

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение детский сад общеразвивающего вида «Золотой ключик» с приоритетным осуществлением деятельности по физическому воспитанию

Хлеб – всему голова



Выполнила:
Сыроежко С.А

Пыть-Ях, 2022 год

Разработчики: Сыроежко С.А

Воспитанники разновозрастной группы

Родители воспитанников

Тип проекта:

- по числу детей – групповой (дети 5-6 лет);
- по образовательным областям – интегрированный (социально-коммуникативное; познавательное, речевое развитие; художественно-эстетическое; физическое);
- по продолжительности – краткосрочный
- Экологический, познавательно - исследовательский

Период работы: с 18 октября по 28 октября 2022г.

Итоговое мероприятие: Выпечка булочек

Дата проведения итогового мероприятия: 28 октября.

Проблема: «Как делают хлеб? Кто его выращивает?»

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.

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:

- 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
- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;

- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

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.

Предварительная работа:

- Беседа о хлебе (предварительная, о имеющихся знаниях у детей о значении хлеба)
- Заучивание тематических стихов, пословиц, поговорок, чтение рассказов,
- Познавательное занятие «Путешествие в страну хлеба»;
- Организация досуга «Отгадай загадку на вкус»

Реализация проекта

Подготовительный этап:

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

Взаимодействие с родителями

- Заучивание с родителями пословиц и стихов
- Предложить принести семена злаковых культур
- 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»
- Памятка для родителей «Хлеб – всему голова»





Сюжетно-ролевые игры:

- «Семья»;
- «Хлебный магазин»;
- «Кулинария».

Дидактические игры:

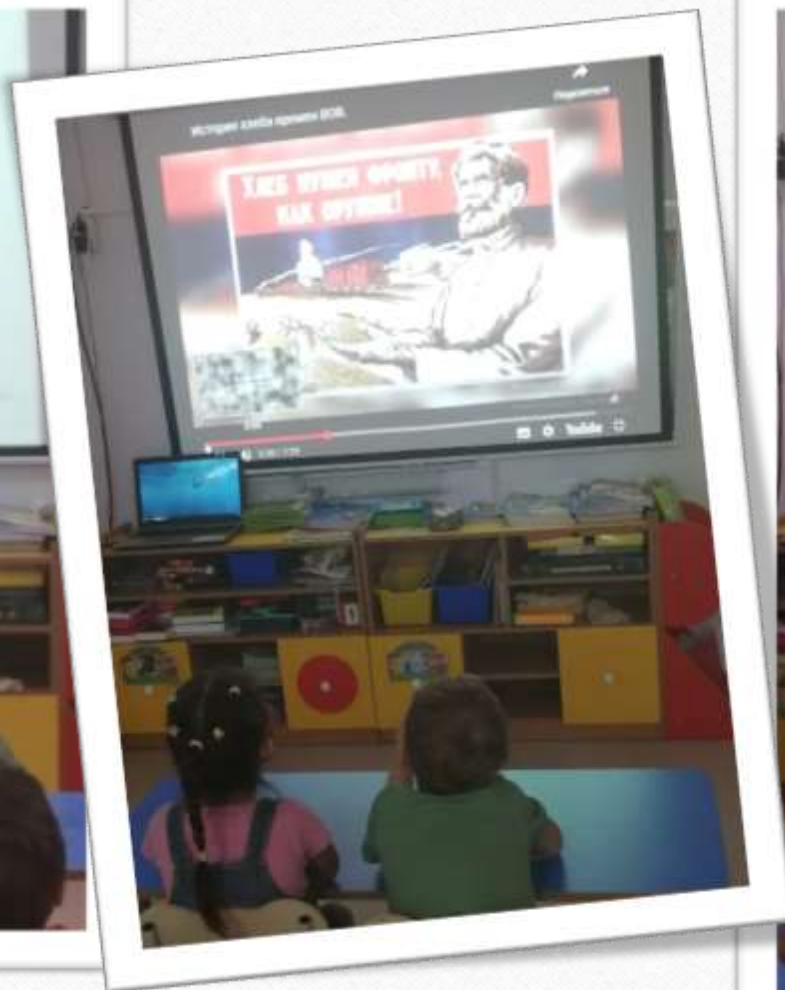
- «Назови профессию»;
- «Что, где растет»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Как превратить муку в тесто?»;
- «Назови ласково».

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»



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».
Художественно- эстетическое развитие	рассматривание картин и иллюстраций о хлебе; НОД. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми; НОД. Рисование «Золотые колоски» Коллективная аппликация на тему «Хлебное поле»



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»

Исследовательская деятельность:

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая).

Замешивание теста.

Просмотр видеофильмов:

«Как растет пшеница»;

«Труд комбайнера»;

«По секрету всему свету. Как получается хлеб».



Физическое развитие

Пальчиковые игры: «Копна», «Как у деда Ермолая»

Физкультурные минутки: «Каравай», «Колосок и зернышки»

П/и Мышеловка»

«Хлопай-топай»-

Пальчиковая гимнастика «Пекарь» «Ладушки»

«Мельница.» «Колосок»

Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;
- Выпечка булочек

Список используемой литературы:

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.
3. Сайт: «Родная тропинка: развитие ребенка от рождения до школы» rodnaya-tropinka.ru



Спасибо за внимание!

