

Групповой проект «Откуда хлеб пришёл»

Руководитель

Воспитатель Вишнякова В.Ю.

Проект «Откуда хлеб пришёл»

Актуальность проекта

*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!*

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провозжали на фронт. Хлебом-солью встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

Наш народ хлебосолен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект.

Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами средней группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируется навык работать в команде.

По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб. Мы выбрали эту тему потому, что чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Быть с хлебом - это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. В жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, беспрестанный труд.

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Вопросы:

Основополагающий:

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Что во главе стола стоит?

Вопросы проблемные:

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Что необходимо чтобы испечь хлеб?

Проблемы (темы) самостоятельного исследования:

-как хлеб к нам на стол пришел?

Участники проекта

Дети средней группы, воспитатель, повара, родители.

Цель проекта: формировать познания о выращивании хлебных злаков, о процессе изготовления хлеба; формировать у детей представление о ценности хлеба.

Задачи:

- 1.закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;
- 2.воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- 3.учить сотрудничать, уважать чужой труд;
- 4.обогатить познавательный опыт детей;
- 5.сформировать систему знаний детей о производстве хлеба;
- 6.развивать у детей нетрадиционное решение;
- 7.дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом;
- 8.совершенствовать трудовые навыки детей;
- 9.приобщать родителей к воспитанию детей через совместные мероприятия;
- 10.систематизировать знания о труде агронома, тракториста, комбайнера хлебороба, пекаря;
- 11.показать значимость сельскохозяйственной техники;
- 12.воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- 13.формировать реалистические представления о природе;
- 14.развивать основные психические процессы – память, внимание, образное и логическое мышление;
- 15.развивать эмоциональную сферу ребёнка;
- 16.поддерживать естественный интерес и любознательность детей;
- 17.воспитывать внимание, терпение, трудолюбие;
- 18.расширять кругозор детей.

Сроки реализации проекта: январь – декабрь 2017

Предшествующая работа: Рассмотрение картин: «Рожь» Шишкина, «Уборка хлеба», картинок «Хлебобулочные изделия», «Зерновые культуры», беседа о бережном отношении к хлебу, разучивание стихов, пословиц, поговорок.

Создать развивающую среду: подобрать материал, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

Подобрать материал для продуктивной деятельности.

Организовать уголок по теме проекта.

Предполагаемый результат:

- понимание детьми ценности и пользы хлеба, важности труда хлебороба.
- представления детей о технологии приготовления хлеба.
- знание детей о злаковых культурах;
- умение детей применять трудовые навыки
- умение организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении.
- наглядное знание процесса замешивания теста.

Этапы работы над проектом:

- разработка проекта
- выполнение проекта (практический)
- презентация проекта

Работа над проектом

Первый этап. Возникновение проблемы.

В ходе дидактической игры "Что где растет?", у детей возникли вопросы: "Что такое злаковые растения? Как из них получается хлеб?"

Так была сформулирована проблема проекта: "Что мы знаем о хлебе? Кто его выращивает?"

Сбор информационного материала: дети, совместно с педагогами и родителями собирают иллюстративный, художественный и информационный материал.

По итогам этой работы составляется брошюра "Древние орудия труда", рукотворная книга "Путешествие зернышка".

Второй этап проекта. Реализация основной части проекта

а) цикл бесед по экологическому воспитанию на темы: "Злаковые растения", "Как хлеб рождается", "Машины – помощники", "Как выращивали хлеб на Руси", "Хлеб наше богатство - его береги"

б) просмотр слайдовой презентации "Путешествие Колобка", "Народные традиции на Руси" (праздник первой борозды, сев зерна, праздник первого снопа, праздник урожая, встреча дорогих гостей хлебом-солью,

б) практические работы: "Сравнение колосьев ржи, пшеницы, овса", "Как муку из зерна делают", "Замешивание теста" (работа с мукой).

в) Дидактические игры: "Что где растет", "Хлебное поле", "Машины – помощники", "Узнай по вкусу", "От зернышко до булочки".

г) Чтение художественных произведений: белорусская народная сказка "Легкий хлеб", Константин Филатов "Притча о мельнике и добром крестьянине", Нина Самкова «Баллада о хлебе», обсуждение и беседа по прочитанному; заучивание стихотворений Я.Аким "Пшеница", С.Погореловского "Вот он, хлебушко душистый",

д) Художественная деятельность: рисование цветными карандашами иллюстраций к самодельной книге "Путешествие зернышка", лепка из соленого теста "Натюрморт с самоваром";

е) Театрализованная деятельность: драматизация белорусской народной сказки "Колосок";

ж) Игра "Торт".

Третий этап: презентация проекта "Как хлеб на стол пришел".

Перспективное планирование

<p>Художественная литература и развитие речи</p>	<p>Чтение сказок: «Мальчик с пальчик», «Мужик и медведь», «Петушок и два мышонка», рассказ К.Паустовского «Теплый хлеб», «Дом зерна» Заучивание стихотворений; В.Данько «Откуда хлеб пришел» В.Степанов «Полюшко поле» П.Руденко «Хлеб» Заучивание пословиц, поговорок: «Хвала рукам, что пахнут хлебом» «Что летом уродится, все зимой пригодится» «Хочешь есть калачи - не лежи на печи» «Не велик кусок пирога, а стоит много труда» «И обед не обед - коли хлеба нет» «Ржаной хлебушко, калачам дедушка» «Гречневая каша – матушка наша, а хлебу ржаной – отец наш родной»</p>
<p>Исследовательская деятельность</p>	<p>Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса). Проращивание зерен в разных емкостях (песок, опилки, чернозем) – где быстрее прорастет зерно. Превращение зерна в муку (камни, кофемолка) Из чего делают хлеб (тесто)</p>
<p>Продуктивная деятельность</p>	<p>Лепка из соленого теста – атрибуты к сюжетно – ролевой игре «Магазин»</p>

Игровая деятельность	<p>Сюжетно – ролевые игры: «Пекари», «Магазин»</p> <p>Дидактические игры: «Угадай, что в мешочке», «Разложи по порядку», «Сложи колосок», «Чем пахнет магазин», «Угадай на вкус»</p> <p>Словесная игра: «Узнай по описанию», «Назови разные блюда из круп», «Вершки и корешки»</p> <p>Хороводные игры: «Каравай», «Земелюшка – чернозем», «Урожай у нас хорош»</p> <p>Познавательные занятия:</p> <p>Экскурсия на хлебопекарню</p> <p>Экскурсия в хлебный магазин</p> <p>«Откуда хлеб пришел?»</p> <p>Оформление альбома о хлебе</p> <p>«Как мы будем беречь хлеб»</p>
----------------------	--

Визитка проекта

Таблица 1

Образовательное учреждение	МБДОУ д/с «Солнышко»
Ответственные	Воспитатель: Вишнякова В.Ю.
Участники	Дети средней группы, родители, повара.
Тема проекта	«Откуда хлеб пришел»
Цель	Формировать знания о выращивании хлебных злаков, о процессе изготовления хлеба.
Задачи проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку 2. Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда 3. Учить сотрудничать, уважать чужой труд.
Типология проекта	<p>Краткосрочный</p> <p>Фронтальный</p> <p>Интегрированный</p> <p>Познавательно-исследовательский</p>
Презентация	<p>Замешивание теста и выпечка хлеба</p> <p>Создание коллекции видов зерновых культур (центр экспериментирования)</p>

Организация ПРС	Взаимодействие со специалистами ДОУ, социальными структурами	Работа с родителями
1.Подбор книг, иллюстраций. 2.Внесение хлебных колосьев. 3.Подготовка презентации «Откуда хлеб пришел». 4.Выставка продуктов детского творчества	Повар Экскурсия на пекарню.	1. Составление алгоритма «Откуда к нам хлеб пришел», составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?». 2. Пополнение книжного уголка книгами о хлебе. 3. Помощь в оформлении группы 4. Чтение дома рассказов, стихов о хлебобобах, хлебе.

1. Подвижные игры «Хлеборобы»	1. «Польза хлебобулочных изделий»	1. Д/И «Что сначала, что потом» 2. Командная эстафета «Что нужно для замешивания теста»	1. Профессия – хлебороб 3. Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. 4. СРИ «Пекарня»
1. «Хлеб всему голова»	1. Чтение стихотворения Е. Трутневой «Золотой дождик» 2. Чтение сказки Н. Телешовой «Крупеничка»	1. «Как хлеб к нам на стол пришел» 2. Посадка озимых, наблюдение за последовательностью их прорастания и зарисовка алгоритма роста (схемы) 3. ФЭМП. «Посчитаем зерна» 4. Презентация «Откуда хлеб пришел».	1. Оригами «Колос» 2. Рисование с натуры «Хлебные колосья»

Краткое содержание проекта

Таблица 5

Этапы проекта	мероприятия	участники
Выбор темы проекта	Старт проекта. Викторина «Откуда хлеб на стол пришел»	Дети, воспитатель, родители
Подготовительный (проблема, прогнозирование результатов / продуктов проекта)	1. «Модель трёх вопросов»	Дети, воспитатель, родители
	2. «Паутинка»	Дети, воспитатель, родители
	3. Календарное планирование	Воспитатель
	4. Определение конечного продукта	Дети, воспитатель, родители
Реализация проекта (непосредственная деятельность по проекту, поэтапная оценка)	1. Создание предметно-развивающей среды	Дети, воспитатель, родители, специалисты ДОУ (музыкальный руководитель, физ. инструктор)
	2. Организация деятельности детей	Дети, воспитатель, родители
	3. Организация работы с родителями	Воспитатель
Завершающий (презентация продуктов проекта и рефлексия – размышления над новым знанием или опытом)	Выставка детского творчества	Дети, воспитатель
	Замешивание теста и выпечка хлеба	Дети, воспитатель, повар

Рефераты

1. Рецепт хлеба из пшеницы и хлеба из ржи.
2. Рецепт «Колос».
3. Выпечка из дрожжевого теста.
4. Печенье слоеное.
5. Аппетитные оладьи-блинчики.
6. Пирожки из ольжаного теста.
7. Рецепт приготовления хлеба из пшеницы и «Сдобрячок» в виде лепешки.
8. Тесто для хлеба и хлебной корочки.
9. Рецепт приготовления хлеба «Булочка» и «Колос».
10. Составление меню-меню «Хлеб - всему голова».
11. Изготовление хлеба «Булочка».