



*Проект «Хлеб – всему голова» с детьми
старше-подготовительной группы*

Выполнила: Сидоренко

Юлия Александровна

Вид проекта: экологический, познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный.


Участники проекта: дети старшей-подготовительной группы, воспитатели, родители.

Сроки реализации проекта: 14.11.22г.- 18.11.22г.

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 бережные 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.

Модель трёх вопросов

Что мы знаем ?	Что мы хотим узнать?	Где мы можем об этом узнать?
<p>Хлеб готовят из муки. Хлеб бывает черный и белый. Хлеб продают в магазине. Из зерен пшеницы делают муку. Мама дома печет хлеб в духовке. Хлеб делают из пшеницы. Пшеница растёт на поле. Комбайн убирает колосья. Пшеницу везут на мельницу.</p>	<p>Как называются люди, которые выращивают хлеб? Как растили хлеб раньше? Как готовится тесто? Что можно сделать из муки еще? Почему говорят: «Хлеб всему голова»? Что можно приготовить из чёрствого хлеба?</p>	<p>Наблюдение Энциклопедия Интернет Спросить у родителей Просмотр познавательной передачи Экскурсия на хлебозавод Экскурсия в булочную Посетить «Город профессий»</p>

Этапы проекта.

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода,
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- постановка целей и задач проекта.

Основной этап.

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

Познавательное развитие:

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 растет»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвертый 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 сказки «Колобок»;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;
- фотовыставка «Любимое хлебобулочное изделие».

Просмотр видеофильма
«Как растет пшеница»





Игры про хлеб

**Инсценировка
сказки «Колобок»**





**Путь от зернышка
до хлебушка!**



Рисование «Золотые колоски»