

*Филиал МБДОУ « Детский сад № 43» – «детский сад № 33»
город Славгород Алтайский край*

ПОЗНАВАТЕЛЬНО-ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ



*Подготовила: Тарасова Светлана Станиславовна,
воспитатель первой квалификационной категории*

г. Славгород 2017 г.

**ХЛЕБ-
ВСЕМУ
ГОЛОВА**



Средняя группа № 3

«КАПЕЛЬКИ»





Актуальность. В дошкольном детстве закладываются основы личностной культуры человека, приверженность к общечеловеческим духовным ценностям. Ребенок учится ориентироваться в природе, предметах, созданных руками человека, явлениях окружающей действительности, общественной и собственной жизни. В последнее время меня всё чаще волнует отношение детей к хлебу. Всегда ли мы бережно относимся к хлебу? Кто использует хлеб для питания? Всегда ли хлеба было вдоволь на столе у людей? От чего зависят урожай хлеба и разнообразие его на прилавках магазина? Как хлеб попадает на наш стол? Кто заботится о том, чтобы мы могли приобрести его к своему столу?

Я выбрала эту тему потому, что в жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд. Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Я хочу воспитать детей, любящих, уважающих труд хлеборобов, знающих, каким способом получают муку, а также вызвать бережное отношение к хлебу.

Я считаю, что участие детей в проекте «Хлеб — всему голова» позволит им максимально обогатить знания и представления детей о зерновых культурах, их свойствах; развить связную речь, творческие способности детей. При этом дети смогут познакомиться с профессиями людей, обследовать предметы с помощью системы сенсорных эталонов и перцептивных действий, группировать предметы в соответствии с познавательной задачей. В процессе знакомства детей с новыми понятиями, названиями продуктов, зерновых, техники, профессий, хлебобулочных изделий пополнится активный словарь детей.

***КАК ЖЕ НАУЧИТЬ УВАЖАТЬ ХЛЕБ? 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 РЕБЯТАМИ СРЕДНЕЙ ГРУППЫ МЫ РЕШИЛИ ПРОСЛЕДИТЬ ВЕСЬ ПУТЬ
ХЛЕБА: ОТ ЗЕРНЫШКА ДО НАШЕГО СТОЛА, УВИДЕТЬ РАЗНООБРАЗИЕ
ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ***





Проблема:

у детей недостаточно сформированы знания о ценности хлеба, о процессе выращивания хлеба, о труде людей, участвующих в производстве хлеба. Низкий уровень заинтересованности родителей к воспитанию у детей бережного отношения к хлебу, уважение к традициям русского народа.





Цель проекта: формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о значимости хлеба для человека.

Задачи:

- 1. Изучить историю возникновения хлеба.*
- 2. Узнать, почему хлеб называют хлебом, как хлеб выращивали раньше*
- 3. Дать детям представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.*
- 4. Формировать представление о труде взрослых в сельском хозяйстве и промышленности.*
- 5. Развивать творческие способности детей.*
- 6. Способствовать детской любознательности, расширять кругозор.*
- 7. Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба.*





Вид проекта:
Познавательно - творческий

Сроки реализации:
краткосрочный

Участники проекта:
дети средней группы, воспитатели, родители

Реализация проекта:

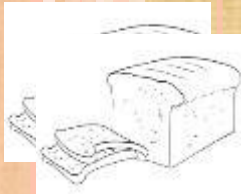
- * *Социально-личностное развитие (социализация, труд, безопасность)*
- * *Познавательно-речевое развитие (коммуникативное, познание, чтение художественной литературы)*
- * *Художественно-эстетическое развитие (художественное творчество, музыка)*
- * *Физическое развитие (здоровье, физкультура)*



Предполагаемые результаты:

дети знают, как хлеб на стол пришел; названия хлебобулочных изделий (батон, хлеб, пирожки, баранки, пряники); дети знают роль пахаря, мельника, пекаря; знают пословицы о хлебе, активно участвуют в сюжетно-ролевых играх, бережно относятся к хлебу, знают о его пользе организму человека.





I этап (организационный)

деятельность педагога:

- *определение проблемы, постановка цели и задач;*
- *составление перспективного плана мероприятий;*
- *определение методов работы;*
- *подбор методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала;*
- *подбор материалов для изобразительной и продуктивной деятельности детей;*
- *подбор материалов, атрибутов для театрализованной и игровой деятельности;*

совместная деятельность:

- *введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;*
- *формирование устойчивого интереса к тематике проекта;*
- *определение круга актуальных и посильных задач.*

II этап - основной (выполнение проекта)

- формирование знаний, умений, навыков, в частности в решении проблем с помощью взрослого и самостоятельно.

Перспективный план проекта:

<u>Образовательная область</u>	<u>Формы и методы работы</u>
Физическое развитие	<i>Физминутки: «Замесим тесто», «Колоски».</i> <i>Утренняя гимнастика «Колосья»</i> <i>Игра малой подвижности «Где мы были мы не скажем, что мы делали, покажем!»</i>

Образовательная
область

Познавательное
развитие

Формы и методы работы

Презентации: «Откуда хлеб пришел?»

«Путь от зернышка до хлеба».

*Рассматривание: «Пшеница и рожь»
(колосья),*

*серия сюжетных картин «Как выращивали
хлеб наши предки», альбомов «Злаки»,
«Хлеб и хлебобулочные изделия»,
фотографий.*

*Просмотр к/фильма «Как выращивают
пшеницу»*

Образовательная
область

Социально –
коммуникативное
развитие

Формы и методы работы

Беседы: «Как выращивают хлеб», «Как мы можем беречь хлеб?», «История возникновения хлеба».

Дидактические игры: «Что сделано из муки?», «Узнай на вкус», «Кто больше назовет», «От зернышка до булочки», «Какой хлеб?», «Что сначала, что потом?» и др.

Сюжетно-ролевые игры: «Хлебный магазин», «Из муки – не из муки».

Образовательная
область

Речевое
развитие

Формы и методы работы

Чтение и обсуждение:
Б. Вовк. «Мякиш».
Украинская народная сказка «Колосок».
Русская народная сказка «Колобок».
М. Пришвин «Лисичкин хлеб».
Я. Тайц «Всё здесь».
Шорыгина «Какой хлеб лучше?».
Стихотворения: «Ломоть хлеба»,
«Зернышко пшеницы» В. Орлов
«Хлебушек душистый» С. Погореловский
«Лето пролетело» В. Воронько и другие.
Чтение и заучивание потешек, считалок,
стихотворений о хлебе и хлебобулочных
изделиях.
Загадки, пословицы и поговорки.
Чтение с последующей инсценировкой
«Колобок»

Образовательная
область

Художественно-
эстетическое
развитие

Формы и методы работы

*Рисование : «Хлебобулочные изделия»,
«Грузовые машины везут зерно»*

Лепка «Бублики, баранки, сушки».

Лепка «Печенье для кукол».

Пластилинография «Хлебный колос»

*Конструирование из строительного
материала «Грузовые машины»,
«Хлебозавод».*

*Слушание: песен «Колосок» (о хлебе,
«Батоны и ватрушки».*

*Пение песенок «Ладушки, ладушки», «Я пеку,
пеку, пеку».*

Хороводная игра «Каравай».

Работа с родителями:

- * Предложить родителям вместе с детьми выучить загадки о хлебе*
- * Предложить родителям выучить с детьми стихи, пословицы и поговорки о хлебе*

Результаты:

Просмотр видеофильма «Как выращивают пшеницу»



*Беседы на темы :
«Главная машина – трактор», «Комбайны – великаны»*



Злаки родного края- рассматривание зёрен.



Инсценировка сказки “Колобок”



Дидактическая игра “Что лишнее?”



Дидактическая игра «Разрезные картинки»



Дидактические игры:

«Кто больше назовет хлебушочных изделий»

Задачи:
развивать познавательный
интерес, память, обогащать
словарный запас.

Ход игры:
дети, стоящие по кругу,
называют различные
хлебушочные изделия; победит
тот, кто назовет больше таких
изделий.



«Что сделано из муки?»

Задачи:
развивать познавательный
интерес, мышление, зрительное
внимание.

Ход игры:
дети отмечают фишками только
те продукты питания, в состав
которых входит мука.



«Что сначала, что потом»

Задачи:
закрепить последовательность
действий в процессе
выращивания хлеба, развивать
умение понимать
причинно-следственные связи,
связную речь.

Ход игры:
дети рассматривают картинки,
изображающие разные этапы
выращивания хлеба,
раскладывают их в правильной
последовательности, составляют
по ним рассказ.



«Что из какой муки испекан»

Задачи:
закреплять знания детей о
зерновых культурах, о типах
муки, хлебушочных изделиях,
которые из них делают;
развивать зрительные функции;
способствовать накоплению
зрительных образов.

Ход игры:
дети соединяют линиями
изображения колосков пшеницы
и ржи с хлебушочными
изделиями из ржаной и
пшеничной муки.



«Что нужно для работы хлебороба»

Задачи:
закреплять знания детей о
сельскохозяйственной технике,
орудиях труда хлебороба,
развивать зрительное
восприятие, внимание, память.

Ход игры:
дети отбирают картинки с
изображением
сельскохозяйственной техники,
орудий труда хлебороба.



«Назови профессию»

Задачи:
Расширить представления детей
о профессиях людей,
занимающихся выращиванием и
производством хлеба, расширить
словарь.

Ход игры:
педагог начинает предложение,
дети заканчивают
(например: на комбайне
работает ... комбайнер;
на мельнице работает ...
мукомол и т.д.)



Игра с мячом «Скажи, какой»

Задачи:
обогащать словарный запас
детей, развивать речь.

Ход игры:
дети встают в круг, передают
друг другу мяч и подбирают
слова-признаки к заданным
словам.
(Хлеб какой? Мука какая?)



Пластилинография «Колосок»



Рисование и раскрашивание на тему «Хлеб»



Рисование и раскрашивание на тему «Хлеб»



Лепка «Булки, бублики, баранки»



Рассматривание репродукций картин художников.



Постройка “Хлебозавода”



Рассматривание книг по теме



Выставка художественной литературы про хлеб



Рассматривание хлебобулочных изделий



Игра “Чудесный- мешочек”



Экскурсия на пищеблок



III этап (итоговый):

- анализ достижения поставленной цели и полученных результатов;*
- обобщение результатов работы, формулировка выводов;*
- обобщение собранного в процессе работы над проектом материалов;*
- презентация проекта.*



Выводы:

1. Береги хлеб , он дорого достаётся.
2. Не оставляй недоеденных кусков.
3. Никогда не бросай хлеб .
4. Продли жизнь хлебу .
5. Подними брошенный кусок, отдай птицам, но не оставляй на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.



*Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!*



*Вот он – руляный и душистый
Лежит и дышит на столе.
За хлеб огромное спасибо
Всем хлебоборобал на земле!*

Спасибо за внимание!

