

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Радужный» п. Зональная станция» Томского района

Проект «ОТКУДА ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЕЛ»

Воспитатель: группа № 4 «Пчелки»:
Колчина Галина Сергеевна,
Рябухина Юлия Александровна

г. Томск
2017 г.

Вид проекта:

По продолжительности: краткосрочный (29.09-06.10.2017)

По содержанию: познавательно-творческий.

По характеру контактов: групповой, в рамках ДОУ

Участники проекта: дети старшей группы «Пчелки», родители, воспитатели.

Актуальность проекта: есть в мире ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это воздух, земля, вода, солнце, жизнь человека. В один ряд с этими словами нужно поставить и слово хлеб. Хлеб – это символ жизни, здоровья, труда, благополучия.

Мы выбрали эту тему, потому что в жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения.

Мы хотим воспитать детей любящих, уважающих и знающих, каким способом получают муку, хлеб и уважающих труд хлеборобов, а так же, вызвать бережное отношение к хлебу.

Проблема: во время тематической недели – «Откуда хлеб пришел», дети заинтересовались и захотели больше узнать о пути, который проходит хлеб прежде, чем попасть на наш стол.

Цель: сформировать у детей представление о ценности хлеба. Воспитать бережное отношение к хлебу и труду взрослых.

Задачи:

- расширить знания детей о значении хлеба в жизни человека;
- сформировать представление о выращивании хлеба от зерна до колоска;
- уточнить знания о процессе приготовления хлеба, как полезного и необходимого продукта для жизни человека;
- воспитывать бережное отношение к хлебу;
- развивать мелкую моторику в процессе работы с тестом;

Этапы реализации проекта.

1. Подготовительный этап:

- поиск материалов по данному проекту;
- разработка конспектов познавательно-речевых и творческих занятий, наблюдений, бесед;
- подбор художественной литературы, разучивание стихов и пословиц о хлебе;

- подбор информационного материала в уголок родителей;
- опрос детей: Что вы знаете о хлебе? Что хотите узнать?(Приложение 1)

2. Основной этап:

2.1 Познавательно-речевое развитие

- Рассматривание картины М. Шишкина «рожь», Г. Мясоедова «Жатва». Рассматривание серии сюжетных картинок с изображением хлебобулочных изделий (выпечка).
- НОД: «Откуда хлеб пришел» (Приложение 2).
- Отгадывание загадок про хлеб.
- Разучивание скороговорок по теме «Хлеб».



- Занятие по Экологии «Злаковые культуры».



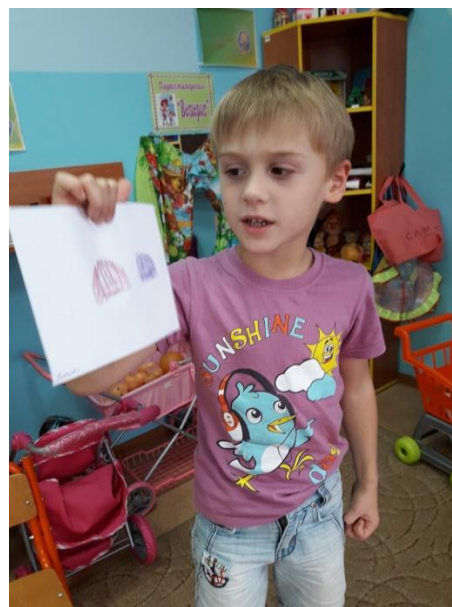
- Игра «Какое слово не подходит?».
- Игра «Все, что пекарь нам испек!».
- Игра «Семейка».

2.2 Чтение художественной литературы:

- М. М. Пришвин «Лисичкин хлеб»;
- А. Мусатов «Как хлеб на стол пришел»;
- Украинская сказка «Колосок»;
- Русская народная сказка «Колобок»;
- Н. Калинина «Как петух утащил Васин хлеб»,
- К. Ушинский «Хлеб»,
- Б. Алмазов «Горбушка».

2.3 Художественное творчество.

- Свободное рисование на тему «Мое любимое хлебобулочное изделие» и презентация своей работы.



- Лепка из соленого теста «Хлебобулочные изделия» и раскрашивание готовых изделий акварельными красками.



2.4 Другие виды деятельности.

- Игра-релаксация «Зернышки».



- Пальчиковые игры: «Хлеб», «Месим тесто».



- Физминутка «Отличные пшеничные», «Мельница».

- Артикуляционная гимнастика «Месим тесто».



- Подвижная игра «Каравай», «Ладушки-оладушки».

- Сюжетно-ролевые игры: «Булочная», «Пекари», «Чаепитие».



- Выпекание хлеба при помощи хлебопечки.





2.5 Применение ИКТ.

- Просмотр презентаций «Как из зерна получилась булка», «Откуда хлеб на стол пришел», «Как колосок хлебом на стол пришел».
- Просмотр мультфильмов: «Три котенка – посадите зернышко», «Лёгкий хлеб».

3. Работа с родителями.

- Довести до сведения родителей важность этой проблемы.
- Консультации для родителей: «Стихи и рассказы о хлебе для детей», «О правильном питании и пользе витаминов», «Расскажите детям о хлебе!» .
- Домашнее задание приготовить с детьми любое хлебобулочное изделие и составить рассказ с фотографиями о своих действиях.



4. Заключительный этап:

- выставка детских рисунков и поделок;
- презентация проекта;

Продукты проекта.

- Творческие работы детей.
- Пополнение уголка сюжетно-ролевых игр изделиями из соленого теста, для игры в «Булочную».



- Альбом «Мы-пекари» с фотографиями детей.
- Консультации для родителей.
- Картотеки: «Хлеб – всему голова», дидактические игры «Хлеб – всей жизни голова», Пословицы и поговорки о хлебе.
- Хлеб, испеченный в хлебопечке.



Вывод.

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берется хлеб, как его делают, кто его растит и печет. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей развивались: познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

В процессе реализации проекта дети познавали мир, делали открытия, приобретали опыт общения.

Приложение 1

Опрос детей группы «Пчелки» по теме проекта.

Имя ребенка	Что вы знаете о хлебе?	Что хотите узнать о хлебе?
Марат	С хлебом нельзя баловаться.	Почему хлеб размокает в воде?
Степа	Хлеб делают из круп	Зачем делают лепешки? Почему на хлебе корочка? Какие машины помогают делать хлеб?
Тимофей	ничего	ничего
Захар	Хлеб не надо бросать на пол.	Как делают хлеб?
Коля	Хлеб нельзя разбить, только разрезать.	Почему хлеб крошиться?
Алиса	Хлеб сделан из пшеницы.	Как хлеб готовится?
Маша	ничего	Как обращаться с хлебом?
Артем	Хлеб нельзя разбивать.	Почему хлеб сжимается?
Ваня	Хлеб нельзя бросать.	Почему хлеб мягкий?
Соня Трубок	Нельзя баловаться с хлебом.	Почему хлеб такой мягкий?
Семен	ничего	Зачем надо есть хлеб? С чем можно есть хлеб? Из чего сделан хлеб?

Приложение 2

Конспект НОД «Откуда хлеб пришел» с воспитанниками старшей группы

Цель:

формировать у детей представление о процессе выращивания хлеба.

Задачи:

Развивающие:

- Развивать связную речь, умение рассуждать.
- Активировать словарь словами: хлебороб, комбайнер, пекарь, элеватор, зерно, колосок.
- Развивать мышление, память, наблюдательность.
- Развивать умение выполнять игровые задания.
- Развивать интерес к труду пекаря.

Образовательные:

- Углублять и расширять знания детей о процессе выращивания хлеба.
- Пополнять литературный запас загадками и стихами.
- Закреплять название разных хлебобулочных изделий.
- Закреплять название профессии, растящих хлеб.
- Укреплять кисти рук, развивать мелкую моторику.

Воспитательные:

- Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду взрослых.

Предварительная работа:

Заучивание стихов, пословиц о хлебе. Рассматривание картины М. Шишкина «рожь», Г. Мясоедова «Жатва». Рассматривание серии сюжетных картинок с изображением хлебобулочных изделий (выпечка). Чтение художественной литературы «Маша и Медведь», «Колосок».

Материальное обеспечение:

картинки с изображением процесса выращивания хлеба в последовательной деятельности (зерно, проращивание, сбор урожая и т. д.). Музыкальный центр. Испеченный каравай на подносе, рушник. Готовое слоеное тесто, салфетки, противень.

Взаимодействие с родителями:

Предложить родителям совместно с детьми замесить тесто, испечь хлебобулочные изделия. Предложить родителям рассказать детям историю возникновения «Хлеба».

Содержание непосредственно образовательной деятельности:

1. Включение воспитанников в образовательную деятельность

Под музыку воспитанники заходят в группу. Воспитатель предлагает воспитанникам отправиться в путешествие в страну «Знаний». Предлагает разгадать загадку, которая подскажет, о чем будет разговор во время путешествия.

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черен, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет!

Воспитатель уточняет воспитанникам о том, что они сегодня будут разговаривать о хлебе. И называет тему НОД «Откуда хлеб пришел».

2. Коммуникативная деятельность

Воспитатель зачитывает воспитанникам пословицу и предлагает подумать, почему так говорят. «Хлеб всему голова». Воспитатель дополняет ответы воспитанников.

3. Беседа «Хлеб – главный продукт на столе»

Воспитатель предлагает воспитанникам вспомнить, что они сегодня ели на завтрак (на обед). Уточняет, что меню всегда меняется, и предлагает подумать, какой продукт есть на столе – утром, в обед и на ужин.

Воспитатель подводит воспитанников к выводу: Хлеб – главный продукт. И поэтому люди говорят «Хлеб всему голова». Воспитатель предлагает воспитанникам подойти к столу. Обращает внимание на хлеб и предлагает ответить на вопрос «Что вы можете сказать о хлебе?» «Какой он?».

4. Чтение стихотворения С. Погореловского «О хлебе»

Воспитатель предлагает воспитанникам прочитать стихотворение «О хлебе» 1 ребенок:

Вот он хлебушко душистый

С хрустной корочкой витой.

Вот он теплый, золотистый

Словно солнцем налитой.

2 ребенок:

В каждый дом на каждый стол

Он пожаловал – пришел.

В нем здоровье наше сила,

В нем чудесное тепло

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло.

3 ребенок:

В нем не сразу стали зерна

Хлебом – тем, что на столе.

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

Воспитатель хвалит детей. Предлагает воспитанникам подумать и ответить на вопросы:

- «Из чего же делают хлеб?»

- «Из чего получают муку?».

5. Физминутка «Хлеборобы»

Воспитатель уточняет, что для того, чтобы получить из зерен муку, нужно затратить много сил и труда. Этим занимаются – хлеборобы. Воспитатель предлагает выполнить движения физминутки.

В землю зернышко попало (дети приседают),
 Прорасти на солнце стало (руки над головой).
 Дождик землю поливал, и росточек подрастал (дети медленно встают).
 К свету и теплу тянулся, и красавцем обернулся.

6. Беседа «Машины – помощники»

Ну вот, зерно проросло, появились колоски, пришла пора убирать урожай. На помощь хлеборобам выезжают машины – помощники. Воспитатель предлагает послушать загадку и отгадать, как называются такие машины.

Он идет – волну сечет,

А из трубы зерно течет. (Комбайн)

Воспитатель хвалит воспитанников за правильный ответ и предлагает ответить на вопросы:

- «А кто работает на комбайне?»
- «Что делают комбайнеры?»

Рассказ воспитателя: Рядом с комбайном едет грузовая машины, в которую сыплется зерно из бункера, через длинный рукав. Грузовая машина везет зерно на элеватор.

Педагог уточняет: «Как вы думаете, куда потом везут зерно с элеватора?»

Правильно. А там зерно мелят в муку и отправляют куда? На хлебозаводе стоят огромные чаны (показ картинки). В них добавляют муку, соль, сахар, дрожжи и механическая рука вымешивает тесто для хлеба.

7. Пальчиковая игра «Пекари»

Воспитатель предлагает воспитанникам превратиться в пекарей и замесить тесто.

Мешу, мешу, тесто

Есть в печи место.

Пеку, пеку каравай

Переваливай, валяй.

8. Изобразительная деятельность «Мое любимое хлебобулочное изделие»

Воспитатель уточняет у воспитанников, «Что еще можно испечь из муки?»

«Как эти продукты можно назвать одним словом?»

Воспитатель предлагает воспитанникам сесть за столы и нарисовать любимые хлебобулочные изделия. После каждый ребенок рассказывает, что он нарисовал.

9. Итог НОД

Воспитатель хвалит детей. Уточняет, понравилось ли воспитанникам путешествие по стране «Знаний»

- Понравилось вам наше путешествие?
- О чем мы сегодня говорили?
- Что говорят люди о хлебе?