

ПРОЕКТ

«Как хлеб на стол пришел»

Вид проекта:

творческий, краткосрочный, коллективный.

Участники проекта:

Дети 5-7 лет (с ТНР), родители.

Сроки реализации:

с 13 по 24 октября (две недели).

Разработала и реализовала:

*Безделева О.В., воспитатель
подготовительной группы (дети с ТНР)*

Цель проекта:

Сформировать представления о ценности хлеба и бережном отношении к нему, как к результату труда многих людей. Уточнить представление о последовательности этапов получения хлеба.

Задачи проекта:

1. Обогащение и уточнение знаний детей о хлебе.
2. Воспитание бережного отношения к хлебу, к традициям русского народа.
3. Закрепить названия профессий людей, связанных с получением хлеба и воспитывать уважение к их труду. Донести до детей, что хлеб – это итог работы многих людей.
4. Уточнение знаний о процессе приготовления хлеба.
5. Расширить и активизировать словарь детей, упражнять в словообразовании. (Хлеб – хлебороб, хлебозавод; пшеница – пшено, пшеничный, комбайн – комбайнер и тд.)
6. Развивать творческие способности и поисковую деятельность детей.
7. Создать предметно - развивающую среду, обеспечивающую эмоциональный настрой детей и условия, способствующие усвоению знаний.

Оборудование и материалы:

Художественная литература: стихи, пословицы, загадки о хлебе; настоящий хлеб и хлебо-булочные изделия; муляжи хлебобулочных изделий; колоски и зерна пшеницы, овса, ржи; иллюстрации по теме; репродукции картин И.И.Шишкина «Рожь», Г.Г.Мясоедова «Жатва», И. Машкова «Снедь Московская. Хлебы»; мультфильмы, TV+USB.

Словарная работа: Хлебозавод, ржаной, земледelec, комбайнер, хлебороб, агроном, пекарь, пашня, борона, бороновать, посев, жатва.

Предполагаемый результат:

- Понимание детьми ценности хлеба, важности труда людей производящих хлеб, расширение и обобщение знаний о хлебо-булочных изделиях.



- Знания детей о технологии приготовления хлеба.
- Сближение родителей и детей благодаря совместным мероприятиям.
- Сборник «Вот он хлебушек душистый».

Поэтапный план реализации проекта:

Первый этап - Организация работы над проектом. Накопление, систематизация и определение источников информации. Планирование совместной деятельности взрослого и детей.

Второй этап - Практическая деятельность по реализации проекта. Знакомство детей с художественной литературой по данной теме; Рассмотрение картин и другого иллюстративного материала, знакомящего детей с полем, сельскохозяйственной техникой и конечными продуктами труда множества людей. А так же в ходе запланированной непосредственно образовательной деятельности, игр и других видов детской деятельности планировалось проведение анализа поступков литературных героев, расширение знаний о разнообразии и производстве хлебобулочных изделий, и закрепление знаний о профессиях людей изготавливающих наше главное богатство.

Третий этап - Подготовка итогов нашего проекта. Составление и оформление сборника в рамках темы проекта.

Реализация проекта.

1. Организация работы над проектом.

Во время организации работы по проекту велся поиск источников информации их накопление и систематизация. Так же была распланирована образовательная деятельность, подобраны разнообразные дидактические и сюжетно-ролевые игры на обобщение и закрепление нового материала.

2. Практическая деятельность по реализации проекта.

Учитывая особенности детского мышления и разный возраст детей группы, работу строили, опираясь на наглядность и доступность излагаемого материала. В группе, совместно с родителями, оформили небольшую выставку книг, и другого иллюстративного материала, знакомящего детей с полем, сельскохозяйственной техникой, видами хлебобулочных изделий.

Во время проведения режимных моментов и в совместной образовательной деятельности искали ответы на вопросы: Как люди выращивают хлеб? Почему с большим уважением относятся к нему? Вместе с детьми изучали условия, необходимые для прорастания зерен, рассматривали и сравнивали колосья пшеницы и ржи. Пополняли знания детей чтением художественной и познавательной литературы.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

По ознакомлению с окружающим миром.

Занятие «Откуда хлеб пришёл».

Цели и задачи:

1. Закрепить знания детей о хлебе как одном из величайших богатств на земле.
2. Рассказать детям как на наших столах появляется хлеб, какой длинный путь он проходит, прежде чем мы его съедем.
3. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, выращивающих хлеб (см. прил.).

Наблюдение: Колосья в вазе.

Цели и задачи:

1. Воспитывать осторожное обращение с засушенными колосьями.
2. Развивать умение обследовать и сравнивать колосья разных злаковых культур (рожь, пшеница, овёс).
3. Учить различать и называть колосья разных злаковых культур.

Вопросы: - Что это?

- Где растут колосья?
- Что изготавливают из колосьев?
- Колосья, каких растений мы видим?
- Чем они отличаются? Чем похожи?

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Этапы выращивания хлеба».

Цели и задачи:

1. Воспитывать уважение к труду людей, выращивающих хлеб.
2. Развивать внимание, память, расширять словарный запас, речь.
3. Закреплять представления о том, какой путь проходит зерно от посева до уборки урожая, и о тех людях, которые его выращивают.

Вопросы: - О чём эти картинки?

- Кто трудится в поле?
- Как готовят землю перед посевом зерна?
- Как человек заботится о посевах?
- Когда поспевает зерно?
- Как убирают зерно?
- Что с зерном происходит дальше?
- На каком заводе производят муку?
- Куда отправляют муку с мукомольного завода?
- Какие хлебобулочные изделия выпекают на хлебозаводе?



Просмотр мультфильмов про хлеб.

Цели и задачи:

1. Обобщение и систематизация знаний о хлебе.
2. Развитие умений делать выводы из мультипликационных поучительных историй, развивать мышление.
3. Развитие внимания, памяти.

Просмотр мультфильмов:

- «Берегите хлеб!», Союзмультфильм, 1960г.
- «Золотые колосья», Союзмультфильм, 1958г.
- «История про девочку, которая наступила на хлеб», Киевнаучфильм, 1986.
- «Колобок», Союзмультфильм, 2004г.
- «Пирожок», Союзмультфильм, 1956г.
- «Солнечный каравай», 1981г.
- «Теплый хлеб», Киевнаучфильм, 1973г.
- «История о ленивом пекаре», Беларусфильм, 1984г.

По развитию речи и обучению грамоте.

Беседа: «О тех, кто хлеб растит».

Цели и задачи:

1. Развивать навыки составления рассказа по картине (картины и репродукции см. прил.).
2. Учить применять в речи образные выражения.
3. Учить детей полно и точно отвечать на вопрос.
4. Учить детей составлять предложения из двух, трех, четырех слов.

«Беседа о хлебе»

Беседа по картинке (прил.1.)

Цели и задачи:

1. Обогащать знания детей о хлебе, образование родственных слов от слова «хлеб», упражнять в употреблении синонимов;
2. Развивать слуховую память, познавательный интерес;
3. Воспитывать уважение к хлебу, бережное отношение.

Вопросы: - Опишите, кого вы видите на картинке?

- Как вы думаете, что произошло?

- О чем говорит старший поросенок младшему?

- Какая пословица больше подходит к этой картинке:

«Не будет хлеба, не будет и обеда» или «Остатки – сладки»?

- Как бы вы назвали эту картинку?

- Подумайте, что произойдет дальше?

По ознакомлению детей с художественной литературой.

**Рассматривание картины И. Шишкина «Рожь», и
И. Машковой «Снедь московская. Хлебы»**

Цели и задачи:

1. Продолжать знакомить детей с картинами известных художников, учить видеть красоту окружающей природы, расширять знания детей о хлебе.
2. Учить последовательно, рассматривать картину;
3. Развивать способность детей давать эстетические оценки и высказывать суждения;

Чтение стихотворений и рассказов.

- В. Воронько «Вешний день, пахать пора...»;
И. Бунина «Урожай»;
Я. Дагутите «Руки Человека»;
Я. Тайц «Все здесь»;
Л. Кон «Пшеница», «Рожь», («Из книги о растениях»);
И. Лопухина «В булочной у нас баранки.....»;
М. Глинская «Хлеб»;
А. Ремизов «Хлебный голос». (см. Сборник «Вот он хлебушек душистый»)

Цели и задачи:

1. Поддерживать интерес к литературным произведениям.
2. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей.
3. Развивать умение внимательно слушать литературное произведение, отвечать на вопросы воспитателя по тексту.
4. Учить понимать главный смысл произведения, выделять поучительный момент.

Беседа на тему: «Народные пословицы о хлебе».

Цели и задачи:

1. Воспитывать уважение к народному творчеству.
2. Развивать речевую активность, внимание, память, логическое мышление.
3. Познакомить детей с народными приметами, пословицами и поговорками о хлебе.

Вопросы: - Какие пословицы о хлебе вам знакомы?
- Что означает пословица?
- Почему говорят: «Хлеб-всему голова»?

Чтение загадок о хлебе.

Цели и задачи:

1. Воспитывать уважение к ответам товарищей.
2. Развивать умение дослушивать загадку до конца.
3. Учить понимать смысл загадок, развивать мышление. (см. Сборник «Вот он - хлебушек душистый!»)



Развитие мелкой моторики.

Пальчиковая гимнастика «Божья коровушка...»

Цель: Развивать мелкую моторику рук.

- Божья коровушка,
Полети на облачко. *(рукой изображают брюшко божьей коровки)*
- Принеси нам к осени,
Мы тебя попросим: *(сверху брюшка поглаживают другой рукой)*
- В огород – бобы,
- В лес – ягоды, грибы,
- В родник – водицу,
- В поле – пшеницу *(поочерёдно загибают пальцы).*

Игровая деятельность.

Сюжетно-ролевые игры

«Мы – хлеборобы»

Цель: закрепить знания детей о профессиональных действиях людей, работающих в сельском хозяйстве; вспомнить названия профессий.

«Магазин»

Цель: закрепить знания детей о профессии булочника и видах хлебобулочных изделий.

«Семья»

Цель: воспитывать бережное отношение к хлебу.

«Что делают из муки»

Цель: напомнить, какие изделия делают из муки; закрепить названия зерновых культур и типов муки, которую из них изготавливают.

Строительные игры

«Дом для Хлеба»

Дети из крупного конструктора строят Амбар.

Цель: развитие навыков работы с крупным строительным конструктором, поиск новых конструктивных решений, развитие умения работать коллективно.

Дидактические игры

«Узнай и назови»

Дети рассматривают хлебобулочные изделия на картинках и говорят их названия.

Цель: развитие мышления, сообразительности, активизация словаря.

«Что сначала – что потом»

Цель: Развивать умение детей выкладывать картинки в определенной последовательности – путь от зерна до хлеба.

«Образуй словечко»

Цель: Учить образовывать слова прилагательные от существительных:

Из пшеницы – хлеб

Из ржи – хлеб

Из гречихи – хлеб

Из кукурузы – лепешки

«Кто что делает?»

Пекарь – печёт, комбайнёр – водит комбайн, убирает урожай и т.п.

Цель: развитие мышления, сообразительности, активизация словаря.

«Продолжи пословицу»

Цель: Закреплять знание пословиц и поговорок о хлебе.

«Что лишнее?»

Цель: Учить выделять из ряда картинок лишнюю, называть её отличительный признак.

Упражнение с мячом: «Кто поймает мяч, называет хлебобулочное изделие»

Конструирование

Из конструктора «Lego»: «Сельскохозяйственные машины».

Цели: 1. Учить детей собирать поделку по образцу, находить новые конструктивные решения.

2. Учить анализировать форму образца для создания своей конструкции.

3. Учить делать различные соединения деталей конструктора.

«Комбайн»

Дети из конструктора строят комбайн, похожий на те, что они видели на картинках.

Цель: развитие навыков работы с конструктором, нового расположения деталей, поиск новых конструктивных решений.

Экспериментальная деятельность.

Изготовление солёного теста.

Задачи:

1. Воспитывать аккуратность при работе с тестом.

2. Развивать умение обследовать, анализировать.

3. Формировать и расширять представления о свойствах воды, муки и соли.

4. Учить готовить солёное тесто для последующего использования его в лепке.



Изобразительная деятельность.

Рисование «Колосок».

Рисование акварельными красками

Цели и задачи:

1. Развивать навыки изображения колоса акварелью, умение рисовать кончиком кисти и всей кистью.
2. Развивать воображение и творчество.
3. Воспитывать аккуратность при работе.

Штриховки

Выполнение детьми штриховок и раскрасок на тему проекта.

Цели и задачи:

1. Развитие мелкой моторики и навыков письма (у детей старшего дошкольного возраста)
2. Обобщение и систематизация изученного материала.

Лепка из соленого теста и пластилина.

Атрибуты к сюжетно-ролевой игре Магазин «Хлеб».

Цели и задачи:

1. Развивать навыки лепки: скатывание, раскатывание, соединение деталей, сглаживание неровностей, сплющивание, умение отщипывать от целого куса небольшие кусочки, раскатывать их между пальцами, формируя шарики и «колбаски».
2. Закреплять знания об изделиях из муки.
3. Развивать умения работать с соленым тестом.

Художественный труд.

Тема: Составление букета из колосьев пшеницы, ржи, овса.

Цели и задачи:

1. Учить детей создавать композиции из растительных форм.
2. Воспитывать эстетическое восприятие действительности, учить видеть красоту в любом растении.

РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ

Цели и задачи:

1. Привлечь родителей к образовательному процессу в ДОУ.
2. Воспитывать у детей гордость за результат своего труда и труда родителей.
3. Закреплять с детьми представления о разнообразии изделий из теста.

- Изготовление родителями совместно с детьми книжек-самоделок «Загадки о хлебе».
- Помощь в организации книжной выставки по теме проекта.
- Подбор материала для сборника «Вот он - хлебушек душистый!»

Подготовка итогов проекта

На наш взгляд в ходе запланированной образовательной деятельности, игр и бесед, изучения художественной литературы, анализа поступков литературных героев материал детьми был усвоен хорошо. В результате чего знания детей о хлебе, о процессе его приготовления и профессиях людей сопровождающих хлеб от маленького зернышка до большого каравая, заметно увеличились. Наблюдается уже более бережное отношение к хлебу во время режимных моментов, таких как обед, завтрак. Свидетельством этого служит коллективное неодобрение и осуждение детьми того, кто уронил хлеб на пол, или раскрошил его на столе.

Завершающим этапом нашей работы по проекту стало создание сборника пословиц и поговорок, стихотворений, загадок, которых накопилось очень много во время реализации проекта. Мы совместно с детьми и родителями собрали их воедино и выпустили сборник «Вот он - хлебушек душистый!».

Список используемой литературы

1. Скоролупова О.А. Занятия с детьми дошкольного возраста по теме «Осень. Часть 2». – М.: ООО «Издательство Скрипторий 2003», 2005 – 160с.: ил.
2. Князева О.Л., Маханева М.Д. Приобщение детей к истокам русской народной культуры. – СПб.,1997.
3. «Красна изба ...»/ М.В. Тихонова, Н.С. Смирнова. – Санкт-Петербург: «Детство-пресс», 2000
4. <http://hlebopechka.ru/>
5. <http://garnyhleb.narod.ru/html/zagadki.html>



**Приложение к проекту
«От зерна до каравая».**





И.И.Шишкин «Рожь»



Трудный хлеб. Автор неизвестен.





«Сибирский хлеб». Невзгодин А.Н.



Прил. 1.



Рожь



Обес





RvMeHb



nwe nua



