

Проект «Хлеб – всему голова» с детьми старшей группы

Образовательные:

Вид проекта: познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Участники проекта: дети старшей группы, воспитатель, родители.

Сроки реализации проекта: 01.10.25 г.- 10.10.25 г.

Актуальность: у современных детей нет понимания ценностного отношения к хлебу. 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, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Цель: систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол.

Задачи:

- изучить историю возникновения хлеба;
- 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.

Ожидаемые результаты:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- 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.
- вовлечение родителей в педагогический процесс.

Этапы проекта.

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- постановка целей и задач проекта.

Основной этап.

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 презентации: «Откуда хлеб пришел».

Знакомство с профессиями: Агроном; Комбайнер; Пекарь; Кондитер; Продавец.

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».

Чтение художественной литературы о хлебе:

Сказки: «Крутъ и Верть», «Колосок». И. Токмакова «Что такое хлеб».

Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

- «Семья»;
- «Хлебный магазин».

Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Что, где растет»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвертый лишний»;
- «Что сначала, что потом»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;

«Как превратить муку в тесто?»;

«Назови ласково».

Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;
- НОД. Лепка хлебобулочных изделий с детьми;
- НОД. Рисование «Золотые колоски»

Физическое развитие:

Пальчиковые игры:

«Пекарь»,

«Ладушки»,

«Мельница»,

«Колосок».

Физкультурные минутки:

«Каравай»,

«Колосок и зернышки»,

«Мышеловка».

Взаимодействие с родителями

- Заучивание с родителями пословиц и чтение сказок.
- Предложить принести поделки из соленого теста хлебобулочные изделия.
- Посетить отдел хлебобулочных изделий.
- 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»

Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;
- публикация проекта на личном сайте педагога.

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.

Список используемой литературы:

1. ФОП ДО
2. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
3. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.



