

Паспорт проекта на тему:
«Хлеб всему голова»

Вид проекта: экологический, познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный .

Участники проекта: дети старшей группы, воспитатели, родители.

Сроки реализации проекта: 05.09.2022г-28.10.2022г

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.

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 бережное отношения к хлебу.

Цель проекта: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи проекта:

Образовательные:

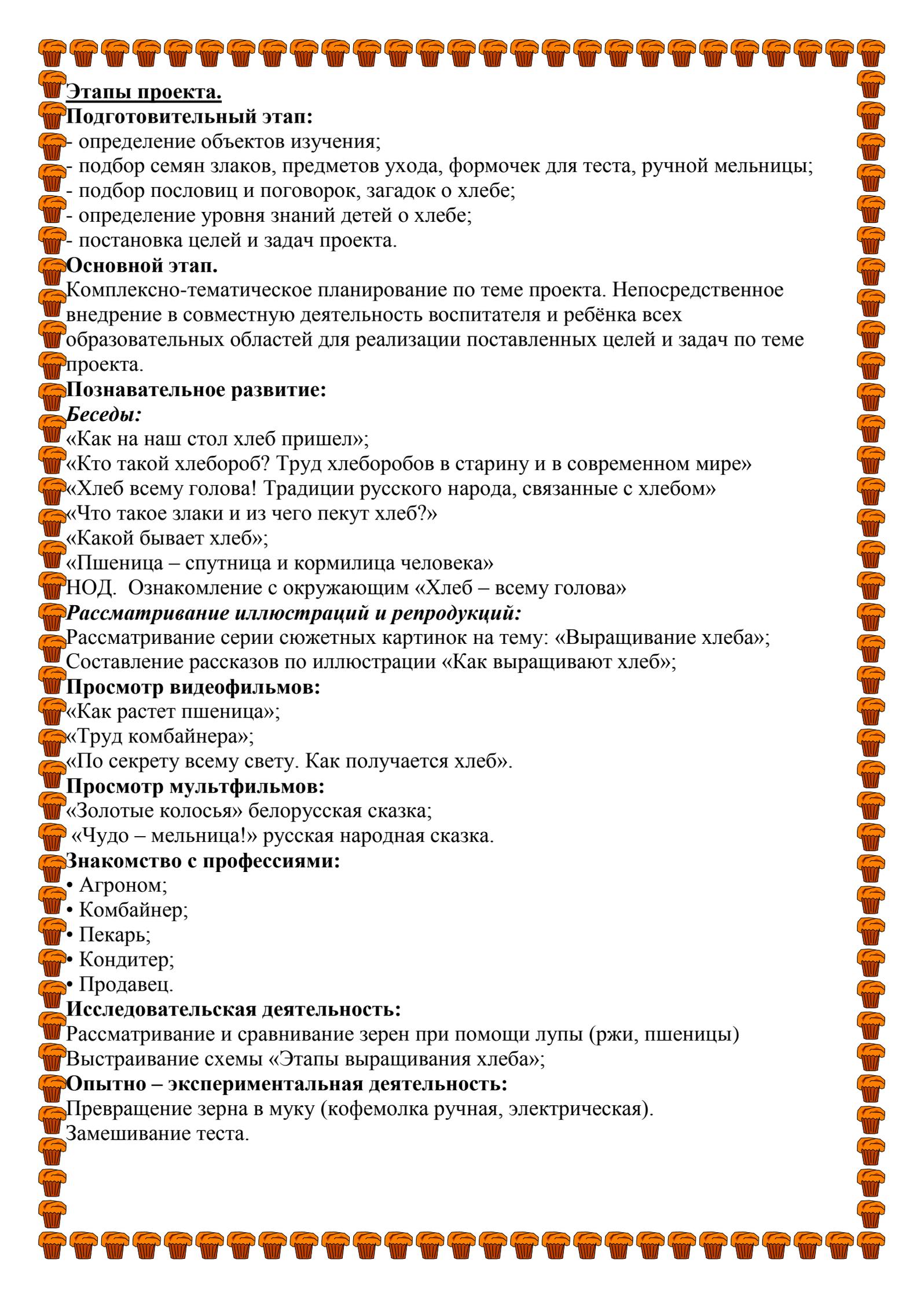
- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

Развивающие:

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

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.
- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.



Этапы проекта.

Подготовительный этап:

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

Основной этап.

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

Познавательное развитие:

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»

Рассматривание иллюстраций и репродукций:

- Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;
- Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

Просмотр видеофильмов:

- «Как растет пшеница»;
- «Труд комбайнера»;
- «По секрету всему свету. Как получается хлеб».

Просмотр мультфильмов:

- «Золотые колосья» белорусская сказка;
- «Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Знакомство с профессиями:

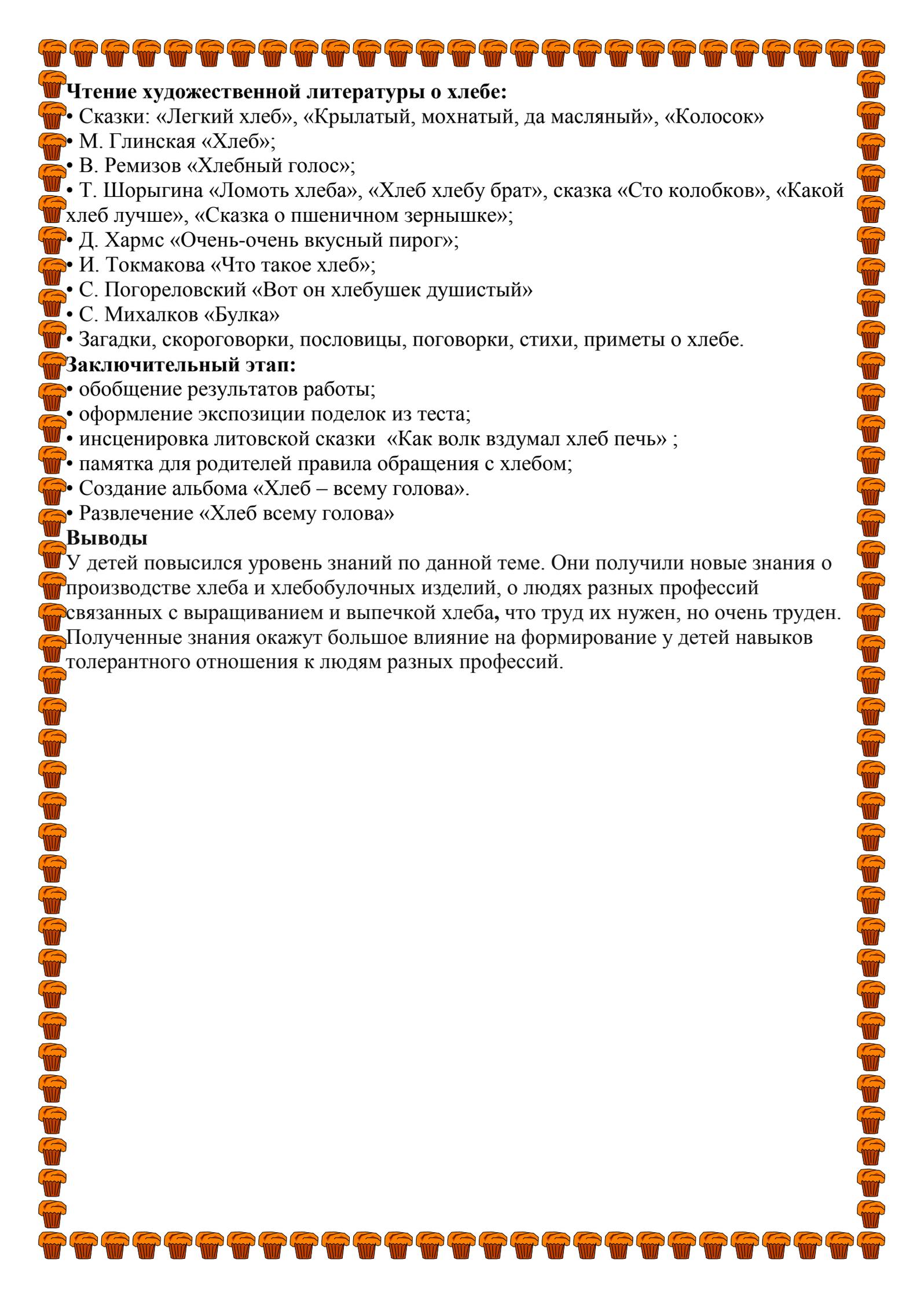
- Агроном;
- Комбайнер;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Продавец.

Исследовательская деятельность:

- Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы)
- Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

Опытно – экспериментальная деятельность:

- Превращение зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая).
- Замешивание теста.



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»
- С. Михалков «Булка»
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- инсценировка литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь» ;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;
- Создание альбома «Хлеб – всему голова».
- Развлечение «Хлеб всему голова»

Выводы

У детей повысился уровень знаний по данной теме. Они 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.