

Экологический,
познавательно – исследовательский практико-ориентированный проект
«Хлеб всему голова!»
для детей старшего дошкольного возраста

Назначение проекта: проект призван обратить внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе; проект призван воспитывать бережное отношение к хлебу и труду хлебороба.

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:

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.

Участники проекта: воспитанники старшего дошкольного возраста, воспитатели, учитель-тьютор, учитель-дефектолог, родители.

Вид проекта: экологический, познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный (13.10-17.10)

Ресурсное обеспечение: оборудование мультимедиа, аудио- и видеотека; книги со сказками, раскраски; дидактические игры; пазлы по теме; художественные альбомы и иллюстрации по теме.

Предварительная работа:

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях.

- Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видео-материал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта.
- Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи.

Ожидаемый результат:

- формирование у детей представления о ценности хлеба;
- получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

Методы исследования:

- сбор информации;
- беседы;
- наблюдения;
- опытно – экспериментальная деятельность;
- анализ.

Взаимодействие с родителями:

- Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе.
- Совместно с семьями составить кулинарную книгу «Старинные рецепты наших бабушек». (гр. Медведи)
- Совместно с родителями испечь хлебобулочные изделия дома (фото)
- Чаепитие (с домашней выпечкой). (гр. Лисята)
- Квест – игра Хлеб всему голова. Выпечка хлеба.

Интегрируемые образовательные области:

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

Познавательное развитие:

Беседы:

«Как на наш стол хлеб пришел», «Кто такой хлебороб», «Хлеб всему голова!»,

«Какой бывает хлеб», «Как испечь хлеб в домашних условиях», «Хлеб – наше богатство!»

Рассматривание иллюстраций и репродукций:

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

Рассматривание картин И. И. Шишкина «Рожь», И. И. Машкова «Снедь московская», С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».

Просмотр документальных фильмов:

«История про хлеб»;

«По секрету всему свету. Как получается хлеб»;

«Как печется хлеб!» Передача для детей «АБВГДейка».

Просмотр мультфильмов:

«Золотые колосья» белорусская сказка;

«История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена;

«Колобок» русская народная сказка;

«Хлеб» 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, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).

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

Замешивание теста и выпекание хлеба в электро-хлебопечке. Домашняя выпечка (с помощью родителей).

Речевое развитие:

Чтение художественной литературы о хлебе:

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; «Колобок» (См. приложение 3)
- В. Дацкевич «От зерна до каравая»;
- К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»;

- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Я. Аким «Хлеб»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- Н. Самкова «О хлебе»;
- П. Коганов «Хлеб - наше богатство»;
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе (См. приложение 1, 2)

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

- «Семья»;
- «Магазин»;
- «Булочная»;
- «Кулинария».

Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Что, где растёт»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвертый лишний»;
- «От зерна до каравая»;
- «Что сначала, что потом»;
- «Превращения»;
- «Чудесный мешочек»;
- «А какой он, хлеб?»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Угадай на вкус»;
- «Угадай на ощупь»;
- «Из чего сварили кашу?»;
- «Как превратить муку в тесто?»;
- «Назови ласково».

Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;
- лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевой игры «Булочная»;
- составление картин из манной крупы;

- изображение хлебных полей; людей, выращивающих хлеб.

НОД:

«Откуда к нам приходит хлеб»;

«Хлеб – всему голова»;

Составление рассказов по серии картин «Как люди выращивают хлеб»;

Беседа: «Кем бы ты хотел стать?» (профессии хлебороба, пекаря...).

Рассказ по картинкам:

Как в старину люди выращивали хлеб?!

Взаимодействие с родителями

- Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
- Изготовление групповой кулинарной книги «Рецепты наших бабушек».
- Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями).
- Театрализация русской народной сказки «Колосок».

Этапы проекта:

1. Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе.

2. Основной этап:

- получение муки из зерна, приготовление соленого теста;
- изучение свойств муки, теста;
- выпечка хлеба с детьми;
- дегустация мучных изделий, принесённых из дома, испечённых родителями;

3. Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- изготовление книги рецептов «Старинные рецепты наших бабушек»;
- фотоальбом «Печем с мамой»;
- проведение итогового мероприятия квест-игры «Хлеб – всему голова!»

В своей работе мы опирались на следующие принципы:

- единый подход педагогов и родителей к процессу воспитания детей;
- взаимное доверие во взаимоотношениях педагогов и родителей;
- дифференцированный подход к каждой семье;

- уважение и доброжелательность друг к другу;
- открытость дошкольного учреждения для родителей;
- равноправие и ответственность родителей и воспитателей ДО.

Инновационные формы и методы работы с семьей:

Родительская гостиная на тему: «Как испечь хлеб в домашних условиях?»;
Тематическая выставка фотографий «Хлеб всему голова».

Формы работы:

- Дидактические игры.
- Музыкальные занятия.
- Рассказы воспитателя о хлебе и хлебопашцах.
- Организация тематических досугов и развлечений.
- Беседы-диалоги.
- Чтение детской литературы по теме.
- Показ представлений по теме.

Предполагаемый результат:

Реализация проекта способствует:

- формированию экологических представлений у дошкольников о ценности хлеба;
- получению знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитанию интереса к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- формированию бережного отношения у детей и взрослых к хлебу.

Список используемой литературы:

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.
3. Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г, Размеры: 216x145x5 мм