначала, что потом»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Как превратить муку в тесто?»;
- «Назови ласково».

Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;
- НОД. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми;
- НОД. Рисование «Золотые колоски»



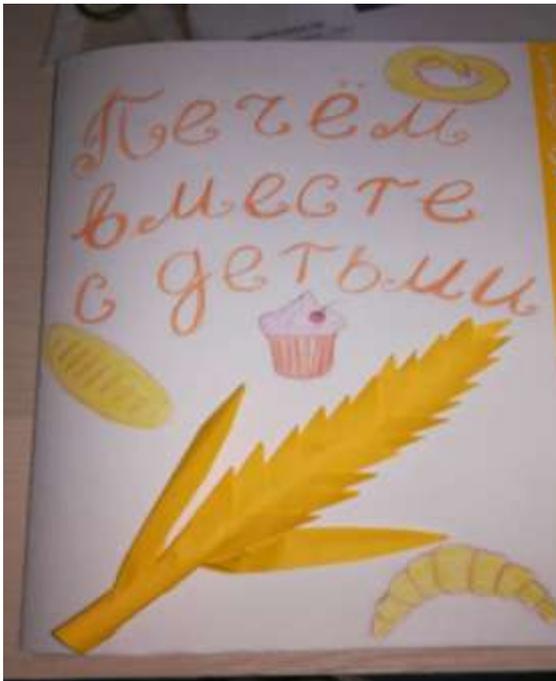
Физическое развитие:

Пальчиковые игры: «Копна», «Как у деда Ермолая»

Физкультурные минутки: «Каравай», «Колосок и зернышки»

Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- инсценировка литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь» ;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;
- Создание альбома «Хлеб – всему голова».



Список используемой литературы:

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.
3. Сайт: «Родная тропинка: развитие ребенка от рождения до школы»

[rodnaya-tropinka.ru](http://rodnaya-tropinka.ru)