

Проект в старшей группе
«ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА»



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!

*Подготовили воспитатели
старшей группы «Березка»
Камина О.В
Джалабадзе А.В.*

Вид проекта – групповой, краткосрочный

Тип проекта – познавательный

Срок реализации проекта – Ноябрь 2018 г.

Актуальность проекта В старшем дошкольном возрасте значительно расширяется круг представлений об окружающем мире: о деятельности людей, о предметах и явлениях. Знакомство старших дошкольников с окружающим является одной из важных задач воспитательно-образовательной работы с детьми. Особое значение придается формированию знания о труде **хлеборобов**, доступного понимания его роли в жизни людей. Показывая дошкольникам значимость и необходимость труда людей разных профессий, педагоги воспитывают в детях уважение к людям, которые растят **хлеб**, бережное отношение к хлебу, т. к. **хлеб – великий дар**.

Цель проекта

сформировать у детей представление о ценности **хлеба**. уточнить представление детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать **хлебом**; учить беречь **хлеб**, с уважением относиться к людям его вырастившим.

Задачи проекта

подобрать и изучить теоретический и практический материал по ознакомлению с окружающим миром, с сельскохозяйственной техникой, художественным словом и фольклором о **хлебе**;

- привлечь родителей к организации экскурсий, сбору материала;

- приобщать детей к исследовательской деятельности, выполнению трудовых поручений по уходу за зерновыми культурами;

формировать представления детей о том, как печется **хлеб**;

- воспитывать интерес к выращиванию зерновых культур, уважение к труду **хлеборобов**, бережное отношение к **хлебу**.

Формировать интерес к театрализованной деятельности как средству самовыражения.

Основные этапы:

1 этап.

Поиск информации, подготовка системы бесед, занятий с детьми на тему проекта. Подготовка наглядной информации для детей и родителей.

2 этап.

Занятия с детьми, беседы, игры.

Чтение литературы по теме.

Знакомство с поговорками, пословицами и загадками о хлебе.

Просмотр мультфильмов по теме проекта.

3 этап.

Создание альбома детских работ «Хлебобулочные изделия».

Презентация проекта - НОД по теме проекта.

Предполагаемый результат проекта:

Для детей

У детей сформируется представления о ценности хлеба; будут получены знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас; знакомство с профессиями людей, участвующих в производстве хлеба; сформируется более бережное отношение к хлебу.

Для педагогов:

Повышение профессионализма; внедрение новых методов в работе с детьми и родителями; личностный профессиональный рост; самореализация.

Продукт проектной деятельности: рисование хлебобулочных изделий, лепка из соленого теста, создание мини музея «Хлеб всему голова» Выпечка хлеба.

Методы и формы:

Формы: занятия, организация выставок детских работ по теме, консультативная работа с родителями, папка-передвижка для родителей, свободно-самостоятельная деятельность (индивидуальная работа с использованием дидактических материалов).

Методы: рассказ, показ, игры.

Дидактические: конспекты тематических занятий, конспекты бесед.

Итоговое мероприятие:

Защита проекта «Хлеб всему голова» в виде презентации.

План мероприятий по проекту

	Тема мероприятия	Взаимодействие с родителями
<p><u>Школа Пекаря</u></p>	<p><i>НОД</i> Тема: « Хлеб всему голова»</p> <p>Цель: расширять представления детей о хлебе; содействовать активному использованию в речи разных типов предложений; учить детей брать на себя роль ведущего.</p> <p>Тема: «Откуда берется хлеб».</p> <p>Цель: познакомить детей с историей о появления хлеба, расширять кругозор путем популяризации знаний о достижениях в области хлебороб; воспитывать чувство патриотизма обогащение знаний детей о профессий.</p> <p>Тема: «Бабушкины рецепты».</p> <p>Цель: ознакомить детей с бабушкиными рецептами рассказать, как в старину пекли хлеб.</p> <p>Тема: «Что сначала, что потом»</p> <p>Цель: Вспомнить и закрепить с детьми последовательность выращивания хлеба.</p>	<p>Информация в родительском уголке о начале работы над проектом.</p> <p>Приглашение к участию.</p> <p>Размещение справочной информации по тематике бесед и занятий с детьми.</p> <p>Активное участие в подборе книг, иллюстраций,</p> <p>Просмотр с родителями и детьми мультфильмов:</p>
<p><u>Читальный зал</u></p>	<p>Чтение с детьми произведений о космосе:</p> <p><i>«Дождь из семян»</i> Ю. Крутогорова, <i>«Легкий хлеб»</i>, <i>«Пахнет хлебом»</i> перевод И. Токмаковой, <i>«Вешний день пахать пора.»</i> В. Воронько,</p>	<p>Чтение родителей с детьми произведений (на выбор)</p> <p>Чтение рассказа «Теплый хлеб» Паустовский К.</p>

	<p>Пришвин «<i>Лисичкин хлеб</i>», К. Паустовский «<i>Теплый хлеб</i>», Е. Пермяк «<i>Кто мелит муку</i>», украинские <u>сказки</u>: «<i>Колосок</i>», «<i>Хлебороб</i>», «<i>Крылатый, мохнатый, да масляный</i>», «<i>Колосок</i>»; К. Чуковский «<i>Чудо – дерево</i>», «<i>Булка</i>». Я. Аким «<i>Пшеница</i>», Я. Дягутите «<i>Руки человека</i>», Ольга Стратонович «<i>Хлеб</i>», Т. Шорыгина «<i>Ломоть хлеба</i>», И. Токмакова «<i>Что такое хлеб</i>».</p>	<p>Консультация для родителей «Рассказать детям о хлебе».</p>
<p><u>Поэтическая гостиная</u></p>	<p>Чтение поэтических произведений: Чтение стихотворений современных поэтов о Хлебе. «Копилка мудрых мыслей» - разучивание пословиц, поговорок, загадок о хлебе.</p>	<p>Вместе с детьми найти новую поговорку, стихотворение, загадку и разучить.</p>
<p><u>Экспериментальная</u></p>	<p>Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса). «Как превратить зерно в муку?» (Мелим зерно на кофемолке) «Как превратить муку в тесто?» (приготовление кислого теста) Показать способ получения теста, как микроскопические организмы-дрожжи-помогают приготовить тесто.</p>	<p>Испечь каравай</p>
<p><u>Исследовательская</u></p>	<p>Выпекание Хлеба в хлебопечке выявить и показать, как печется хлеб, тесто начинает расти и подниматься. Рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).</p>	
<p>Творческая Хлебо пекарня</p>	<p>Лепка из соленого теста «Печенье». Аппликация «Каравай». Рисование «Колосок»</p>	<p>Создание альбома «Бабушкины рецепты»</p>

<p><u>Пекарня</u> <u>игральня</u></p>	<p>Дидактические игры</p> <p>«Угадай на вкус» (пшеничный, ржаной хлеб, батон, булочка и т.д.) «Угадай на ощупь» (муляжи хлебных изделий) «Кто назовёт больше блюд? » (из муки) «Из чего сварили кашу? (Знать виды круп) «Цена хлеба» - Знаете, почему бабушки и дедушки знают цену каждой крошке хлеба? Потому что они помнят блокадный Ленинград, когда выдавалось в день по -125 грамм хлеба на человека. Мне больно, когда я случается, вижу, Что хлеб недоеденный брошен, бесстыжий Эй, ты, попирающий корку нагою Ты топчешь достоинство наше людское Ты мать оскорбил, ты обиду нанес Земле, на которой родился и рос.</p> <p>Конструктивные игры:</p> <p>Складывание пирожин из мозаики. Из бросового материала «Русская печь» Из лего - «Комбайн».</p> <p>Игра – импровизация «Как курочка хлеб пекла».</p> <p>Сюжетно-ролевые игры</p> <p>«Пекарь». «Хлебозавод».</p> <p>Подвижные игры</p>	<p>Поиск вместе с родителями информации на тему: «Хлеб всему голова».</p> <p>Помощь в изготовлении атрибутов для игр (элементы костюмов, бросовый материал).</p>

<p><u>Музыкальная</u> <u>гостиная</u></p>	<p>Слушание музыки колосющегося поля. Старые советские песни:</p> <p>Александра Розенбаума "Очередь за хлебом"</p> <p>группа СЭМ (Убойная лига) - Песня про хлеб</p> <p>Памяти Людмилы Зыкиной - Очерк Песня о хлебе</p> <p>Свати 6 - песня про хлеб</p> <p>Наталья Волга - Песня про Хлеб</p> <p>Татьяна Гвоздева - Песня о хлебе</p> <p>Людмила Зыкина - Песня о хлебе</p> <p>Братья Писаревы - Песня о хлебе</p> <p>Сергей Есенин - Песня о хлебе</p> <p>Наталья Волга - Песня про Хлеб</p> <p>Фёдор Добронравов - Песня про Хлеб</p> <p>Хлеб да соль -Беседа (Ансамбль)</p> <p>Хлеб всему голова -Ольга Воронец</p> <p>Хлеб,Дом.Автомобили -Паскаль</p>	<p>Совместное прослушивание «Про хлеб»</p>
---	---	--

	Баллада о хлебе - Эдита Пъеха	
--	-------------------------------	--

Используемая в работе с детьми литература и сайты:

Литература:

1. Гербова В.В. Занятия по развитию речи с детьми 4-6 лет (старшая разновозрастная группа): Кн. для воспитателя дет. сада. - М.: Просвещение, 1987. - 207 с.: ил.
2. Жуковская Р.И. и др. Родной край/Р.И. Жуковская, Н.Ф. Виноградова. С.А. Козлова; под ред. С.А. Козловой. - М.: Просвещение, 1981. - 208 с. - (б-ка «Дет. сад на селе).
3. <https://multiurok.ru/files/dietskii-nauchno-issliedovatiel-skii-proiekt-tiema.html>
4. <http://ped-kopilka.ru/blogs/melnikova/yekologicheskii-poznavatelno-isledovatel'skii-proekt-hleb-vsemu-golova.html>
5. <http://planetadetstva.net/konkursu/konkursnye-raboty/proekt-xleb-vsemu-golova.html>
6. <http://doshkolnik.ru/zaniatia-s-detmi/6434-otkuda-hleb-prishel.html>
7. <http://www.prohleb.ru/index.php?page=9>
8. <https://videouroki.net/razrabotki/nauchno-praktichieskaia-konfierientsiia-otkuda-khlieb-prishiel.html>
9. <https://yusupova-ds82kar.educhel.ru/>
10. <http://me-po.ru/articles/350-nod-v-starshei-gruppe-na-temu-otkuda-hleb-prishel.html>
11. http://www.liveinternet.ru/users/irisha_irishka/post232890523?aid_refresh=yes
12. <http://me-po.ru/articles/350-nod-v-starshei-gruppe-na-temu-otkuda-hleb-prishel.html>

Самоанализ проекта «Хлеб - всему голова».

Старшая группа ДОУ

В ноябре 2018 года в старшей группе «Березка» МБДОУ 265 была проведена работа по проекту «Хлеб всему голова». Проект рассчитан на старший дошкольный возраст.

Целью проекта мы поставили: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

При этом следовала поставленным задачам при работе над проектом:

1. Познакомить детей 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.

2. Развивать познавательно – исследовательскую деятельность; развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы.

3. Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда; воспитывать желание делиться полученными знаниями.

Проблемой детей нашей группы было недостаточное знание о выращивании хлеба, о том, как хлеб пришел к нам на стол, недостаточное уважение к хлебу. Кирилл Р. спросил однажды удивленно: «А что, хлеб растет?» И это стало толчком для более глубокого разговора о хлебе, что в дальнейшем и переросло в проект.

Мы уверены, что если знакомить детей, начиная с дошкольного возраста с трудом хлеборобов, показать какой большой путь проходит хлеб с поля до нашего стола, то возрастет уважение к труду людей, принявших участие в выращивании и выпекании хлеба; повысится культура бережного отношения к хлебу. Все это подведет детей к достойному нравственному, патриотическому воспитанию.

Дидактический анализ: В ходе проектной деятельности дети много узнали о труде хлеборобов, о том, как выращивали хлеб в старину, познакомились с поговорками и пословицами, приметам, связанными с хлебом. Дети познакомились с художественными произведениями по теме проекта. Дошкольники проявили большой интерес к сельскохозяйственной технике. Большим потрясением для детей были факты о ценности хлеба во время Великой Отечественной войны.

Вывод: дети стали бережнее относиться к хлебу. Считаю, что к проекту нужно вернуться в дальнейшем, это позволит уточнить, углубить знания детей о ценности хлеба на столе, повысит уважение к труду людей, что скажется на нравственном воспитании маленького гражданина.