

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Теремок» Купинского района

ПРОЕКТ «ХЛЕБ – БАТЮШКА»

Вид проекта: познавательно – исследовательский.

Продолжительность: среднесрочный (1 месяц).

Участники проекта: дети средней группы, родители, воспитатель.

Автор проекта: воспитатель-Горбань О.П.

г. Купино 2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.

1. Введение.
2. Ход реализации проекта:
 - 2.1. 1 этап подготовительный (разработка проекта);
 - 2.2. 2 этап постановка проблемы (проблемная ситуация);
 - 2.3. 3 этап познавательно – исследовательский (реализация проекта);
 - 2.4. 4 этап заключительный (подведение итогов; оформление конечного продукта; итоговое мероприятие).
3. Информационно – техническое оснащение.

Приложение

Вид проекта	Познавательно – исследовательский.
Время реализации проекта	Проект среднесрочный (1 месяц).
Участники проекта	Дети средней группы, родители, воспитатели.
Продукт проектной деятельности	Папка с материалами. Выставка детских работ. Коллаж из детских фотографий.
Ведущая деятельность проекта	Познавательно - исследовательская.
Итоговое мероприятие проектной деятельности	«Хлеб – батюшка». Цель: воспитывать бережное отношение к хлебу и к труду людей, которые его производят.

Вот он Хлебушек душистый,
 Вот он теплый, золотистый.
 В каждый дом, на каждый стол,
 Он пожаловал, пришел.
 В нем здоровье наша, 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!

Автор: С. Погореловский

1 ВВЕДЕНИЕ

Актуальность: «Мы часто видим, как дети недоедают хлеб, выбрасывают его, скатывают хлебный мякиш и даже пытаются что-то лепить из него. Такое небрежное отношение к хлебу не допустимо, ведь хлеб - это не просто продукт питания, но, в первую очередь, - это тяжкий труд многих людей. Уважая хлеб, мы уважаем людей труда, которые помогли хлебу, пройти путь от зернышка, до румяного каравай на нашем столе...» (А.В.Карманова)
 Я выбрала эту тему потому, что в жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилем нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд. Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Мы хотим

воспитать детей, любящих, уважающих, знающих каким способом получают муку, хлеб и уважающих труд хлеборобов, а также вызвать бережное отношение к хлебу.

Проблема: Слабые знания детей о том, откуда берётся хлеб. Небрежное обращение с хлебом. Как же научить детей уважать хлеб?

В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Вместе с ребятами нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

Цель исследования: формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о значимости хлеба для человека.

Задачи проекта:

- Ø Формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о том, как хлеб пришел на стол человека;
- Ø Расширить знания детей о хлебе (черный — ржаной, белый—пшеничный).
Дать представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;
- Ø Формировать знания детей о труде хлебороба, комбайнера, тракториста;
- Ø Формировать навыки изображения колосков и хлебобулочных изделий (рисование, лепка);
- Ø Развитие творческих способностей;
- Ø Поддерживать интерес и любознательность детей;
- Ø Воспитывать у детей чувства уважения к труду людей;
- Ø Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие;
- Ø Воспитывать бережное отношение к хлебу.

Гипотеза: Я считаю, что участие детей в проекте «Хлеб – батюшка» позволит им максимально обогатить знания и представления о зерновых культурах, их свойствах; развить связную речь, творческие способности, поисковую деятельность. При этом дети смогут познакомиться с профессиями людей, обследовать предметы с помощью системы сенсорных эталонов и перцептивных действий, группировать предметы в соответствии с познавательной задачей. В процессе знакомства детей с новыми понятиями, названиями продуктов, зерновых, техники, профессий, хлебобулочных изделий пополнится активный словарь детей.

Этапы реализации проекта	
Сроки	Этапы проекта
	1. Подготовительный (разработка проекта).

	2. Постановка проблемы (введение детей в проблемную ситуацию). Анкетирование детей (выявление знаний уже имеющихся у детей связанных с хлебом).
	3. Познавательный – исследовательский (реализация проекта).
	4. Заключительный (подведение итогов; оформление конечного продукта; итоговое мероприятие).

Планируемый результат:

- Ø Имеют представление о особенностях выращивания зерновых растений; находят признаки сходства и отличия зерновых культур.
- Ø Знают, как хлеб на стол пришел; названия хлебобулочных изделий; люди каких профессий принимают участие в процессе производства хлеба; как получают муку.
- Ø Проявляют познавательные способности.
- Ø Демонстрируют предпосылки исследовательской, поисковой деятельности.
- Ø Способность определять возможные методы решения проблемы с помощью взрослого.
- Ø Пополнение и активизация словарного запаса.
- Ø С удовольствием проявляют интерес и желание к творческой деятельности.
- Ø Совершенствуют мелкую моторику рук.

Методы реализации проекта

Метод проблемного изложения	Постановка проблемы и раскрытие, пути её решения в процессе организации эксперимента, наблюдений.
Исследовательский метод	Составление и предъявление проблемных ситуаций, ситуаций для экспериментирования (творческие задания, экспериментирование, исследование).
Информационно-рецептивный метод	Предъявление информации, организация действий ребёнка с объектом изучения (наблюдение, рассматривание картин, просмотр компьютерных презентаций, рассказы воспитателя и детей, чтение).

Репродуктивный метод	Создание условий для воспроизведения представлений и способов деятельности, руководство их выполнением (упражнения на основе образца воспитателя, беседа, составление рассказов с опорой на предметную или предметно-схематическую модель).
Формы реализации проекта	Игра; игровая ситуация; чтение; ситуации; экспериментирование; исследование; беседы; загадки; рассказывание; рассматривание; разговор; исполнение стихов; творчество.

Взаимодействие с родителями

- Ø Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
- Ø Театрализация русской народной сказки «Колосок».
- Ø Альбом детско-родительских работ «Испекли мы каравай, бублики, печенье» (совместное выпекание изделий из муки в домашних условиях с фотографией и небольшим рассказом).
- Ø Коллаж из детских фотографий «Я кулинар».
- Ø Совместный конкурс поделок детей и их родителей «От зерна до каравай».
- Ø Конкурс рисунков «Хлеб – всему голова»

2 ХОД ПРОЕКТА

2.1 - 1 этап подготовительный (разработка проекта)

- Ø Определение проблемы, постановка цели и задач;
- Ø Составление плана мероприятий;
- Ø Определение методов работы;
- Ø Подбор методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала;
- Ø Подбор материалов для изобразительной и продуктивной деятельности детей;
- Ø Подбор материалов, атрибутов для театрализованной и игровой деятельности.

2.2 - 2 этап постановка проблемы (проблемная ситуация)

- Ø Введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;
- Ø Формирование устойчивого интереса к тематике проекта.

2.3 - 3 этап познавательно – исследовательский (реализация проекта)

Дата проведения	Образовательная область	Совместная деятельность детей и взрослых	Самостоятельная деятельность детей	Взаимодействие родителей
	Познавательное развитие	НОД «Как хлеб на стол пришел» Опытно-экспериментальная деятельность: 1. Посадка семян пшеницы, ржи. 2. Превращение зерна в муку (кофемолка).	Сюжетно-ролевые игры: «Хлебный магазин» «Мы пекари».	Посильная помощь в опытно-экспериментальной деятельности.
	Художественно-эстетическое развитие	Рисование «Поле, хлебное поле». Аппликация «Колосок» (из салфеток и ленточек). Лепка «Хлебный колос» (Пластилинография). Лепка из соленого теста «Бублики, баранки, тортики, печенье». Хоровод «Каравай». Пальчиковый театр по мотивам украинской народной сказки «Колосок».	Работа по выбору детей в центре изобразительной деятельности.	Коллаж из детских фотографий «Я кулинар». Совместный конкурс поделок детей и их родителей «От зерна до каравая». Конкурс рисунков «Хлеб – всему голова»

Речевое развитие	Чтение русских народных сказок: «Колобок», «Колосок», «Легкий хлеб». Театрализация русской народной сказки в стихах «Легкий хлеб». Чтение и заучивание стихов о хлебе. НОД «Берегите хлеб» по стихотворению В.Крупина «Хлеб». Проговаривание скороговорок о хлебе. Отгадывание загадок о хлебе. Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе.	Дидактические игры: «Что из чего?» «Что сначала, что потом?»	Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе. Театрализация русской народной сказки «Колосок».
Социально-коммуникативное развитие	Беседа «Как мы можем беречь хлеб». Рассматривание колосьев. Рассматривание сюжетных картин «Как выращивали хлеб наши предки»	Дидактическая игра «Кто больше назовет?»	Альбом детско-родительских работ «Испекли мы каравай, бублики, печенье» (совместное выпекание изделий из муки в домашних условиях с фотографией и небольшим рассказом).
Физическое развитие	Утренняя гимнастика «Колосья». Физкультминутки «Замесим тесто», «Жернова», «Колоски».	Подвижная игра «Мы убираем урожай».	

Итоговое мероприятие	«Хлеб – батюшка» Цель: воспитывать бережное отношение к хлебу и к труду людей, которые его производят.	Посильная помощь в проведении мероприятия.
-----------------------------	--	--

2.4 - 4 этап заключительный (подведение итогов; оформление конечного продукта; итоговое мероприятие).

Результаты проекта

Ø *Дети узнали:*

хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт.

Ø *У детей сформировалось:*

уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу, навыки исследовательской деятельности, развилась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность

Ø *Дети приобрели:*

различные знания, уточнили и углубили представления о хлебе.

Я считаю, что наш проект удался, оправдал наши ожидания, вызвал положительные эмоции у детей, родителей, и дал большой толчок в познавательном и творческом развитии детей. Работа над данным проектом сплотила группу, мы узнали, поняли, что без хлеба никто не может прожить. Таким образом, гипотеза, выдвинутая вначале работы, оправдалась: воспитанники узнали, как приходит хлеб на стол и почему взрослые так ценят его, и сами стали бережнее относиться к нему.

3 – ИНФОРМАЦИОННО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Литература

1. Формирование ключевых компетентностей у детей дошкольного возраста: учебно – методическое пособие О.В.Дыбина [и др.] Тольятти ТГУ 2009. – 114с.
2. Дыбина О. В., Рахманова Н. П., Щетинина В. В. Неизведанное рядом: Занимательные опыты и эксперименты для дошкольников. - М. : ТЦ «Сфера», 2001.-192с.
3. Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка. – М.: Русский язык, 1987.
4. Даль, В. Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / В. Даль. – [репринт. изд.] – М.: Русский язык, Т. 2: И-О. – 1979. – С. 260.
5. Украинская народная сказка «Колосок».
6. Русские народные сказки: «Колобок», «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»
7. В. Дацкевич «От зерна до каравая»

8. К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»
9. В. Ремизов «Хлебный голос»
10. Я. Аким «Хлеб»
11. Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»
12. И. Токмакова «Что такое хлеб»
13. Н. Самкова «О хлебе»
14. П. Коганов «Хлеб - наше богатство»
15. Л.Лебедевой «Корочка»
16. В. Орлов «Зернышко пшеницы»
17. С. Погореловский «Хлебушек душистый»
18. В. Воронько «Лето пролетело»
- 19. В.Крутин «Хлеб»**