

Паспорт проекта
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №40»

Название проекта: «Хлеб – всему голова»

Возраст детей: 5-6 лет

Авторы проекта: воспитатели Полякова Р.Н., Иванова К.С.

Область интеграции: (художественно-эстетическое развитие, речевое развитие, познавательное развитие, физическое развитие, социально - коммуникативное развитие)

Вид проекта: творческий, коллективный, краткосрочный

Участники проекта: дети средней группы, воспитатели, родители.

Сроки реализации проекта: 1 неделя с 9 октября по 13 октября

Ресурсы проекта: элементы предметно-развивающей среды (проектор, мультимедийный экран, ноутбук, дидактические пособия, музыкальный центр, энциклопедии и т.д.)

Актуальность проекта: 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 (комбайнер, хлебороб), 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.

Цель проекта:

- Сформировать знания детей об общественной значимости труда хлебороба.
- Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают. Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.
- Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.

Задачи проекта:

Обучающие:

- Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
- Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
- Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

Развивающие:

- Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.
- Обогащать словарь детей.
- Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

Воспитательные:

- Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа.
- Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности.
- Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.
- Доставить детям радость от полученных впечатлений.

Формы реализации проекта:

- сбор информации;

- беседы;
- наблюдения;
- экскурсия;
- эксперимент

Продукты деятельности:

Изготовление лепбука «Хлеб-всему голова»

Ожидаемые результаты проекта:

ДЕТИ:

- у детей сформируется представления о ценности хлеба;
- получают 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;
- дети узнают о профессиях пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- у детей сформируется бережное отношение к хлебу.

ПЕДАГОГИ:

- Используют различные формы работы, интеграцию образовательных областей
- Используют современные педагогические технологии
- Распространяют и обобщают опыт

РОДИТЕЛИ:

Активное участие родителей в реализации проекта.

Создание в группе мини музея «От зерна до каравай».

Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.

Предложить родителям выучить с детьми пословицы и поговорки о хлебе. -

Взаимодействие с педагогами по созданию атрибутов для игровой деятельности -

Поддержка интереса детей к природе, поощрение их грамотных поступков.

Этапы реализации проекта:

1 этап - Подготовительный разработка стратегии реализации проекта. Постановка цели и задач. Создание условий для самостоятельной деятельности детей.

2 этап - Технологический проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.

3 этап - Итоговый этап подведение итогов, создание итоговой презентации.

Формирующий этап реализации проекта

Неделя	С педагогами	С детьми	С родителями
	Дидактическое и методическое оснащение проекта. Мероприятия по реализации проекта с воспитанниками, родителями, специалистами (организованная деятельность; целевые экскурсии; продуктивная деятельность	Познакомить с народной песней - балладой, с творчеством русских художников, писателей и поэтов – классиков, обращавшихся в своём творчестве к теме хлеба. Разучить с детьми стихотворения, загадки, песни, музыкально – ритмические композиции, пословицы и поговорки по тематике проекта. Организовать совместную выставку рисунков «Тёплый хлеб». Познакомить с профессиями людей, которые растят и пекут хлеб.	Консультация для родителей «Детям о хлебе», «О пользе хлеба». Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.

Технологический этап реализации проекта

<i>Речевое развитие</i>	
<i>Художественно – эстетическое развитие</i>	Рисование «Колоски на поле» Лепка из соленого теста «Бублики, баранки, сушки» Конструирование из строительного материала: «Грузовые машины». Чтение и обсуждение: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе», П. Коганов «Хлеб - наше богатство», загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе. Б. Вовк. «Мякиш».
<i>Социально - коммуникативное развитие</i>	Сюжетно-ролевая игра: «Семья»; «Магазин»; «Булочная»; Дидактические игры: «Назови профессию»; «Что где растет»; «Что сначала, что потом»; «А какой он, хлеб»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»
<i>Познавательное развитие</i>	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» Просмотр презентации: «От зернышка до хлеба», «Хлеб всему голова», «Как получается хлеб» Занятие Ознакомление с окружающим «Хлеб – всему голова»
<i>Физическое развитие</i>	Дидактические игры: «Что из чего? », «Узнай на вкус», «Кто больше назовет», «От зернышка до булочки», «Какой хлеб? », «Что сначала, что потом? » и другие Сюжетная игра: «Хлебный магазин», "В музее хлеба" Физкультминутка: «Замесим тесто», «Колоски».

Вывод:

Дети узнали о многообразии хлебных продуктов. Познакомились с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают. У детей обогатился словарный запас по данной теме. У детей сформировалось уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобрели различные знания, уточнили и углубили представления о хлебе. У детей сформировались навыки исследовательской деятельности, развилась познавательная активность, самостоятельность, творчество. Дети поняли, что хлеб сам не родится. Его растят золотые руки хлеборобов. Хлеб полезен: в нём много питательных веществ, витаминов, необходимых человеку. Дети стали бережнее относиться к хлебу и ценить его.

Список литературы:

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.