

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №6 компенсирующего вида Московского района Санкт-Петербурга.



Проект « Как хлеб на стол пришел».

Воспитатели: Тимофеева Ю.М.

Зволинская А.В.

Учитель – дефектолог: Шемякина И.Н.

Санкт –Петербург

2021

Актуальность:

Есть в мире ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это мама, земля, воздух, вода, жизнь человека. В один ряд с этими словами хочется поставить и слово хлеб. Без него не обходится ни один прием пищи. Хлеб – это символ здоровья, жизни, труда, благополучия. Наблюдая за детьми мы отметили, что ребята недостаточно хорошо относятся к хлебу: крошат хлебобулочные изделия, играют с кусочками, не доедают и выбрасывают их. Возник вопрос: «А все ли ребята знают как хлеб появился? Почему нужно к хлебу относиться с уважением?» Ребята мало знают об истории рождения хлеба, не знают о пути его появления на столе, о «хлебных профессиях». Если ребенок будет знать сколько затрачено труда для того, чтобы хлеб прошел на стол, то будет бережнее относиться к нему.

**Не напрасно народ с давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет самой первой святыней.
Золотые слова забывать мы не вправе:
«Хлеб – всему голова! В поле, в доме, в державе.»**



Цель проекта: Формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного и нравственного отношения к процессу и результату труда взрослых.

Задачи:

- познакомить с историей возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении;
- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

Тип проекта: Познавательно - исследовательский. Экологический.

Вид проекта: Групповой.

Участники проекта:

Воспитатели, учитель-дефектолог, воспитанники старшей группы «Гномики», родители.

Срок реализации проекта: Краткосрочный с 01.10 -30.10.2021 г.

Этапы реализации проекта:

Первый этап – подготовительный (обсуждение целей и задач; подбор информации через Интернет-ресурсы; подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видео-материал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков; подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи; чтение народного календаря: основных земледельческих дат; знакомство детей с кулинарными книгами)

Второй этап – основной (взаимодействие воспитателей, детей и родителей).

Третий этап – заключительный. Анализ результатов проекта, подведение итогов.

Подготовка презентации.

Методы исследования:

- ❖ сбор информации;
- ❖ беседы;
- ❖ наблюдения;
- ❖ опытно – экспериментальная деятельность;
- ❖ анализ.



Ожидаемый результат:

- ❖ развитие познавательного интереса, в результате которого идет получение знаний о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас;
- ❖ формирование у детей представления о ценности хлеба;
- ❖ воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- ❖ воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

Взаимодействие с родителями:

Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе. Консультация для родителей на тему: «Как испечь хлеб в домашних условиях?», «Печем пряники вместе с детьми», «Значение хлеба в жизни человека». Папка –передвижка «История возникновения хлеба».

Интегрируемые образовательные области:

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

Познавательное развитие:

Рассматривание альбомов, иллюстраций сельскохозяйственных машин, репродукций картин русских художников, хлебных колосьев в группе.

Исследовательская деятельность: Создание коллекции видов зерновых культур в центре экспериментирования.

Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Эксперимент: «Что происходит с мокрым хлебом». Наблюдение за хлебом с плесенью.

Просмотр диафильма «От зерна до каравая».

Дидактические игры: «Что сначала, что потом», «Что из какой муки испекли», «А какой он, хлеб», «Что где растет?», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий», «Назови профессию».

Речевое развитие:

Чтение художественной литературы: М. М. Пришвин «Лисичкин хлеб», А. Мусатов «Как хлеб на стол пришел», С. Погорелова «Хлеб», Ю. Ждановский «Нива», М. Глинская «Хлеб», Н. Телешова «Крупеничка», Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», А. Букалов «Как машины хлеб берегут», Дацкевич «От зерна до каравая», Ю. Круторогов «Дождь из семян», Ю. Круторогов «Сдобный рожок», С. Романовский «Полюшко – поле», украинской сказки «Колосок», литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь?», чтение стихотворения Е. Трутневой «Золотой дождик», заучивание пословиц и поговорок, считалок. Проговаривание скороговорок о хлебе.

Дидактическая игра «Назови, какой, какая, какое?», «Назови ласково».

Беседы с детьми «Наш румяный каравай», «О чём поведал колосок», «О тех, кто хлеб растит», «Октябрь-хлебник - Полны закрома, убраны все поля».

Составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?».

Социально – коммуникативное развитие:

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

Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.

Сюжетно-ролевые игры: «Семья»; «Булочная», «Пекарня», «Мы шоферы».

Интервью у детей «Откуда хлеб на стол пришел?»

Художественное – эстетическое развитие:

Театрализованная деятельность по сказки «Колобок», русской народной сказки «Колосок».

Хоровод "Лады, лады, ладушки". Музыка Е. А. Гомонова

Лепка «Угощение мамы кекс». Аппликация «Угощение для мышки».

Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно- ролевых игр.

Рассматривание иллюстраций И.Шишкина «Рожь», И.Машкова «Снедь Московская. Хлеба».

Составление букетов из колосков. Изготовление плаката «От зернышка до хлеба».

Физическое развитие:

Подвижные игры «Хлеборобы», «Каравай», «Едем в поле».

Пальчиковые игры «Тесто», «Хлеб», « Посадили мы зерно»,

«В землю зернышко попало», «Мы тесто месили».

Игры в сухом бассейне из круп.

Дидактические игры «Где мы были мы не скажем, а что делали покажем».







Работа с социальными партнерами –
библиотекой «Спутник» в гостях Нина
Виссарионовна.



Итоги проекта:

Подводя итоги работы по проекту, делаем вывод, что нам удалось сформировать целостное представление у детей группы «Гномики» о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, связанных с этим процессом. Они узнали, как изменился труд людей, выращивающих хлеб раньше и сейчас, узнали о механизации труда. Обогатился словарный запас детей, расширилось представление о многообразии хлебных продуктов. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей развивались: познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Дети поняли, что хлеб нужен людям, чтобы быть сильными, здоровыми. Хлеб надо беречь, доедать до последней крошечки. Хлеб нельзя выбрасывать, оставшиеся кусочки можно отдавать животным, птицам. Мы считаем, что наш проект удался, оправдал наши ожидания, вызвал бурю положительных эмоций у детей и родителей и дал большой толчок в познавательном и творческом развитии детей. Совместными усилиями создали в группе выставку «Хлеб – всему голова». Родители активно участвовали в реализации проекта.

Работа над данным проектом сплотила группу, мы узнали, поняли, что без хлеба никто не может прожить.



Спасибо за внимание!

