

Вид проекта: творческо – информационный

Продолжительность: краткосрочный с 26.09.2016 по 07.10.2016

Участники проекта: Дети группы №4 «Колокольчик», воспитатели, родители.

Актуальность темы: Актуальность этой темы состоит в том, что у современных детей нет понимания ценностного отношения, к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо, приложить много сил и труда. Поэтому я решила уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

Цель: Формировать у детей знания о процессе выращивания, обработки и производства хлеба и хлебобулочных изделий в различные исторические периоды. Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи:

- 1.Способствовать формированию у детей представления о значимости хлеба, как основного продукта питания русского человека.
- 2.Воспитывать уважение и благодарность к людям создающим своим трудом такой важный и ценный продукт.
- 3.Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба)
4. Показать значимость сельскохозяйственной техники
- 5.Расширять словарный запас детей: жатва, комбайн, хлебороб, хлебопашец и др.
- 6.Способствовать созданию эмоционально — комфортной среды для самостоятельного проявления творческой активности и обогащения личного опыта каждого ребёнка.
7. Формировать реалистические представления о природе
- 8.Совершенствовать системы исследовательских действий
9. Развивать основные психические процессы – память, внимание, образное и логическое мышление
10. Помочь увидеть необыкновенное в обычном.
11. Развивать эмоциональную сферу ребёнка.
12. Поддерживать естественный интерес и любознательность детей.
13. Научить доводить порученное дело до конца.
14. Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.

15. Учить сотрудничать, уважать чужой труд.

16. Обогащать кругозор детей.

Ожидаемые результаты:

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.
- Повышение познавательной активности;
- Усвоение необходимых знаний по теме «Хлеб – всему голова»;
- Приобретение детьми опыта продуктивного взаимодействия друг с другом, умение слушать товарища.

Методы исследования:

сбор информации;

беседы;

наблюдения;

экскурсия;

эксперимент

анализ.

Виды интеграции образовательных областей:

речевое развитие;

художественно-эстетическое развитие (лепка, рисование, аппликация);

познавательное развитие;

социально-коммуникативное развитие;

физическое развитие;

Реализация проекта осуществляется в три этапа:

Этапы реализации проекта:

I этап – подготовительный.

1. Определение уровня знаний детей о хлебе.
2. Обсуждение темы проекта, задач с детьми.
3. Создание необходимых условий для реализации проекта.
4. Перспективное планирование проекта.

5. Подбор необходимой литературы по данной теме.

Выявление субъективного опыта.

«Что мы знаем?»: «Хлеб бывает белый и черный», «Хлеб выращивают в деревне», «Хлеб можно купить в магазине», «Хлеб полезно кушать», «Хлеб можно приготовить дома, в специальной печке»

«Что мы хотим узнать?»

«Как выращивают хлеб», «Какие пословицы есть о хлебе», «Кто выращивает хлеб», «Где хранят хлеб (зерно)», «Какой бывает хлеб», «Какие загадки есть про хлеб», «Какие машины собирают хлеб».

Сотрудничество с родителями:

- Оформление папок – передвижек для родителей «Хлеб – всему голова»;
- Подбор загадок о хлебе;
- Предложить испечь совместно с детьми любимые блюда семьи.

II этап – основной этап (практический)

Комплексно – тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребенка разных образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

| Образовательные области | Виды детской деятельности |
|--------------------------------|--|
| Физическое развитие | Артикуляционная гимнастика. «Язычок в гостях у колобка» Пальчиковая гимнастика «Зернышко». «Расти колосок» Физкультурная минутка «Каравай» Беседа «Полезные продукты и их витамины» Ситуативный разговор «Мой друг подавился хлебом...» Воспитание культурно - гигиенических навыков Совершенствовать умения детей пользоваться ножом (намазывать масло на хлеб) |
| Познавательное развитие | Рассказ воспитателя с обсуждением «Откуда хлеб пришел», «Хлеб всему голова» Проблемная ситуация «Если не будет хлеба, то что?...» Наблюдение с обсуждением «Где больше воды: в земле, в песке, в глине?» Экспериментирование (Долгосрочное) Посадка зерен в землю для проращивания. Конструирование из строительного материала «Сельскохозяйственные машины» Презентация «Хлебопечение» |

| | |
|--|--|
| Социально - коммуникативное развитие | Моделирование ситуации «Если мы не будем работать на полях...» Свободное общение «Как получается мука» Дидактические игры «Сад- огород», «Времена года», «Первый звук», «Классификация» Сюжетно- ролевая игра Магазин «Хлебобулочных изделий», «На ферме» Строительно-конструктивные игры «Пекарня» Беседа «Опасные предметы в быту» (закрепление раннее пройденного материала) Дидактическая игра «Назови действия людей, работающих на земле» |
| Речевое развитие | Интервьюирование «Зачем нужен хлеб?» Беседа: «Сельские профессии» Составление рассказов по картинам «Жатва». «Осенние работы». «Рожь». «Уборка хлеба» Загадывание загадок об орудиях труда и зерновых культурах Рассматривание и чтение книг из серии «Жизнь на ферме» «Хлеб», «Ремесла на ферме», «Важные события на ферме», «Техника на ферме», «Злаки и другие ремесла» Разучивание пословиц и поговорок О хлебе Чтение стихов Я. Дагуюте «Лето», Е. Трутнева «Зерно», К.Мейер «Слово сеятеля», Э. Боксе «Зернышко», Т. Коломиец "Праздник каравая" Чтение рассказов Крутогоров Ю. «Про булку белую и кашу пшеничную». А. Букалова «Как машины хлеб берут», Г.Алмазов «Горбушка», В. Бианки «Колхозный календарь», Э. Шим «Хлеб растет», Я. Тайц «Все здесь», М.Глинская «Хлеб» Чтение сказок «Петушок - золотой гребешок и жерновцы» Чтение с последующей инсценировкой Укр. н. с. «Колосок» |
| Художественно - эстетическое развитие | Рассматривание иллюстраций с зерновыми культурами и с/х работами в поле Аппликация с элементами оригами «Пшеничные колосья» Лепка из соленого теста «Хлебобулочные изделия» Рисование «Работа на поле» Прослушивание песен «Колосок». слова В. Орлова |

III этап – заключительный.

Итоговое мероприятие: лепка из соленого теста.