

Проект «От зёрнышка к хлебушку»

Составила и реализовала в подготовительной группе
воспитатель Дорохова Е.А.

Актуальность проекта: В мире есть понятия, которые для людей никогда не теряют своей значимости, речь пойдет о хлебе. Человеку необходим хлеб каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка! В старину к хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку. С детских лет нас учили, бережно относиться к хлебу, как к самому большому богатству. Так откуда же берется хлеб? Может быть, булки растут на дереве? С помощью экологического проекта мы это узнаем!



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

Вид проекта: экологический, познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: среднесрочный (30 дней).

Ресурсное обеспечение: оборудование мультимедиа, музыкальный центр, аудио- и видеотека; книги со сказками; дидактические игры; 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.
- Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, 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.

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:

Просмотр документальных фильмов:

- «История про хлеб»;
- «По секрету всему свету. Как получается хлеб»;

Просмотр мультфильмов:

- «Золотые колосья» белорусская сказка;
- «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена;
- «Колобок» русская народная 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).
Чаепитие с детьми в группе.

Дидактические игры:

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

Художественно-эстетическое развитие:

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

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?!

Этапы экологического, познавательно – исследовательского проекта:

1. Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, кофемолка;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе.

2. Основной этап:

- посадка семян, выращивание рассады;
- ведение наблюдений и фиксация их в альбоме;
- получение муки из зерна;
- изучение свойств муки.

3. Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- чаепитие с детьми

В своей работе мы опирались на следующие принципы:

- единый подход педагогов и родителей к процессу воспитания детей;
- уважение и доброжелательность друг к другу;
- открытость дошкольного учреждения для родителей;
- равноправие и ответственность детей и воспитателей ДО.

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.