

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №18
«Веселые звоночки»

**Проект на тему: «Хлеб – всему голова»
(старшая группа 5-6 лет)**

Воспитатель: Лесных Т.И.

Барнаул, 2017г.

Участники проекта: воспитатели, дети старшей группы №4 «Апельсин», родители.

Тип проекта: познавательный - исследовательский, краткосрочный

Вид проекта: групповой

Образовательные области:

- Социально - коммуникативное развитие
- Познавательное развитие
- Речевое развитие
- Художественно - эстетическое развитие
- Физическое развитие

Срок реализации: 2 недели

Актуальность: Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Цель реализации проекта:

-систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол.

Создать и обеспечить условия для развития познавательных – исследовательских способностей детей в процессе разработки и проведения детско-взрослого проекта «Хлеб - всему голова».

Задачи:

- Формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий
- Формировать представления о долгом пути хлеба от поля до стола
- Способствовать развитию детской любознательности.
- Развивать эстетическое отношение к окружающей действительности
- Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания.
- Развивать умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности.
- Побуждать к активным действиям совместной деятельности со взрослыми и детьми.
- Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду людей, которые занимаются созданием хлебных изделий.

Предполагаемый результат:

1. Усвоение детьми необходимых знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Способствовать воспитанию у детей чувства уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб.
3. Вовлечение родителей в педагогический процесс.

ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ

- Беседа о хлебе (предварительная, о имеющихся знаниях у детей о значении хлеба)
- Заучивание тематических стихов, пословиц, поговорок, чтение рассказов,
- Познавательное занятие «Откуда хлеб пришел»;
- Организация досуга «Отгадай загадку на вкус»
- Экспериментирование :
«Что получится, если смешать воду, муку и соль»
- Просмотр презентации «Откуда хлеб пришел»
- Подбор книг по теме в книжном уголке.
- Экскурсия для детей средней группы « Все о хлебе» проводится детьми старшей группы

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

1 этап – подготовительный.

- Подбор художественной литературы для чтения и заучивания стихов.
- Разработка конспекта занятия «Откуда хлеб пришел»
- Подбор иллюстративного материала, презентаций для реализации проекта.
- Изготовление дидактической игры «Как испечь печенье» «Подбери часть»
- Консультации для родителей: «О пользе Хлеба» « Вторая жизнь черствому хлебу»

2 этап- основной

<i>Образовательная область</i>	<i>Цели</i>	<i>Методы и приемы</i>
Познание	Формировать представления о том пути, который проходит хлеб, чтобы появиться у нас на столе, о разнообразии хлебобулочных изделий. Формировать и расширять представления о свойствах воды, муки и соли. Знакомить детей со	НОД « Хлеб всему-голова» Презентация «Откуда хлеб пришел» Экспериментирование «Что получится из муки, воды и соли»

	<p>злаковыми культурами и что из него получают. Знакомить детей с историей хлеба, как раньше выращивали хлеб, развивать любознательность.</p> <p>Учить детей угадывать на вкус и называть виды хлебобулочных изделий умение отгадывать загадки.</p> <p>Развивать мышление, умение выстраивать логические цепочки.</p>	<p>Просмотр иллюстраций «Злаковые культуры»</p> <p>«Как раньше хлеб растили»</p> <p>Познавательный досуг «Отгадай загадку на вкус»</p> <p>Д/И «Как испечь печенье» «Подбери часть», «Что лишнее» «Путаница»</p>
Коммуникация	<p>Изучение уровня представлений детей по теме. Воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб. Развивать память, умение пересказывать небольшие по содержанию тексты., воспитывать уважение к народному творчеству Развивать интонационную выразительность. Развивать речь, логическое мышление.</p>	<p>Предварительная беседа «Что мы знаем о хлебе»</p> <p>Заучивание стихотворения (Я.Аким) «Хлеб ржаной», пословиц и поговорок о хлебе.</p> <p>Пересказ рассказа Я. Тайца «Все здесь»</p> <p>Составление рассказа по картине «Уборка»</p> <p>Словесная игра «Продолжи пословицу» «Кто, что делает»</p>
Социализация	<p>Развивать социальные навыки: учитывать интересы партнера, отстаивать свое мнение, доказывать свою правоту, вызвать интерес к теме игры, закрепить знания о труде пекаря, о последовательности его действий; закрепление представлений о работе продавца, о многообразии х/б изделий, воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу,</p>	<p>Сюжетно-ролевая игра «Пекарня» Булочная»</p> <p>Строительная игра «Бункеры для зерна» Гаражи для комбайнов и машин</p>

	уважение к людям, выращивающим хлеб.	
Безопасность	Какие нужно соблюдать взрослым правила при пользовании ножом, нужно ли брать его детям и почему	Наблюдение за резкой хлеба
Здоровье	Рассказать о пользе хлеба.	Беседа «Чем полезен хлеб»
Художественное творчество	Учить рисовать хлебный колосок, закреплять умение рисовать красками; Учить симметричному вырезыванию, составлять коллективную работу; закреплять умение лепить (скатывание, раскатывание, соединение деталей,,) передавая характерные особенности формы и цвета того или иного хлебного изделия(для с-р игры «Булочная»), развивать творческие способности	Рисование на тему: «Золотистый колосок» Коллективная аппликация на тему «Хлебное поле» Лепка: « Хлебные изделия»
труд	Познакомить детей с работой повара и процессом замешивания теста, вызвать интерес и уважение к труду взрослых Продолжать учить детей конструировать из бумаги, выполнять работу в определённой последовательности, опираясь на образец и схему.	Экскурсия на кухню детского сада « Как замешивают тесто» Ручной труд « Короб для зерна»
Художественная литература	поддержать интерес к чтению художественной литературы, развивать умение находить в тексте ответы на заранее поставленные вопросы.	Укр.н.с. «Колосок», Р.н.с «Круть и Верть», Пришвин М.М «Легкий хлеб». Н.Самкова «О хлебе» А. Мусатова «Откуда хлеб пришел» рассказа Ю.Ванаг «Хлеборобы», Г.Юрминой «Комбайнер», Л.Вороновой «На дальнем поле»,

Физическая культура	Упражнять в умении быстро двигаться по сигналу, развивать интерес к играм-соревнованиям, развивать ловкость и быстроту, упражнять в умении давать ответ на вопрос взрослого соответствующим движением, сравнивать и классифицировать предметы по определенному признаку (сделаны из муки) Развивать мелкую моторику	П/и Мышеловка» «Кто быстрее перевезет зерно на элеватор» «Хлопай-топай»- «Каравай» Пальчиковая гимнастика «Пекарь» «Ладушки» «Мельница.» «Колосок» Выложи из счетных палочек
Музыка	Развивать певческие навыки в процессе разучивания новой песни , умение слушать музыкальное , произведение. обогащать музыкальные впечатления в процессе восприятия музыкального произведения	Аудиозапись песни Г.Струве «Моя Россия», Я.Френкеля «Русское поле» народной песни «Блины» В.Арзуковой Ольга Воронеж « Хлеб-всему голова»

Этап- заключительный

- Анализ и обобщение полученных знаний
- Экскурсия для детей средней группы « Хлеб всему голова», проводится детьми старшей группы

Взаимодействие с родителями

- Заучивание с родителями пословиц и стихов
- Предложить принести семена злаковых культур для создания «Музея зерна».
- Предложить родителям составить фоторепортаж «Секреты семейной выпечки»
- Посетить отдел хлебобулочных изделий в универсамах города
- Предложить воспользоваться сетью интернет для расширения знаний детей о многообразии сельскохозяйственной техники;
- Составить с детьми рассказа «О злаковых культурах» «Как раньше хлеб растили», «Путь хлеба».

Выводы

У детей повысился уровень знаний по данной теме. Дети получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людях разных профессий связанных с выращиванием и выпечкой хлеба, что труд их нужен, но очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий.