

Познавательный проект «Как хлеб на стол пришел?»

**Реализован в подготовительной группе компенсирующей направленности №5
«Подсолнух»**

Целевая аудитория для воспроизведения проекта: Дети 6-7 лет

Автор и руководитель проекта: Воспитатель Трофимова О.В.

**МАДОУ детский сад комбинированного
вида №26 «Реченька»**



г.о. Ступино

Апрель 2018 год

Проект в подготовительной группе компенсирующей направленности «Как хлеб на стол пришел?»

Вид проекта: информационно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Сроки реализации проекта: 02.04.2018-15.04.2018г.

Этапы:

1 этап, подготовительный (разработка проекта, деятельность педагогов и родителей):

- определение проблемы, постановка цели и задач;
- определение методов работы;
- подбор методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала;
- подбор материалов для изобразительной и продуктивной, коррекционной деятельности детей;
- подбор материалов, игрушек, атрибутов для игровой деятельности;
- подбор презентаций на данную тему;
- введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;
- определение круга актуальных и посильных задач.

2 этап, познавательный, исследовательский, творческий
(реализация проекта)

- формирование знаний, умений, навыков, в частности в решении проблем с помощью взрослого и самостоятельно

3 этап, заключительный (обобщающий)

- анализ достижения поставленной цели и полученных результатов;
- обобщение результатов работы, формулировка выводов;
- обобщение собранного в процессе работы над проектом материалов.

Участники проекта: дети подготовительной группы, воспитатели, родители.

Пашут каждую весну,
Поднимают целину,
Сеют, жнут, ночей не спят,
С детства знай, как хлеб растят.
Хлеб ржаной, батоны, булки,
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.
(Я. Аким)

Актуальность:

Хлеб-это продукт человеческого труда, 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. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб (анкета, 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.

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: Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи:

Обучающие:

- расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
- побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

Развивающие:

- развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.
- обогащать словарь детей.
- научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

Воспитательные:

- формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.
- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

Приоритетные ценности:

- уважение к людям сельских профессий (*комбайнёр, агроном, пекарь, тракторист*)
- бережное отношение к зерну, кусочку хлеба

Разработка проекта:

Создать развивающую среду: подобрать материал, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

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 отношение к хлебу.

Методы исследования:

- сбор информации;
- беседы;
- наблюдения;
- экскурсия;
- эксперимент
- анализ.

Интегрируемые области:

- коммуникация;
- чтение художественной литературы;
- художественное творчество (*лепка, рисование, аппликация*);
- познание;
- социализация.

Коммуникативная:

Беседы:

«Как хлеб на стол пришел»;
«Какой бывает хлеб»;
«Как испечь хлеб дома»;
«Берегите хлеб».

Рассказывание творческих сказок сочиненных детьми совместно с родителями.

Чтение художественной литературы:

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок», 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», Г. Х. Андерсен «О девочке, которая наступила на хлеб», М. Пришвин «Лисичкин хлеб», П. Коганов «Хлеб - наше богатство», загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе.

Художественное творчество (рисование, лепка, аппликация):

- Рисование хлебобулочных изделий, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.
- Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевых игр.
- Составление узоров и рисунков из круп.
- Рисование на подносах с пшенной крупой

Познание

- ООД: «Хлеб – всему голова»
- Наблюдения и рассматривание альбомов, презентаций;
- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;
- просмотр диафильма-презентации «От зерна до каравая».

Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.

Рассматривание натуральных хлебобулочных изделий, узнавание их по запаху.

- Рассматривание репродукций картин русских художников:
Шишкин «Рожь», Н. Купреянов «Вспашка», «Посев», «Уборка», И. Репин «Л. Толстой на пашне», А. Васнецов «Жнецы», Т. Яблонская «На колхозном току».

Социализация

- Сюжетно-ролевая игра: «Семья»; «Булочная», «Кулинария».

- Дидактические игры:

«Что из какой муки испекли»;

«Что сначала, что потом»;

«А какой он, хлеб»;

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;

«Назови профессию».

Отгадывание муляжей хлебобулочных изделий с помощью «Чудо - рукава».

«Что нужно для работы хлебороба»; «Что из чего?», «Узнай на вкус»,

«Узнай по запаху», «Как хлеб на стол пришел?», Словесная игра «Образуй

словечко», «Кто больше назовет», «От зернышка до булочки».

Исследовательская деятельность:

- Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).
- Рассматривание колоса через лупу
- Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

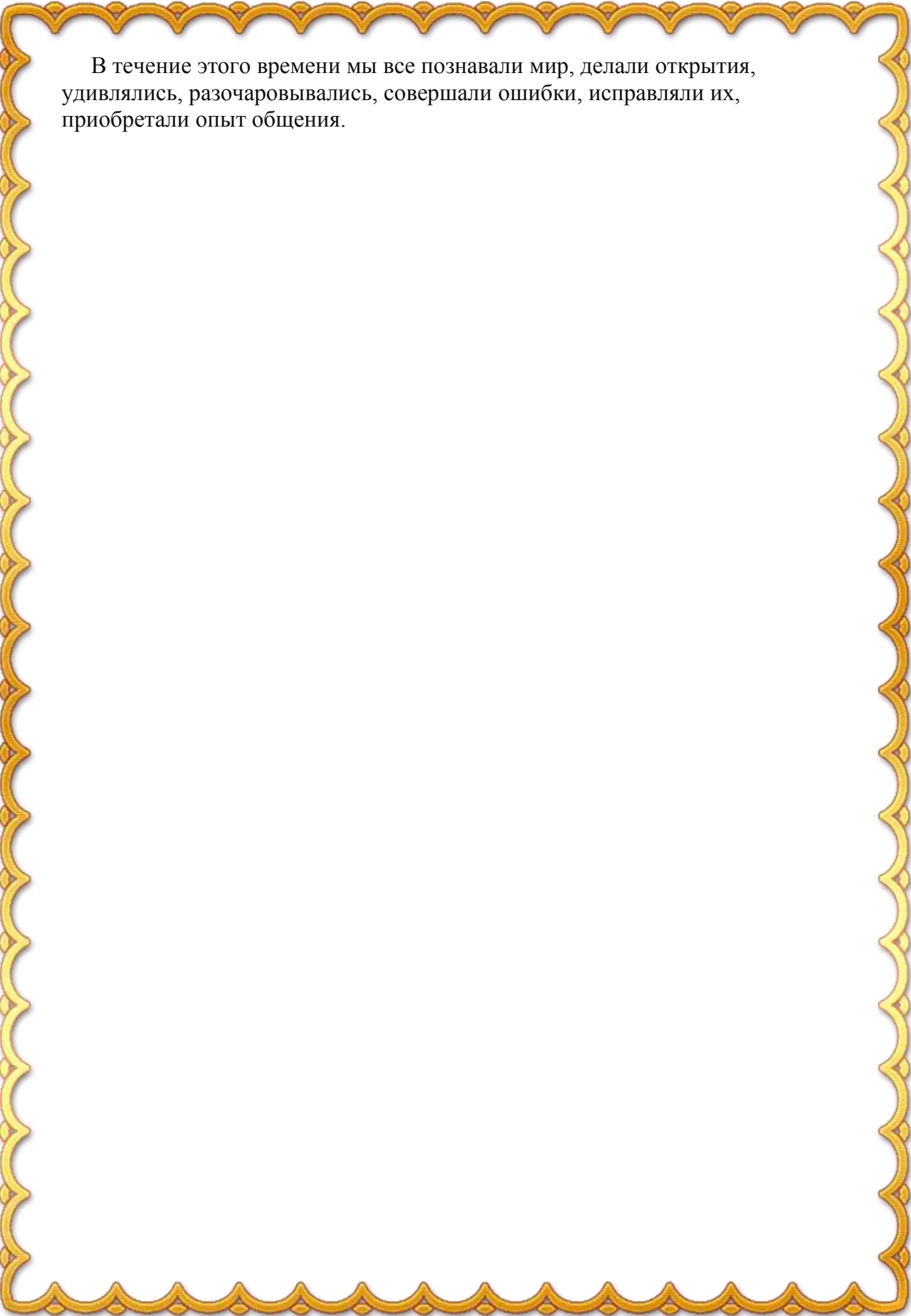
Взаимодействие с родителями

- Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
- Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».
- Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями).
- Привлечение родителей к сочинению стихов, сказок, рецептов о хлебе.
- Мультимедийные презентации о хлебе

Достигнутые результаты

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. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивалась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

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.



В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Конспект ООД в подготовительной к школе группе «Хлеб — всему голова»

Задачи.

- обобщить и систематизировать знания детей о хлебе, процессе выращивания и приготовления хлеба, о разнообразии хлебобулочных изделий;
- развивать познавательный интерес и активизировать словарь (*хлебобороб, хлебопёк*);
- воспитывать уважение к людям труда, бережное отношение к хлебу.

Предварительная работа.

Беседы на темы: «*Откуда хлеб пришёл?*», «*Как хлеб на стол пришёл?*», «*Как растёт пшеница?*»;

- отгадывание загадок о **хлебе**; заучивание стихов; объяснение и заучивание пословиц и поговорок о **хлебе**;
- чтение рассказов М. Глинской «*Хлеб*», В. Лященко «*Вот какой каравай*», М. Пришвина «*Лисичкин хлеб*»;
- наблюдение за выгрузкой **хлеба**, привезённого в детский сад;
- рассматривание и обследование зёрен пшеницы;
- сравнение ржаного и пшеничного **хлеба по цвету**, форме и вкусу.

Развивающая среда.

Картины из серии «*Выращивание хлеба*», колоски пшеницы, хлеб (белый и чёрный, хлебобулочные изделия, поднос.

Содержание НОД

- Ребята, если вы отгадаете загадку, то узнаете, о чём мы будем сегодня говорить.

«Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет!» (*Хлеб*).

- Вы правильно отгадали. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб?

(Мягкий, пышный, душистый, белый, подгорелый).

- Верно, молодцы! Мне радостно слышать ваши ответы и я хочу своим хорошим настроением поделиться с вами. Давайте улыбнёмся друг другу и пожмём руки. А теперь расположимся удобнее и поговорим о хлебе.

Дети садятся на стулья.

- Мы раньше много говорили о хлебе: знаем, как его выращивают, из чего делают, в каком отделе магазина его можно купить; знаем, что хлеб - очень вкусный и полезный. Хлеб - главный продукт в каждом доме, на каждом столе. С хлебом и солью встречают у нас самых дорогих и почётных гостей.

-Ребята! А кто знает стихотворение о хлебе?

Ребёнок 1.

-Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел.

Ребенок 2.

-В нем здоровье, наша сила, в нём чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло!
В нем — земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нём...
Уплетай за обе щёки, вырастай богатырём!

Ребёнок 3.

-В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится
И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок.

-Стихи вы хорошо читали, молодцы!

-Ребята! Скажите, какие рассказы о хлебе мы читали? (*«Вот какой каравай», «Лисичкин хлеб», «Упало зёрнышко в землю», «Хлеб»*).

- А кто написал рассказ *«Хлеб»*? (*М. Глинская*).

-Какой хлеб дала мама Грише? (*Вкусный, душистый, с блестящей корочкой*).

-Как поступил Гриша с хлебом, когда его позвали играть? *(Бросил хлеб на землю).*

-Почему он так поступил? *(Он наелся и не знал, что с ним делать).*

-Правильно ли поступил Гриша? *(Гриша поступил неправильно).*

-Почему вы так думаете? *(Хлеб надо беречь, в нём работа многих людей).*

-А как вы поступили бы на месте Гриши?

-А как нужно обращаться с хлебом? (Бережно, не крошить за столом; никогда не выбрасывать; брать столько хлеба, сколько можешь съесть; оставлять несъеденным на столе).

-Ребята! Какие пословицы и поговорки о хлебе и о труде вы знаете?

Хлеб бросать – силу терять.

Холоден сентябрь, да сыт.

Зёрнышко к зёрнышку будет мешок.

Весна красна цветами, а осень пирогами.

Без труда хлеб не родится никогда.

Работай до поту и поешь в охоту.

В труде рождаются герои.

Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно.

И обед не обед, если хлеба нет.

Хлеб- всему голова.

-Очень много людей различных профессий трудятся, чтобы в каждом доме, на каждом столе был хлеб.

Показ картины из серии «Выращивание хлеба»

-Что вы видите на картине? *(Трактор пашет землю).*

-Для чего он это делает? *(Чтобы земля была мягкая, пушистая, чтобы зёрнам было уютно).*

-Кто управляет трактором? *(Трактором управляет тракторист).*

-Землю вспахали, а потом что делают? *(Сеялками сеют зерно).*

Физкультминутка с элементами психогимнастики.

-А сейчас встаньте, ребята, и представьте, что вы зёрнышки.

Маленькие зёрнышки посадили в землю...

Тёплое солнышко пригревает землю, дождик поливает. Зёрнышки растут, растут и становятся колоскам. Колоски тянутся к солнышку всё выше и выше *(Прошу детей почувствовать напряжение в руках).*

Сильно припекало солнышко, завяли наши колоски. Но вот полил дождик, ожили колоски и снова тянутся к солнышку. В поле выросли замечательные колоски, улыбнитесь друг другу. *(Дети выполняют движения в соответствии с текстом).*

-А у меня для вас сюрприз - самые настоящие колоски. Возьмите их, рассмотрите. Какие они? *(Колючие, в них много зёрнышек).*

-Попробуйте достать руками зернышко. *(Дети пытаются достать зернышко).*
-Трудно это сделать вручную. Эту работу выполняют специальные машины - комбайны и они сделают эту работу. Сложите колоски. *(Дети кладут колоски на поднос и садятся на стулья).*

-Комбайн - очень интересная машина. Она выполняет сразу несколько операций: срезает пшеницу, очищает зёрна, веет их, а затем высыпает в кузов подъезжающей машины.

Ребята, а куда машины отвозят зерно? *(Машины отвозят зерно на зернохранилище).*

-Что происходит с зерном дальше? *(Зерно везут на мельницу).*

-Для чего? *(Чтобы сделать муку).*

-Кто работает на мельнице? *(На мельнице работает мельник).*

-Что делают из муки? *(Замешивают тесто и пекут хлеб).*

-Где пекут хлеб? *(Хлеб пекут на хлебозаводе).*

-Кто печёт хлеб? *(Хлеб печёт пекарь).*

-Что ещё можно печь из муки? *(Из муки можно печь торты, булки, пироги, печенье, баранки, пряники).*

-Да, ребята, разнообразные вкусные пироги, торты украшают наш стол и радуют гостей. Давайте и мы испечём каравай.

Хороводная игра "Каравай"

Как на наше торжество испекли мы каравай

Вот такой низины, вот такой вышины.

Вот такой ужины, вот такой ширины.

Каравай, каравай, кого хочешь – выбирай!

-Каравай на славу получился!

- Мы много говорили сегодня о хлебе. Вспомнили профессии людей, работа которых связана с производством хлеба. Назовите эти профессии. *(Тракторист, шофёр, мельник, пекарь, комбайнёр).*

-Что вам понравилось сегодня на занятии? *(Ответы детей).*

-А мне понравилось то, что вы правильно отвечали на вопросы, хорошо рассказывали стихи, знаете пословицы и поговорки о хлебе.

Приглашаю вас отведать вот этот пышный каравай!

Фотоотчёт по проекту

