

«ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА!»

Интегрированный информационно – познавательный проект с элементами исследовательской и творческой деятельности.

Проект краткосрочный (2 недели)
Сроки реализации:
25 январь-8 февраля 2021 уч. г.

АВТОРЫ ПРОЕКТА:
дети старшей группы «Аленький цветок»,
воспитатель Горбунова О.М.,
родители воспитанников



Пашут каждую весну,
Поднимают целину,
Сеют, жнут, ночей не спят,
С детства знай, как хлеб растят.
Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.

(Я. Аким)

АКТУАЛЬНОСТЬ

Современные дети перестали ценить хлеб как главный продукт питания. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Между тем, человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни тем более, праздничные столы. Этот продукт сопровождает нас до глубокой старости. Все народы воспевают хлеб в своих произведениях, воздавая ему почет и уважение. Хлеб - символ благополучия и достатка, являет собой надежную защиту людей от голода. К хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. У многих народов хлеб обозначался одним символом – круг с точкой в центре. В честь него складывали гимны, им встречали дорогих людей. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку. С детских лет нас учили бережно относиться к куску хлеба, как к самому большому богатству. 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.

ЦЕЛЬ:

Расширение знаний детей о хлебе.
Привитие уважения к хлебу и
людям, вырастившим его.

ЗАДАЧИ

Образовательные:

- расширять знания у детей об истории хлеба, значении хлеба в жизни человека;
- расширять представления о многообразии хлебных продуктов;
- знакомить с русскими народными традициями и фольклором.

Развивающие:

- показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- развивать стремление к самостоятельному познанию и размышлению;
- выявить, какую пользу имеет хлеб для человека
- развивать умственные способности и речь детей.

Воспитательные:

- воспитывать духовно-нравственные качества, чувство уважения к труженикам села через знакомство с произведениями литературы и искусства;
- воспитывать бережное отношение к хлебу;
- содействовать освоению социальных навыков и норм поведения, налаживанию коммуникаций с взрослыми и сверстниками на основе совместной деятельности и взаимной помощи.

ПЛАНИРУЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ:

- ◆ 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.

ФОРМЫ РАБОТЫ:

- ◆ индивидуальные; групповые.

МЕТОДЫ:

- ◆ объяснительно-иллюстративные; репродуктивные; эвристические; продуктивные.

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:


1. *Подготовительный этап*

- ◆ 1. Определение проблемы, постановка цели и задач.
- 2. Составление перспективного плана мероприятий.
- 3. Определение методов работы.
- 4. Подбор иллюстраций, литературы.
- 5. Подбор материала, оборудования для продуктивной деятельности.
- ◆ 6. Подбор материала, атрибутов для театральной и игровой деятельности.

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:

2. Основной этап:

Планирование образовательной деятельности, бесед с детьми по выбранной теме, экспериментов.

A stylized, dark blue silhouette of a mountain range is positioned at the bottom right of the slide, extending from the right edge towards the center.

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:

Работа с детьми:

- рассматривание колосков пшеницы;
- сравнение семян ржи и пшеницы;
- посадка семян пшеницы и дальнейшее наблюдение за их ростом;
- рисование поля с колосками;
- чтение «О хлебе» Нияра Самкова;
- знакомство с картиной Васнецова «На пашне. Весна»;
- разучивание поговорок о хлебе.

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:

Работа с детьми:

- рассказ о том, как выращивали хлеб в старину;
- знакомство с сельскохозяйственной техникой;
- рассматривание иллюстраций «Трактор пашет землю», «Трактор баранует землю»;
- знакомство с профессией - агроном;
- чтение «Что такое хлеб» И. Токмаковой;
- загадывание загадок о хлебе.

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:

Работа с детьми:

- рассказывание с показом иллюстраций «Как сеют хлеб»;
- знакомство с репродукцией картины И.И. Шишкина «Рожь»;
- приметы о хлебе
- просмотр фильма «От зерна до каравая»;
- драматизация по русской народной сказке «Колосок»;
- рассматривание иллюстраций: «Сбор урожая хлеба»;
- заучивание «Хлеб» Я. Аким;
- заучивание пословиц и поговорок о хлебе.


ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:

Работа с детьми:

- дидактическая игра «Назови ласково» (булка-булочка, хлеб-хлебушек);
- беседа «Берегите хлеб»;
- пальчиковые игры «Бублик», «Каша»;
- Игра. ТРИЗ. «Что сначала, что потом?»;
-

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:

3. Заключительный этап:

1. НОД «Хлеб – всему голова».
 2. Фотоальбом.
 3. Наполнение методической папки по теме проекта.
- 

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА:

- дети получили в игровой и занимательной форме новые для себя знания, уточнили и углубили представления о то, что хлеб является ежедневным продуктом питания человека,

- узнали, откуда берётся хлеб и как его производят.

Появилось уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Сформировались навыки исследовательской деятельности.

Развилась познавательная активность, самостоятельность, творчество.

Все это способствует не только познанию природы, но и, утверждению в самом себе человеческого достоинства, доброты, сопереживания всему живому.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА:

Дети самостоятельно смогли сделать выводы по результатам исследовательской деятельности:

Пшеницу можно вырастить не только в поле, но и в ящиках на подоконнике.

Зерновым культурам, как и всем растениям для роста необходимы:

плодородная почва, свет, вода, тепло, уход (правильная посадка, полив).

Пшеница является ценным и необходимым продуктом питания, содержащим в себе много витаминов. Из неё можно приготовить много блюд (из нее мелют муку и пекут пироги, варят кашу, добавляют в супы).

Существует много разных сортов хлеба и хлебобулочных изделий, которые отличаются внешним видом, вкусовыми качествами.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА:

Использование проектного метода по теме «*Хлеб всему голова*» способствовало систематизации знаний детей, привлечению родителей к образовательному процессу. Позволило образовательный процесс сделать более качественным и интересным для детей.

МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы подобрали и оформили картотеку «Пальчиковые игры» о хлебе.

«Хлеб»

Муку в тесто замесили, *(Сжимают и разжимают кулачки)*
А из теста мы слепили: *(Прихлопывают ладошками, «лепят»)*
Пирожки и плюшки, *(Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)*
Сдобные ватрушки,
Булочки и калачи –
Всё мы испечём в печи. *(Обе ладошки разворачивают вверх)*
Очень вкусно! *(Гладят живот)*

МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы подобрали и оформили **картотеку стихов** о хлебе.

Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол, он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Автор: С. Погореловский



МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы подобрали и оформили картотеку **дидактических игр** о хлебе.

Игра «Расставь правильно».

Цель: расставить картинки, отражающие процесс выращивания хлеба в нужной последовательности.

«А какой он, хлеб?»

Подбор определений к существительному. (Дети называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный).

МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы подобрали и оформили картотеку **физминуток** о хлебе.

«Замесим тесто»

Ой, ладошки-ладушки.

Мы печём оладушки */хлопки ладонями/*

Замешиваем тесто,

А тесту в миске тесно */имитируют помешивание по кругу/*

Тесто выпало на стол,

Тесто шлёпнулось на пол */присели/*

Тесто убежало

Начинай сначала. */лёгкий бег на месте/*

МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы оформили фотоальбом
«Наш первый проект»



МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы оформили фотоальбом
«Наш первый проект»



МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы оформили фотоальбом
«Наш первый проект»



МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы оформили фотоальбом
«Наш первый проект»



МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы оформили фотоальбом
«Наш первый проект»



МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы оформили фотоальбом
«Наш первый проект»



МЕЖДУ ПРОЧИМ...

В процессе работы над проектом мы оформили фотоальбом
«Наш первый проект»



СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Хрестоматия «Наша Родина». —. изд. «Просвещение» 1984г.
- 2.. Сборник загадок. Пословиц и поговорок— М., изд-во «Экзамен», 2008
3. Хлебные изделия в картинках. Наглядное пособие для педагогов. — М., 2004.
- 4 «Злаки» в картинках. Наглядное пособие для педагогов. — М., 2005
- 5.Т.М.Бондаренко «Экологические занятия с детьми 5-6 лет»
Г. Воронеж 2006
- 6.Аверьянова А.П. Изобразительная деятельность в детском саду. — М.2001 г.
- 7 .Комарова Т.С., Зарянова О.Ю., Иванова Л.И., Карзина Г.И., Милова О.М.
Изобразительное искусство детей в детском саду и школе. — М.2000 г.
- 9.Программа воспитания и обучения в детском саду. (Под редакцией М.А.Васильевой, В.В.Гербовой, Т.С.Комаровой — 2-е изд., испр.и доп.- М.2005.
10. «Злаки. Какие они?» г. Москва изд. ГНОМ и Д 2003г.