

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка - «Детский сад № 209 «Росток»
(МБДОУ ЦРР – «Детский сад №209»)

Познавательный проект
Тема: «Хлеб от зернышка до краюшки»
Старшая группа № 12

Подготовила воспитатель: Романюк Н.Р.

Барнаул г.

Познавательный проект «От зернышка до хлебушка»

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, 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.

Участники проекта: воспитатели, воспитанники старшей группы детского сада, родители.

Тип проекта: познавательно- исследовательский

Срок реализации: краткосрочный (*2 недели*)

Вид проекта: групповой.

Образовательные области:

Социально — коммуникативное развитие

Познавательное развитие

Речевое развитие

Художественно — эстетическое развитие

Физическое развитие

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

Задачи:

- Формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий;
- Формировать представления о долгом пути хлеба от поля до стола;
- Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания;
- Развивать умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду людей, которые занимаются созданием хлебных изделий.

Предполагаемый результат:

- Усвоение детьми необходимых знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- Способствовать воспитанию у детей чувства уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб.
- Вовлечение родителей в педагогический процесс.

План реализации

- Беседа «Хлеб от зернышка до краюшки»;
- Заучивание тематических стихов, пословиц, поговорок, чтение рассказов;
- Подборка материалов для познавательных бесед;
- Экспериментирование: «Что получится, если смешать воду, муку и соль»;
- Подбор книг по теме в книжном уголке;

Реализация проекта

1 этап – подготовительный

- Подбор художественной литературы для чтения и заучивания стихов.
- Подбор иллюстративного материала, презентаций для реализации проекта.
- Изготовление дидактической игры «Вкусные калачики»
- Консультации для родителей: «О пользе хлеба», «Вторая жизнь черствому хлебу».

2 этап — основной Беседы:

- «Как на стол хлеб пришел»
- «Профессия - хлебороб»
- «Хлеб всему голова»
- «Как испечь хлеб в домашних условиях»
- Рассматривание иллюстраций по теме: «Выращивание хлеба»;
- Рассматривание картин И. И. Шишкина «Рожь», И. И. Машкова «Снедь московская», С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».
- Просмотр документальных фильмов: «История про хлеб»;
- Просмотр мультфильмов: «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена; «Колобок» русская народная сказка;
- Знакомство с профессиями: агроном; комбайнер; пекарь; кондитер; продавец.
- Выстраивание схемы - этапы выращивания хлеба.
- Опытно – экспериментальная деятельность:
- «Что получится, если смешать воду, муку и соль
- приготовление солёного теста для лепки.

Речевое развитие:

Составление рассказов по серии картин «Как люди выращивают хлеб»

Чтение художественной литературы о хлебе:

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая»;

В. Ремизов «Хлебный голос»; Я. Аким «Хлеб»; Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»; И. Токмакова «Что такое хлеб»; Н. Самкова «О хлебе»;

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

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

«Семья»

«Магазин»

«Булочная»

Дидактические игры:

«Что из какой муки испекли?»

«Четвертый лишний»

«Что сначала, что потом»

«Чудесный мешочек»

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Физическое развитие:

Подвижные игры:

«Кто быстрее соберёт урожай»

хороводная игра «Каравай».

Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

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

Работа с родителями:

Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе

Изготовление групповой кулинарной книги «Рецепты наших бабушек»

Театрализация русской народной сказки «Колобок»;

Совместно с родителями составить фотогазету «Секреты семейной выпечки».

Итоговое мероприятие: оформление мини-музея «Хлеб – всему голова!»

3 этап — заключительный

Анализ и обобщение полученных знаний.

Вывод:

У детей повысился уровень знаний по данной теме. Они получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людях разных профессий, о том, что труд их нужен, но очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий.

Приложение №1

Познавательное занятие «Откуда хлеб на стол пришел»
Беседа «Хлеб от зернышка до краюшки»



Экспериментирование: «Что получится, если смешать воду, муку и соль»;



Продуктивная деятельность тема: «Вкусные калачики»
для сюжетно-ролевой игры «Булочная»



Мини-музей «Хлеб – всему голова!»

