

Познавательно-речевой проект

"Хлеб всему голова"

ТИП ПРОЕКТА: познавательно-речевой, с элементами исследовательской деятельности.

ПО КОЛИЧЕСТВУ УЧАСТНИКОВ: групповой.

УЧАСТНИКИ: воспитанники старшей группы №7, родители воспитанников, учитель-логопед, воспитатель.

ВОЗРАСТ: 5 – 6 лет.

ПО ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ: краткосрочный

АВТОР ПРОЕКТА: Воспитатель: Кривко Л.В., Гетьман Е.В.

Проблема

После обеда в каждой группе остаётся много хлеба. Дети часто забывают взять его с тарелочки, это объясняют тем, что не хотят или не любят. Многие могут играть с хлебом, лепить шарики, кидать, крошить.

Но ведь хлеб издавна считался нашим богатством. На Руси к хлебу всегда относились с почтением и благоговением. Слагали песни, стихи, пословицы:

- Хлеб – батюшка, водица — матушка.
- Хлеб – дар божий.
- Без хлеба и мёдом сыт не будешь.
- Хлеб - всему голова.

В настоящее время у детей недостаточно сформированы знания о ценности хлеба, о процессе выращивания хлеба, о труде людей, участвующих в производстве хлеба. Этому способствует и низкий уровень заинтересованности родителей к воспитанию у детей бережного отношения к хлебу, уважение к традициям русского народа.

Актуальность.

В жизни каждого человека понятие «**хлеб**» входит с рождения. И в сознании человеческого **хлеб** представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд.

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 нас 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? Ответить на эти вопросы 48% детей группы №1 не смогли. Остальные 52 % воспитанников затрудняются с ответами, их знания по теме очень бедны.

Это еще раз подтверждает, что надо расширять и углублять знания детей о хлебе, способах его получения, работе хлеборобов, пекарей. Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Мы хотим воспитать детей, знающих каким способом получают муку, **хлеб** и **уважающих труд хлеборобов**, а также научить бережно относиться к **хлебу**.

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 булki на деревьях растут.

Вместе с ребятами старшей группы мы решили проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

Модель трёх вопросов:

Что мы знаем?	Что хотим узнать?	Где мы можем узнать?
<i>Хлеб продается в магазине</i> <i>Хлеб бывает белый и черный</i> <i>Хлеб вкусный и ароматный</i> <i>Он полезный</i> <i>Сеют зерно и отвозят на мельницу</i> <i>Хлеб пекут из муки</i>	<i>Как растет хлеб?</i> <i>Как готовится тесто?</i> <i>Какой хлеб полезней?</i> <i>Как правильно кушать хлеб?</i>	<i>Спросить у взрослых</i> <i>Посмотреть в интернете</i> <i>Прочитать в книге, энциклопедии</i> <i>Посмотреть кино или мультики</i> <i>Сходить в музей</i>

Цель:

формирование у детей первоначальных представлений о процессе получения хлеба, о значимости его 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. Обогащать словарный запас детей новыми словами. Учить правильно строить предложения, высказывать свои мысли.
6. Развивать творческие способности детей.
7. Способствовать детской любознательности, расширять кругозор.
8. Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба.

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ЭТАП

Деятельность педагогов :

- определение проблемы,
- определения уровня знаний детей по теме,
- постановка цели и задач,
- определение методов работы,
- составление плана мероприятий по реализации проекта;
- анкетирование родителей воспитанников,
- вызвать положительный отклик родителей на существующую проблему.

Совместная деятельность педагогов и родителей:

подбор :

- методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала;
- материалов для изобразительной и продуктивной, коррекционной деятельности детей;
- материалов, игрушек, атрибутов для игровой деятельности;
- презентаций на данную тему.

2. ОСНОВНОЙ ЭТАП (ПРАКТИЧЕСКИЙ)

ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Воспитатель

Образовательная область	Формы и методы работы
Познавательное развитие.	ОД: "Хлеб - всему голова" с использованием ИКТ. «Злаки родного края»- рассматривание зёрен пшеницы, ржи, ячменя . Экскурсия на пищеблок «Кто печет нам пирожки?» Оформление мини музея «Хлеб всему голова». Посадка злаковых.
Социально-коммуникативное развитие.	<u>Беседы</u> : "Откуда хлеб пришёл", "Как выращивают хлеб", "О сборе урожая", "О культуре поведения за столом и бережном отношении к хлебу", "О профессиях хлебороба, пекаря", "Путешествие на хлебозавод", "Комбайны-великаны", "Главная машина –трактор". <u>Дидактические игры</u> : «Что из чего?», «Узнай на вкус», «Кто больше назовет», «От зернышка до булочки», «Какой хлеб?»»,

	<p>«Что сначала, что потом?» и другие. <u>Сюжетная игра:</u> «Хлебный магазин», «В музее хлеба»</p>
<p>Речевое развитие</p>	<p>Этические беседы на основе прочитанных произведений: Г.Х.Андерсен : ”О девочке, которая наступила на хлеб”, М.Пришвин “Лисичкин хлеб”. Инсценировка сказки “Колобок”. Чтение и обсуждение: Б. Вовк. «Мякиш», Я. Тайц «Всё здесь». Стихотворения: «Ломоть хлеба», «Зернышко пшеницы» В. Орлов, «Хлебушек душистый» С. Погореловский, «Лето пролетело» В. Воронько и другие. Чтение и заучивание пословиц, поговорок, потешек, считалок, стихотворений о хлебе и хлебобулочных изделиях.</p>

<p>Художественно-эстетическое развитие</p>	<p>Аппликация "Колосок из макарон". Выкладывание колоска из овса на пластилиновой дощечке. Рисование "Колосок". Рассматривание репродукций картин русских художников : Ш.Шишкин "Рожь", Н.Купреянов "Вспашка", "Посев", "Уборка", И.Репин "Л.Толстой на пашне", А.Васнецов "Жнецы", Т.Яблонский "На колхозном току". Лепка из солёного теста. Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия» . Конструирование из строительного материала: «Грузовые машины».</p>
<p>Физическое развитие</p>	<p><u>Подвижные игры</u>: «Где мы были мы не скажем, что мы делали, покажем!», «Из муки – не из муки». Хороводная игра «Каравай», «Белый хлеб». <u>Физкультминутки</u>: «Замесим тесто», «Колоски».</p>

ДЕТИ.

Знакомство с хлебобулочными изделиями. Наблюдения за всходами пшеницы, овса и ржи. Разучивание игр, стихотворений, участие в экскурсиях на кухню, инсценировках и продуктивной деятельности. Поиск с родителями новых знаний о хлебе, его производстве и подготовка сообщений.

РОДИТЕЛИ.

Беседа «Значение хлеба в жизни человека».

Поиск новых знаний о хлебе, его производстве и подготовка сообщений. Участие в оформлении фото выставки «Я пеку, пеку, пеку...».

Участие в оформлении мини-музея «Хлеб всему голова».

Участие в оформлении стенда «Пословицы и поговорки о хлебе».

Анкетирование на тему: «Хлеба к обеду в меру бери...».

Участие в изготовлении хлебобулочных изделий.

3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

- анализ достижения поставленной цели и полученных результатов;
- обобщение результатов работы, формулировка выводов;
- обобщение собранного в процессе работы над проектом материала;
- чаепитие «Блинчики-блины»;
- подготовка презентации проекта.

Ожидаемые результаты по проекту:

1. Воспитанники познакомятся с историей возникновения хлеба.
2. Узнают, как хлеб выращивали раньше.
3. У детей сформируется представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.
4. Воспитанники много узнают о труде взрослых в сельском хозяйстве и промышленности. Будут бережнее относиться к хлебу и к труду людей.
5. Обогатится словарный запас детей новыми словами. Они научатся правильно строить предложения, высказывать свои мысли.
6. Проявятся творческие способности детей.
7. Расширится кругозор воспитанников. Дети познакомятся с названиями хлебобулочных изделий (батон, хлеб, пирожки, баранки, пряники);
8. Узнают о пользе хлеба для человека.

ПРОДУКТЫ ПРОЕКТА:

- Стенд «Откуда хлеб пришел на стол» .
- Фотовыставка «Самая вкусная булочка моя!» .
- Выставка рисунков «Хлебобулочные изделия».
- Картотека дидактических игр.
- Мини-музей «Хлеб всему голова»

Паутинка проекта

Этап	СРОКИ	ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЛАСТЬ	СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ			РЕЗУЛЬТАТ
			Деятельность воспитателя	Деятельность детей	Работа с родителями	
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ			Определение педагогом целей и задач в соответствии с возрастом и образовательными областями; планирование деятельности; Выявление первоначальных знаний детей о хлебе. Подбор литературы, фотографий. Ввод детей в проблему.	Принятие задач проекта.	Беседа с родителями «Значение хлеба в жизни человека»	Уровень знаний по теме «ВОВ»: Высокий – 0% Средний – 48% Низкий – 52%. Родители информированы, у детей вызван интерес.

ОСНОВНОЙ	Социально-коммуникативное развитие	Беседы: «Как выращивают хлеб», «Откуда хлеб пришел», »О сборе урожая», »О культуре поведения за столом и бережном отношении к хлебу», »О профессиях хлебороба, пекаря», »Путешествие на хлебозавод», »Комбайны-великаны», »Главная машина – трактор».	Рассматривание выставки в книжном уголке; рассматривание иллюстраций «Хлеб всему голова».	Информирование по тематике бесед. Беседа «Техника приготовления хлеба»	Развитие свободного общения детей со взрослыми, коммуникативных навыков, всех компонентов речи.
	Познавательное развитие	Экскурсия в мини-музей «Хлеб всему голова»; НОД: «Откуда хлеб пришел»	Д/и «Что сначала, что потом», «Добавь словечко», «Лабиринт».	Сбор информации о профессиях связанных с производством хлеба	Появление познавательного интереса у детей.
	Речевое развитие	Образовательная деятельность. Составление рассказов на тему: «Как раньше относились к хлебу», «Есть такая профессия –хлеб растить»	Д/и «Составь предложение», «Угадай на ощупь».	Рассматривание вместе с детьми фотоматериалов о сегодняшних хлеборобах	Расширение тематического словаря, развитие логического мышления.
	Художественно-эстетическое развитие	Чтение художественных произведений, просмотр презентаций.	Пересказ историй; рисование «Колосок», «Хлебобулочные изделия».	Рекомендуется приобрести раскраски «Хлеб всему голова»	Чувство радости от творческой деятельности, гордости от полученных результатов.
	Физическое развитие.	Формировать потребность у воспитанников в двигательной активности и физическом	П/и « Каравай» «Колосок и мыши»,.	Досуг с родителями и детьми «Блины на масленицу»	Радость от яркого праздника, от времени проведенного

			совершенствовании.			вместе с родителями.
заключительный			Повышение уровня знаний детей о ВОВ и ветеранах.	Коллективное панно «Курская битва», сюжетно - ролевая игра «Танковое сражение».	Покупка саженцев сирени и совместная их посадка.	Развитие активного интереса к данной теме.

ПЛАН ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЕКТА (ОСНОВНОЙ ЭТАП)

Режимные моменты	Совместная работа педагога с детьми	Совместная работа родителей с детьми	Свободная творческая деятельность детей
1 Утро	Беседа «Любимые хлебобулочные изделия» . Индивидуальная работа «Назови хлебобулочные изделия».	Помощь в подборе иллюстраций, фотографий. Совместная творческая работа - фото «Я пеку, пеку, пеку...».	Лепка из соленого теста «Любимые хлебобулочные изделия»
2 Непосредственно образовательная деятельность.	НОД (Познавательное развитие): «Герои жатвы». П/и «Каравай». НОД (Художественно-эстетическое развитие): «Колосок».	Просмотр клипа «Хлеб всему голова». Чтение произведения : Б. Вовк «Мякиш».	Конструирование «Хлебозавод» , из разных видов конструкторов.
3 Прогулка	Наблюдение «Кто еще любит хлебные крошки и зерна?»	Рекомендуется понаблюдать с детьми за кормушками.	Лепка из снега «Пирожки».
4 Вторая половина дня.	Чтение произведения : «Ломоть хлеба», «Зернышко пшеницы» В. Орлова.	Рекомендуется сходить в магазин посмотреть разнообразие хлебобулочных изделий.	Аппликация «Колосок из макарон».

ВЫВОДЫ

Цель проекта достигнута.

Проведенная диагностика знаний по теме показала, что:

- дети получили в игровой и занимательной форме новые для себя знания, уточнили и углубили представления о том, 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.

Дети самостоятельно смогли сделать выводы по результатам исследовательской деятельности:

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

2. Зерновым культурам, как и всем растениям для роста необходимы:

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

3. 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).

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

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.

Литература

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.