

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №267»

проект
«Цена крошки хлеба - велика!»



Подготовили воспитатели логопедической группы №9/2:
Калабина Анастасия Андреевна высшей категории

Паспорт проекта

Сроки реализации: октябрь 2022 – ноябрь 2022

Тип проекта: познавательно- исследовательский,
информационный

Участники проекта: дети логопедической
старшей и подготовительной группы
«Семицветик» и «Светлячок», воспитатели,
родители



АКТУАЛЬНОСТЬ

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 большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом 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. Как же научить уважать хлеб?

Вместе с ребятами подготовительной и старшей 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, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

Цель

- Расширение знаний детей о хлебе;
- Привитие уважения к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи

- Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- Показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.



Результаты проекта

- Сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- Получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- Воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- Воспитывать бережные отношения к хлебу.

Этапы проекта

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- постановка целей и задач проекта.

Основной этап:

- Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба);
- Показать значимость сельскохозяйственной техники;
- Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям, кто его делает;
- Обогащать кругозор детей.

Реализация проекта

Беседы:

- «Как на наш стол хлеб пришел»;
- «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»
- «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»

НОД. Ознакомление с окружающим «Хлеб – всему голова»

-Занятие с видео презентацией «Хлеб разных народов»

Рассматривание иллюстраций и репродукций:

- Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;
- Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

Просмотр видеофильмов:

- «Как растет пшеница»;
- «По секрету всему свету. Как получается хлеб».

Просмотр мультфильмов:

- «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х. Андерсена;
- «Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Занятие с видео презентацией «Рождение колоска»



Просмотр видеофильма «Как растёт пшеница»



Знакомство с профессиями:

- Агроном
- Комбайнер
- Пекарь
- Кондитер
- Продавец.



Социально-коммуникативное развитие: Сюжетно-ролевая игра «Хлебобулочный магазин»



Опытно – экспериментальная деятельность:

- Замешивание теста * Виды хлебобулочных изделий
- * Дегустация хлеба (пшеничный, ржаной)



Речевое развитие:

Грамота. Словесные игры:

- «Образование относительных прилагательных» (упражнение в словообразовании прилагательных от слов пшеница, рожь по данному образцу, согласование их с существительными),
- «Образование родственных слов».

Чтение художественной литературы о хлебе:

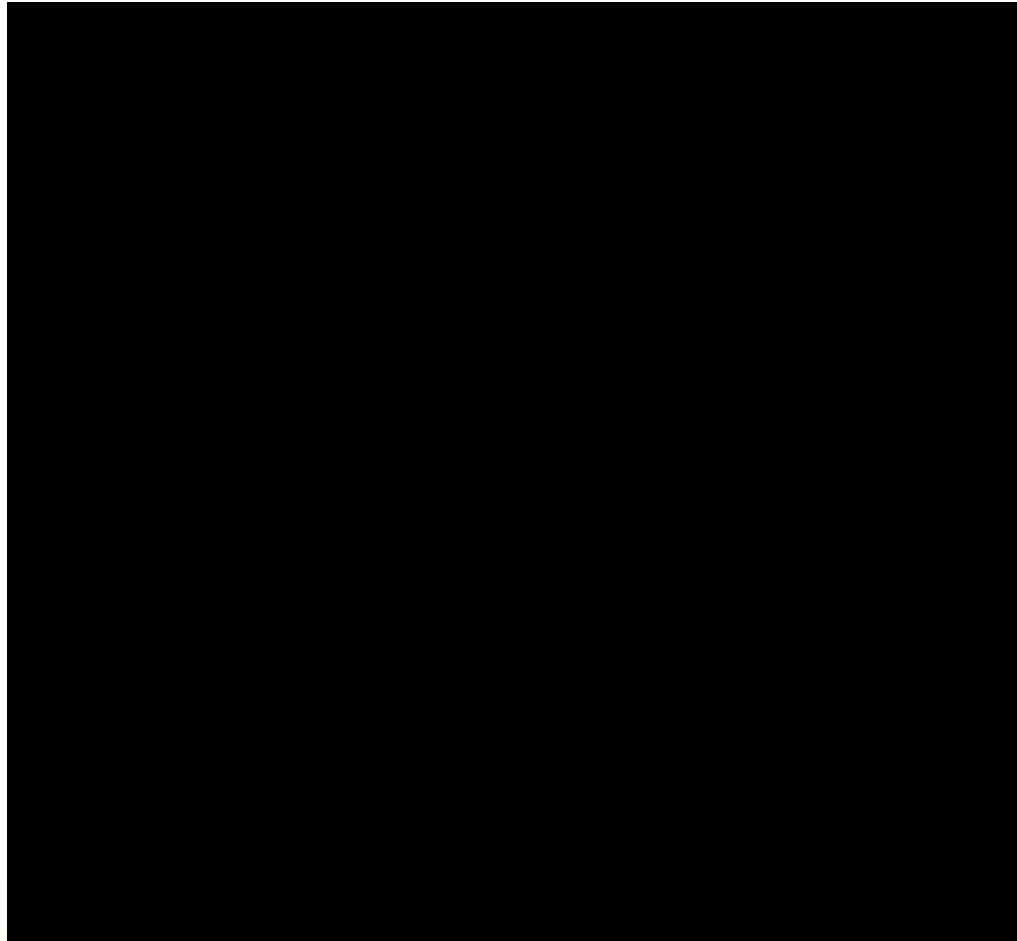
- Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»
- М. Глинская «Хлеб»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше», «Сказка о пшеничном зернышке»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый»
- С. Михалков «Булка»
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.



Дидактические игры:

- «Назови профессию»; • «Что, где растет»; • «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвертый лишний»; • «Что сначала, что потом»; • «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; • «Как превратить муку в тесто?»; • «Назови ласково».

Стихи о хлебе



Художественно-эстетическое развитие: Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий:



Аппликация из природных материалов «Колосок»



Рисунок гуашью «Корзинка с пшеницей».



Физическое развитие:

- * Пальчиковые игры: «Копна», «Как у деда Ермолая»
- * Физкультурные минутки: «Каравай», «Колосок и зернышки»



Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление уголка «Хлеб всему голова!»;
- выставка работ «Колосок», «Корзинка», «Наша выпечка»
- памятка для родителей «Как использовать остатки хлеба?».



Праздник «Каравая»



Стенгазета «Вкусняшки из теста»



Конкурс детского творчества «Лучшая стенгазета»



**Агит-акция «Хлеб – это не мусор!»
Дети рисуют листовки и раздают взрослым:**



Вывод:

В ходе проектирования дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Мы старались прививать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобрели знания, уточнили и углубили представления о хлебе. Дети стали бережнее относиться к хлебобулочной продукции. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивалась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Использование метода проектов в работе с дошкольниками способствовало повышению самооценки ребенка. Участвуя в проекте, ребенок ощущает себя значимым в группе сверстников, видит свой вклад в общее дело, радуется своим успехам.