

Проект

«ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА»

Хузина Раиса Леонидовна

Красноярск, 2015

Тема: “Хлеб - всему голова”

Срок реализации проекта: Краткосрочный (5 дней).

Тип проекта: (информационно – практико - ориентированный).

Участники проекта: (дети – родители – воспитатели).

Идеи проекта: Проведение серии мероприятий через разные виды детской деятельности (познавательно-исследовательская, игровая, трудовая, изобразительная) по теме “Хлеб - всему голова”. Все мероприятия в проекте взаимосвязаны, продолжаются как самостоятельной, так и коллективной, с привлечением родителей детей.

Цель проекта: создание условий для формирования предпосылок поисковой деятельности, развития воображения и художественно-творческих способностей в процессе реализации проекта “Хлеб – всему голова”.

Задачи проекта:

- Формировать первоначальное представление о процессе производства хлеба, необходимости беречь хлеб;
- подвести детей к пониманию того, что прежде чем попасть на стол, хлеб проходит много различных превращений, в его изготовлении принимают участие люди многих профессий; вкус хлебных изделий зависит от используемых продуктов и способов приготовления;
- названия хлебобулочных изделий зависят от формы выпечки и используемых продуктов, и способов приготовления;
- воспитывать бережное отношение к продуктам человеческого труда,
- развивать мелкую моторику рук;
- прививать навыки поисковой деятельности, интеллектуальной инициативы;
- способствовать индивидуальному самовыражению детей в процессе продуктивной творческой деятельности; обогащать словарный запас.

Актуальность проблемы

В ходе наблюдения за детьми было установлено, что дети неуважительно относятся к хлебу. Во время приема пищи дети делают из хлеба различные фигуры, скатывают шарики, крошат, играют и кидаются хлебом. Не обращая внимание на многочисленные замечания, дети продолжают во время следующих приемов пищи баловаться хлебобулочными изделиями. В связи с чем и родилась идея данного проекта.

В дошкольном детстве закладываются основы личностной культуры человека, приверженность к общечеловеческим духовным ценностям. Ребенок должен научиться ориентироваться в природе, предметах, созданных руками человека, явлениях окружающей действительности, общественной и собственной жизни. Чтобы сформировать у детей целостное представление об окружающем мире, следует уделять больше внимания для комплексного изучения природы и ее связи с

человеком. Убеждать детей в том, что человек – часть природы, и он должен беречь и уважать окружающий мир.

При этом важно найти интересующую детей тему, создать условия для постижения способов активного взаимодействия с миром, проявления эмоционально - оценочного отношения к происходящему.

Всегда ли мы бережно относимся к хлебу? Кто использует хлеб для питания? Всегда ли хлеба было вдоволь на столе у людей? От чего зависят урожай хлеба и разнообразие его на прилавках магазина? Как хлеб попадает на наш стол? Кто заботится о том, чтобы мы могли приобрести его к своему столу?

Знакомство детей с процессом выращивания и производство хлеба, с людьми, участвующими непосредственно в его изготовлении, способствуют расширению кругозора детей, умению определять названия хлебобулочных изделий, техники, устанавливать связи между свойствами и признаками разнообразных продуктов, определять технологию хлебобулочного изделия. При этом дети знакомятся с профессиями людей, обследуют предметы с помощью системы сенсорных эталонов и перцептивных действий, группируют предметы в соответствии с познавательной задачей.

В процессе знакомства детей с новыми понятиями, названиями продуктов, зерновых, техники, профессий, хлебобулочных изделий, использованием муки и зерна в жизни человека пополняется активный словарь детей, а значит, развиваются речевые умения и навыки личности, повышается уровень познавательных способностей, развивается воображение, формируется личность в целом.

Нельзя считать себя культурным, интеллигентным человеком без элементарных знаний окружающего мира, природы, без понимания взаимосвязи “человек-природа”. Приобщение детей к исследовательской деятельности является средством формирования у них любознательности, интереса, бережного отношения к природным богатствам.

Планируемые результаты в ходе реализации проекта:

Успешно проведены занятия.

Организована экскурсия на кухню детского сада с целью наблюдения за выпечкой хлеба

Собран и оформлен альбом “Хлеб - всему голова”.

Совместно с родителями детьми оформлены творческие работы: собрана подборка мудрых высказываний о хлебе.

В ходе проектирования дети:

Знают, как хлеб на стол пришел; названия хлебобулочных изделий; люди, каких профессий принимают участие в процессе производства хлеба; как получают разнообразную муку, где ее используют, что вкус хлебных изделий зависит от используемых продуктов и способов приготовления;

Проявляют познавательные способности;

Демонстрируют предпосылки поисковой деятельности, интеллектуальной инициативы;

Способность определять возможные методы решения проблемы с помощью взрослого, а затем и самостоятельно;
Готовы к индивидуальному самовыражению;
С удовольствием проявляют интерес и желание к творческой деятельности;
Совершенствуют мелкую моторику рук.

Стратегия реализации проекта

1 этап: “Выявление проблемы”.

Воспитатель обращает внимание детей на то, как они небрежно обращаются с хлебом.

Воспитатель. Ребята, подумайте, правильно ли поступают люди, когда бросают хлеб на пол? Почему? Как нужно обращаться с хлебом? Почему? Вы знаете, откуда хлеб пришел к нам стол?

-Что вы знаете о хлебе? (ответы детей: Хлеб - это продукт. Хлеб продают в магазине. Его привозят на машине с названием “Хлеб”. Хлеб бывает белый, серый.)

-Что бы вы хотели еще узнать? Из чего делают хлеб? Как делают хлеб? Кто делает хлеб? Где найти ответы на ваши вопросы?

(ответы детей: спросить у родителей, узнать на занятиях от воспитателя, прочесть в книгах, посмотреть в Интернете.)

2 этап: “Сбор информации”.

1. Беседа: “Как мы можем беречь хлеб?”, “Из чего делают хлеб?”, “Что такое дрожжи? Какое они имеют значение для процесса производства хлеба?”.

2. Занятия (познавательная и продуктивная деятельность):

“Хлеб - наше богатство” (познавательное);

“Из чего делают хлеб? От чего зависит вкус изделия?” (познавательное; опыты).

3. Чтение художественной литературы: русские народные сказки: “Петушок и бобовое зернышко”; украинская народная сказка “Колосок”; Дж. Родари “Чем пахнут ремесла?”, “Какого цвета ремесла?”; В. Маяковский “Кем быть?”; энциклопедия “Что? Зачем? Почему?”. “Что такое злаки и почему они так важны?” (Издательство “Эксмо”, 2002. С.224); А. Алексин, С. Михалков, Л. Разгон, В. Хелемендик “Почемучка”. “Кто сделал в хлебе дырочки?” (Издательство “Педагогика-Пресс”, 1987, 1990, 1991, 1992. С.225); В. Драгунский “Тайное становится явным”; Н. Носов “Мишкина каша”; Ю. Ермолаев “Два пирожных”; Борис Вовк “Мякиш” А. Остапов “Когда кончается страд”, “Стоят комбайны у обочины”.

4. Оформление совместно с детьми и родителями альбома с информацией о хлебе: стихи, рисунки, иллюстрации, сказки.

6. Дидактические игры: “Кто назовет больше изделий из теста?”

Что – сначала, что потом”

7. Сюжетно-ролевая игра “Хлебный магазин”.

3 этап: “Заключительный”.

1. Организация трудовой деятельности (опытническая деятельность).

Конспект занятия в старшей группе тема: “Хлеб – наше богатство”

Цель:

Формирование целостной картины мира.

Задачи:

- Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;
- Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- Познакомить детей с процессом выращивания хлеба;
- Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;
- Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.

Ход занятия:

Воспитатель: Ребята сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия вы постарайтесь угадать:

Загадка про хлеб

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

(Хлеб)

Дети: Хлеб

Воспитатель: Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.

Дидактическая игра: “А какой он, хлеб?”

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч, и называют определения. Например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный).

Воспитатель: Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

Дети: Его покупают в магазине.

Воспитатель: А хотите я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне кто знает, из чего делают хлеб?

Дети: Пекут из муки.

Воспитатель: А что такое мука, из чего её получают?

Дети: Из зёрен.

Воспитатель: Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?

Дети: Да хотим.

Воспитатель: Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его ...

Дети: Тракторист.

Воспитатель: Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

Физкультминутка “В землю зёрнышко попало”

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал, и росточек подрастал (медленно встают).

К свету и теплу тянулся.

И красавцем обернулся. (2 раза).

Воспитатель: Ну, вот зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнёр.

Воспитатель: Что же делает комбайн?

Дети: Собирает колосья.

Воспитатель: Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети: На мельницу.

Воспитатель: Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети: На хлебозавод, пекарню.

Воспитатель: Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими “руками” вымешивают тесто для хлеба. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для караваев, вставайте в круг.

Физкультминутка “Каравай” (Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто)

Мешу, мешу тесто, есть в печи место,

Пеку, пеку каравай, (“перекладываем тесто” из руки в руку)

Переваливай, валяй. (2 раза)

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины. А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети: Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

Воспитатель: А как все эти продукты называются одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Какие вы молодцы. Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слова, но как точно говорится в пословице о важности хлеба.

Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

Дети: (Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).

Пословицы и поговорки про хлеб

“Без хлеба – нет обеда”.

“Хлеб – батюшка, вода – матушка”.

“Будет хлеб – будет и песня”.

“Много свету – много хлеба”.

“Хлеба надо брать столько, сколько съешь”.

“Хлеб надо всегда доедать”.

“Хлеб нельзя бросать на пол”.

“Не велик кусок пирога, а стоит много труда”.

Воспитатель: Дети, скажите пожалуйста, какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?

Дети: Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.

Воспитатель: Какие машины помогают хлеборобам?

Дети: Трактора, комбайны, грузовые машины.

Воспитатель: Как нужно относиться к хлебу?

Дети: Бережно, съесть весь до конца, хлеб нельзя выкидывать. Воспитатель: Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

Сказки, придуманные детьми совместно с родителями.

Сказка о маленьком колоске.

Жил был колосок, и наступило время, когда он остался в одиночестве на огромном поле. Ни братьев, ни сестер у него не осталось.

Но он не грустит!

Динь-динь! Клонится в разные стороны колосок.

-Кто еще спит? Смеется жизнерадостный золотистый колосок.

Уже утро наступило. Солнце осветило поля, леса, луга.

А в ответ он слышит: что проснулись насекомые, и успели умыться утренней росой.

И птицы тоже радуются, что солнце еще такое теплое. Радует наш колосок, что у него созрели маленькие зернышки, и если даже он их потеряет, то не расстроится, потому – что вместо их вырастут много, много других колосков. Стоит колосок, покачивается от ветра, приветствуя всех обитателей огромного поля.

Зернышко.

Я – зернышко пшеничное –
Из колоска созревшего
На землю упаду,
Весною прорасту.
Пусть дождик поливает,
Пусть солнце согревает.
Росточками зелеными
Я в небо потянусь
И в поле золотистом
В пшеницу превращусь.
Страда придет осенняя,
Меня пшеничку зрелую,
Комбайн соберет,
На мельницу свезет.
Мукой я белой стану,
В пекарню попаду,
Румяным караваем
На стол я к вам приду!

Семья Кирилла К.

Подвижные игры.

“Пирог”

Играющие делятся на две команды. Команды становятся друг против друга. Между ними садится “пирог” (на него надета шапочка). Все дружно начинают расхваливать “пирог”:

Вот он какой высоконький,
Вот он какой мяконький,
Вот он какой широконький!
Реж его да ешь!

После этих слов играющие по одному из команды бегут к “пирог”. Кто быстрее добежит до цели и дотронется до “пирого”, тот и уводит его с собой. На место “пирого” садится ребенок из проигравшей команды. Так происходит до тех пор, пока не проиграют все в одной из команд.

“Каравай”

Составив круг, играющие поют:

Шел павлин горою,
Все люди за мною.
Одного нет у нас (имя одного из играющих).
У его маменьки печка истопленная,
Блины испеченные,
Каравай состряпанный,

Этакий высокий, этакий широкий,
Этакий низенький.

Играющие поднимают руки кверху, разводят в стороны, опускают к полу, показывая высоту, ширину и т.д.

Практическая работа

(Инструкции воспитателя)

Воспитатель предлагает детям, подумать и выбрать какие хлебобулочные изделия они будут лепить. Напомнить различные приёмы лепки. Если дети задумали вылепить торт.

Воспитатель объясняет детям, что нужно скатать толстую лепёшку и вырезать из неё $\frac{1}{4}$ часть как будто вы отрезали себе кусочек торта. Торт сверху можно украсить вылепленной из солёного теста вишенкой или свечкой.

Для того чтобы вылепить хлеб, скатываем шарик, сформировываем из него кирпичик, напоминавший булку хлеба.

Хлебную соломку лепим путём раскатывания теста прямыми движениями рук.

Бублики и баранки, раскатать тесто и свернуть палочку в кольцо (соединить концы).

Крендельки, раскатываем тесто прямыми движениями ладоней и свёртываем колбаску по-разному.

Печенье, пряники раскатываем тесто круговыми движениями, и сплющиваем шарик.

(Выполнение работы детьми)

В конце мероприятия воспитатель вместе с детьми рассматривает изделия, и оставляет сушиться, для того, чтобы на следующем занятии раскрасить изделия.

Рисование.

Воспитатель приготавливает все необходимые материалы для проведения занятия: лист бумаги, краски, кисточка, стакан с водой.

После чего воспитатель объясняет и показывает детям на листе как нарисовать хлеб, батон, кексы, баранки, так же чайник и чашку.

После чего дети самостоятельно принимают рисовать любое хлебобулочное изделие.

Дидактические игры на конкурсной основе.

“Кто назовет больше изделий из теста?”

Все команды называют изделия по очереди. Если какая – либо команда не может ничего сказать, она пропускает ход. За каждый ответ дается фишка. Побеждает команда, набравшая больше фишек. Конкурс начинают дети, а когда их знания полностью исчерпываются, его продолжают взрослые.

“Что – сначала, что потом”

Всем командам дается одинаковый набор продуктов (колос, зерно, мука, хлеб, печенье, сухарь и т.д.). Дети должны разложить их в последовательности, согласно естественному ходу превращен.

Загадки о хлебе, жатве.

Ты не клной меня, дружок,
Голосистый петушок!
В землю теплую уйду,
К солнцу колоском взойду.
В нем тогда таких, как я,
Будет целая семья.

(зернышко)

В долг зерно возьмет – каравай вернет.

(хлебное поле)

Он на солнышке стоит
И усами шевелит.
Разомнешь его в ладони –
Золотым зерном набит.

(колос)

Зубья ходят, гребни машут,
Жатки по полю бегут,
Как мальчишку под машину,
Поле наголо стригут.

(жатва)

Парикмахер необычный
Гладко чуб стрижет пшеничный,
И лежит за ним в разброс
Копны золотых волос.

(комбайн)

Стихи о хлебе.

Запах хлеба.

Удивителен запах хлеба!
Этот запах нам с детства знаком.
Пахнет хлеб и степью, и небом,
И травой, и парным молоком.
Пахнет хлеб раскаленным подом,
Талым снегом, и вешней грозой,
И мужицким соленым потом,
А порой и мужицкой слезой.
Ах, как вкусен хлеб! До чего же
И душист он, и пышен, как пух.
Лишь пресытившийся не может
До конца оценить хлебный дух.

Слава хлебу.

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Вот он – хлебушко душистый,

Вот он – теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал – пришел
В нем – здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло:
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
В нем – земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем.
Уплетай за обе щеки,
Вырастай богатырем!