

«Хлеб - всему голова» для детей 6 –7 лет познавательного-исследовательского проекта

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Цель: формировать у детей нравственные ценностные ориентации, способствовать формированию нравственных суждений. Расширить знания детей о хлебе, привить уважение к хлебу, людям, вырастившим его.

Задачи:

Формировать бережное отношение к хлебу, представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом;
добиваться сознательного понимания детьми цены хлеба;
расширить представление детей о многообразии хлебобулочных изделий;
воспитывать чувство патриотизма, уважение к труду хлебороба, агронома, пекаря, кулинара.

Развивать способность чувствовать, сопереживать.

Показать значимость сельскохозяйственной техники.

Расширять и активизировать словарь детей, упражнять в словообразовании;

развивать умения делать элементарные умозаключения и выводы.

Познакомить с произведениями разных авторов, посвященных хлебу; разучивание стихов, пословиц, поговорок.

Умение организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении.

Развивать основные психические процессы – память, внимание, образное и логическое мышление, поддерживать естественный интерес и любознательность детей.

Воспитывать гордость и уважение к совместному труду с родителями; поощрять участие в создании семейных работ на основе общего интереса и совместной деятельности.

Родители:

способствовать развитию интереса к образовательному процессу;

развитию творчества; знаний и умений у детей;

желание участвовать в жизни группы.

Предметно развивающая среда: выставка репродукций картин русских художников: И.И. Шишкин «Рожь», Мясоедов «Жатва»; ваза с колосками пшеницы и ржи; коллекция разных круп; тарелка с хлебом, связки баранок; набор картинок: «Как выращивали хлеб на Руси», «Как растёт хлеб», «Откуда хлеб пришёл?», «Хлебобулочные изделия»; изготовление лепбука «Хлеб - наше богатство!»; выставка книг на тему «Хлеб».

Совместная работа родителей и детей: изготовить гербарий злаковых культур; помощь в создании лепбука «Хлеб - наше богатство»; подбор книг, иллюстраций.
Рекомендации родителям по закреплению темы «Откуда хлеб пришёл?».

Оборудование: Мультимедийное сопровождение, презентация «Хлеб - наше богатство!», «Как выращивали хлеб на Руси!», «Какой бывает хлеб»

1. **Тип проекта:** познавательно-исследовательский.

2. **Продолжительность проекта:** краткосрочный (2 недели)

3. **Участники проекта:**

воспитатель, специалист по художественно-эстетическому воспитанию, воспитанники подготовительной группы.

Интегрируемые образовательные области:

- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

Актуальность проекта

Являясь основой питания многих народов, хлеб рассматривается как источник жизни и символ труда. С хлебом связано много обрядов. Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача. Хлеб это символ благополучия, достатка. С хлебом дети встречаются ежедневно и, возможно, у них теряется значимость этого главного продукта. Это проявляется небрежным отношением к хлебу. Вместе с ребятами подготовительной группы мы решили, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола. Данный проект позволяет расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о тяжелом труде людей, выращивающих хлеб.

Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

Прогнозируемый результат:

Сформировать знания детей о злаковых культурах;
как из зерна получают муку;
о производстве хлеба;

представления о ценности и пользе хлеба;
 знание о разных видах хлеба и хлебобулочных изделиях;
 умение детей применять трудовые навыки;
 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 и понимание важности труда агронома, хлебороба, тракториста, шофёра, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба: пекаря, кулинару;
 проявление заботы и уважение к труженикам села,
 умение организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении;
 воспитывать бережные отношения к хлебу.

Реализация поставленных задач будет проходить в три этапа:
 подготовительный, основной, итоговый.

Подготовительный этап

Разработка проекта.

Подбор методической литературы и иллюстрированного материала по теме.

Определение целей и задач проектной деятельности.

Составление плана основного этапа.

Подбор литературных произведений.

Создание презентаций для просмотра.

Объявление детям и родителям о начале проекта.

Модель трех вопросов

Что мы знаем?	Что мы хотим узнать?	Где мы можем узнать?
<p>Хлеб продается в магазине, Мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке Из зерен делают муку, Хлеб бывает белый и черный, Хлеб пекут на хлебозаводе</p>	<p>Как называются люди, которые выращивают хлеб? Что надо, чтобы вырастить хлеб? Как растили хлеб раньше? Как готовится тесто? Что можно сделать из муки еще? Как пекут хлеб? Какие еще есть крупы? Как работает мельница? Почему говорят Хлеб всему голова? Как называют хлеб в</p>	<p>Сходить на экскурсию Спросить у родителей Посмотреть в Интернете Спросить у воспитателя Провести опыты Посмотреть в книгах, энциклопедиях</p>

других странах? Что можно приготовить из черствого хлеба?

Основной этап

Апробирование разработанной системы мероприятий по познавательному развитию дошкольников.

Взаимодействие с семьёй.

Заключительный этап

Викторина «Хлеб - наше богатство»
Чаепитие с хлебобулочными изделиями
Оформление выставки детских работ
Лепбук о хлебе

Основной этап

1-й день

НОД «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»

Цели: формировать знания детей о значении хлеба в жизни человека. Развивать умение обследовать и сравнивать колосья хлебных растений (рожь, пшеница). Воспитывать бережное отношение к хлебу.

Исследовательская деятельность

Рассматривание картинок с изображением колосьев
Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы)
Цель: развивать умение обследовать и сравнивать колосья разных злаковых культур (рожь, пшеница) выяснить чем похожи и чем отличаются зёрна.
Познакомить с другими злаковыми растениями.

Опыт с вертушкой «Мельница ветряная и водяная»

Цель: на примере вертушки показать взаимосвязь между ветром и вращением, водой и вращением.

Заучивание пословиц и поговорок о хлебе.

Цель: продолжать знакомить детей с русским устным народным творчеством, учить понимать поговорки и пословицы. Развивать память.

Чтение стихотворений Н. Некрасов «Колосья», «Мельница»,
Н.Красильникова «Колосок». Я. Аким «Хлеб»,

Цели: поддерживать интерес к литературным произведениям. Расширять представления детей о труде тракториста, хлебороба и комбайнёра.

Беседа «Как хлеб на стол пришел»

Цели: способствовать пониманию значимости сельскохозяйственного труда, воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, выращивающих хлеб.

Дид. игра «Что за чем?»

Цель: составление алгоритма «Откуда хлеб пришел».

Загадки о хлебе

Цели: воспитывать уважение к ответам товарищей, развивать умение дослушивать загадку до конца.

2-й день

НОД «Как наши предки выращивали хлеб»

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему «Выращивание хлеба».

Цели: Расширять представления дошкольников о выращивании хлеба в старину, когда не было машин; познакомить с орудиями труда, которыми пользовались наши предки, способами получения муки, выпечкой хлеба, сравнить их с современными техническими средствами. Воспитывать уважение к труду людей, выращивающих хлеб. Развивать внимание, память, расширять словарный запас, речь. Закреплять представления о том, какой путь проходит зерно от посева до уборки урожая. Составление рассказов «Как наши предки выращивали хлеб».

Дидактическая игра «Разрезные картинки»

Цели: учить собирать изображение различных видов хлебных изделий из 6-9 частей.

Воспитание культурно-гигиенических навыков.

Цели: закреплять умения детей есть аккуратно, соблюдая правила поведения за столом. Заострить внимание детей на том, что нужно брать столько хлеба сколько съешь, нельзя играть хлебом и крошками. Воспитывать уважение к труду взрослых. Помнить о том, сколько людей трудились, чтобы хлеб попал к нам на стол.

Художественно-эстетическое развитие

Рисование «Хлеб - наше богатство»

Цели: воспитывать уважение к труду людей, выращивающих хлеб, бережное отношение к хлебу. Развивать воображение, память.

Дидактическая игра «Кто больше назовёт хлебобулочных изделий»

Цели: развивать познавательный интерес, память, обогащать словарный запас.

Чтение произведения: К. Ушинского «Хлеб», белорусской сказки «Лёгкий хлеб», украинской сказки «Колосок»

Цели: прививать у детей интерес к народному творчеству стран ближнего зарубежья. Расширять представления детей о работе хлебороба. Воспитывать чувства сочувствия и переживания к героям сказки.

Изготовление настольного театра «Колосок»

Цель: изготовить совместно с детьми настольный театр, для последующего его использования.

Проведение опыта «Вершки - корешки»

Цель: показать продукт, полученный после перемалывания зёрен через мельницу.

Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).

Цель: показать процесс изготовления зерна в муку.

Заучивание скороговорки «Петр-пекарь пек пироги в печи».

Цель: Развивать память детей.

Конструкторская деятельность «Зернохранилище»

Цель: развивать воображение, конструктивные навыки, закрепить знания о машинах-помощниках.

3-й день

Беседа «Человек славен трудом»

Цель: вовлечь детей в беседу о труде людей, выращивающих хлеб.

Аппликация «Сельский труд»

Цель: побуждать создавать красивую композицию, воспитывать уважение к труду людей, выращивающих хлеб, бережное отношение к хлебу.

Пальчиковая гимнастика «Хлебушек», «Пекарь», «На блины»

Цель: развивать мелкую моторику рук.

Чтение рассказа М. Глинская «Хлеб»

Цели: формировать представления детей об истории русского праздника Хлеба. Воспитывать любовь и уважение к своей стране и народу.

Заучивание стихотворения В. Воронько «Вот и лето пролетело...»,

Цели: воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб. Развивать интонационную выразительность, силу голоса, умение правильно расставлять акценты при чтении стихотворения.

Словесная игра «Образуй словечко»

Цели: упражнять в образовании слов прилагательных от существительных (хлеб – хлебный, пшеница – пшеничный, рожь – ржаной и т. д.)

Упражнения со счётными палочками «Мельница», «Колос»

Цель: развитие мелкой моторики руки.

Сюжетно-ролевая игра «Хлебный магазин»

Цель: формировать умение распределять роли и следовать правилам игры.

Исследовательская деятельность

Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Цель: закрепить представления детей о данных процессах, формировать желание участвовать в исследовательской деятельности.

4-й день

НОД «Злаки»

Цель: Познакомить детей с другими злаками: ячмень, просо, овёс, гречиха, рис, кукуруза, их особенностями. Рассмотреть и запомнить зёрна этих растений, названия блюд приготовленных из них.

Беседа на тему: «Народные пословицы о хлебе»

Цели: воспитывать уважение к народному творчеству. Развивать внимание, память, речевую активность. Познакомить детей с народными приметами, пословицами и поговорками о хлебе.

Игра малой подвижности «Где мы были, мы не скажем, а что делали – покажем»

Цели: развивать умение детей задумывать и показывать пантомимой определённые действия.

Сюжетно-ролевая игра «Дочки – матери. Пироги для всей семьи»

Цели: закрепить знания детей о последовательности изготовления пирогов. Воспитывать желание порадовать близких угощением. Формировать умение распределять роли и следовать правилам игры.

Чтение Н. Самкова «О хлебе». Беседа по прочитанному.

Цели: воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к старшим. Развивать умение внимательно слушать литературное произведение, отвечать на вопросы воспитателя по тексту, понимать главный смысл произведения, выделять поучительный момент.

Консультация для родителей «Беседы с детьми о хлебе»

5-й день

НОД «Какие бывают виды хлеба?»

Цель: познакомить детей с разными видами хлеба, учить беречь, не переедать.

Дидактическая игра «Река времени»

Цели: развивать умение детей выкладывать картинки – путь от зерна до хлеба.

Чтение художественной литературы В. Куприн «Отцовское поле»

Цель: продолжать знакомить детей с художественными произведениями, учить отвечать на вопросы по прочитанному.

Проведение опыта «Мука»

Цель: познакомить со свойствами муки. Развивать умения делать элементарные умозаключения и выводы.

Лепка «Хлебобулочные изделия» из солёного теста

Цель: развивать умение выполнять работу в определённой последовательности, опираясь на образец и схему. Закрепить умение лепить из солёного теста изделий для сюжетно-ролевой игры используя разные приёмы лепки, украшать поделку по своему желанию. Воспитывать гордость за свой труд.

Постановка сказок: «Колосок», «Как волк хотел хлеб испечь»

Цель: развивать у детей мимику, жесты, память; вызвать желание участвовать в театральных постановках.

6-й день

Беседа «Военный хлеб»

Цель: Познакомить детей с военными годами, о жизни детей в трудные военные годы, как помогали дети взрослым в тылу, что посылали школьники бойцам на фронт.

Чтение Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»

Цель: уметь отвечать на вопросы по прочитанному.

Дидактические игры: «Кто выращивает хлеб», «Что сначала, что потом, «Что нужно для замешивания теста»

Цель: закреплять полученные знания.

Просмотр мультфильма «История о девочке, наступившей на хлеб» по мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена.

Художественно-эстетическое развитие

Раскрашивание раскрасок, составление узоров и выкладывание орнамента из круп, зерен.

7-й день

Беседа «Пайка блокадного хлеба»

Цель: Рассказать детям о блокаде Ленинграда, о трудностях жизни блокадников.

Чтение рассказов Э. Шим «Хлеб растет», Г. Алмазов «Горбушка»

Цель: учить детей отвечать на вопросы по прочитанному.

«Дрожжевое тесто для ватрушек»

Замешивание дрожжевого теста и выпечка ватрушек в духовке (хлебопечка).

Цели: воспитывать у детей гордость за результат своего труда.

Закреплять представления о разнообразии изделий из теста

Самостоятельная деятельность детей. Раскрашивание изделий из солёного теста

Цели: закрепить представления детей о многообразии хлебобулочных изделий. Закрепить разные приёмы раскрашивания.

Строительные игры «Пекарня»

Цель: закрепить умения создавать постройки по образцу.

Сюжетно-ролевые игры «Пекарня», «Булочная», «Ярмарка»

Цель: учить детей самостоятельно распределять роли, выполнять действия в соответствии с выбранной ролью, подбирать атрибуты для игры, использовать предметы заместители.

8-й день

Дидактическая игра

«Из чего сварили кашу?»

Цель: закреплять умение узнавать каши и называть крупы из которых приготовлена.

Чтение русских народных сказок сказок «Нынешний хлеб», «Крылатый, мохнатый да масляный», «Вершки и корешки»

Заключительный этап

Буклеты для родителей «Хлеб - наше богатство»

Организация выставки детских работ

Викторина

Чаепитие с хлебобулочными изделиями.

Вывод:

В ходе проектирования дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Я старалась прививать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобрели знания, уточнили и углубили представления о хлебе. Работа над проектом помогла развить нравственные качества, дети стали бережнее относиться к хлебобулочной продукции. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивалась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

Работа над проектом помогла обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями, познакомить со старинными русскими обычаями, а также привлекла родителей к образовательному процессу в детском саду.

Использование метода проектов в работе с дошкольниками способствовало повышению самооценки ребенка. Участвуя в проекте, ребенок ощущает себя значимым в группе сверстников, видит свой вклад в общее дело, радуется своим успехам.

А главное: мы будем бережно относиться к хлебу, ведь это труд многих людей!

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

Наш народ хлебособен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект.

Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами подготовительной группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

Пословицы и поговорки

Почему в народе говорится:

- «До поры до времени не сеют семени»;
- «Весной час упустишь, годом не наверстаешь»;
- «Пришло время сева, не глазей ни вправо, ни влево»;
- «Кто весной не сеет, тот осенью жалеет»;
- «Не пиры пировать, когда хлеб засеивать»;
- «Сей в срок — будет прок!»;
- «Весной пролежишь — зимой с сумой побежишь»;
- «Чем лучше семя схоронится, тем лучше уродится»;
- «Хорошо зерно в землю спать уложишь — хорошо и разбудишь, сыт будешь»;
- «Кто пахать не ленится, у того хлеб родится»;
- «Кто на ниве потеет, тот хлеб имеет»;
- «Какова земля, таков и хлеб»;
- «Клада не ищи, а землю паши — и найдешь»;
- «Когда сеют и жнут, не говорят, что мозоли жгут»;
- «Будет хлеб — будет и обед»;
- «Кто хлеб носит, тот есть не просит»;
- «Сей овес хоть в воду, да в пору»;
- «Кто кукурузу сеет, тот год от года богатеет»;
- «Хозяйство без кукурузы, что дерево без корней»;
- «Не соберешь овес — наглотаешься слез».
- «Ржаной хлебушко – *(калачу дедушка)*
- «Хлеб – батюшка, *(а водица - матушка),*
- «Плох обед, *(если хлеба нет),*
- «Хочешь есть калачи – *(не сиди на печи),*
- «Пот на спине, зато *(хлеб на столе),*
- «На чужой каравай *(рот не разевай, а пораньше вставай, да свой затевай).*
- «Хлеба ни куска, *(так и в тереме тоска.)*
- «Без соли и хлеба *(худая беседа.)*

Из чего сварили кашу?

Назовите злак, из которого сварили кашу.

- Пшеничную — (просо)
- Гречневую — (гречиха)
- Перловую — (ячмень)
- Геркулесовую — (овес)
- Манную — (пшеница)
- Овсяную — (овес)
- Кукурузную — (кукуруза)

Пальчиковая гимнастика

Мы тесто месили, мы тесто месили,
Нас тщательно всё промесить попросили,
Но, сколько, ни месим и сколько, ни мнём,
Комочки опять и опять достаём.