

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №7 комбинированного вида»
г. Ясногорска, Тульской области**

**Проект «Хлеб – всему голова»
с детьми подготовительной группы**

Воспитатель:
Шишкова Т. В.

Ноябрь, 2020 г

Вид проекта: экологический, познавательный

Продолжительность проекта: среднесрочный .

Актуальность: у современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. 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. И чтобы его вырастить, необходимо приложить много сил и труда. Поэтому я решила уделить этому вопросу особое внимание в работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе _ способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

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 отношения к хлебу.

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 познавательную 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.
- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

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.

Непосредственное

внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

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»; «Как выращивали хлеб наши предки»



Знакомство с профессиями:

- Агроном;
- Комбайнер;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Продавец.



Речевое развитие.

НОД. Пересказ: Я. Тайц «Все здесь»

«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: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»
- М. Глинская «Хлеб»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше», «Сказка о пшеничном зернышке»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- С. Михалков «Булка»
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

- «Семья»;
- «Хлебный магазин»;
- «Кулинария».

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?»;



Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;

Физическое развитие:

Физкультурные минутки: «Каравай», «Колосок и зернышки»

Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;



ВЫВОД

Цель проекта достигнута.

Проведенная диагностика знаний по теме показала, что:

- дети получили в игровой и занимательной форме новые для себя знания, уточнили и углубили представления о то, что хлеб является ежедневным продуктом питания человека,
- узнали откуда берётся хлеб и как его производят.

Появилось уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Развилась познавательная активность, самостоятельность, творчество.

Все это способствует не только познанию природы, но и, утверждению в самом себе человеческого достоинства, доброты, сопереживания всему живому.

Дети самостоятельно смогли сделать выводы:

1. Зерновым культурам, как и всем растениям для роста необходимы:

- плодородная почва
- свет
- вода
- тепло
- уход (правильная посадка, полив).

2. Пшеница является ценным и необходимым продуктом питания, содержащим в себе много витаминов. Из неё можно приготовить много блюд (из нее мелят муку и пекут пироги, варят кашу, добавляют в супы).

3. Существует много разных сортов хлеба и хлебобулочных изделий, которые отличаются внешним видом, вкусовыми качествами.

Использование проектного метода по теме «Хлеб всему голова» способствовало систематизации знаний детей. Позволило образовательный процесс сделать более качественным и интересным для детей.