

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №192

Проект
«Хлеб — всему голова»

воспитатель первой квалификационной категории
Филиппова Л.Г.

2024-2025 учебный год

Вид Информационно –творческий

Участники: дети старшего дошкольного возраста, родители и воспитатели.

Актуальность темы «Хлеб всему голова» в детском саду заключается в важности формирования представлений детей о том, как появляется хлеб на столе, о его создании и людях, которые в этом участвуют.

Хлеб — это продукт человеческого труда, символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь проходит хлеб, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, а затем испечь хлеб.

Также актуальность темы связана с необходимостью научить детей бережно относиться к хлебу.

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Цель: воспитание у детей бережного отношения к хлебу, как к ценнейшему продукту питания, уважение к людям сельскохозяйственного труда; развитие связной речи дошкольников

Задачи:

Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания детей о труде хлебороба;
- формировать интерес к литературным произведениям о хлебе, как ценнейшему продукту питания;
- расширять запас слов, учить правильно, согласовывать существительные с прилагательными, образовывать однокоренные слова;

использовать в речи разнообразные виды предложений; продолжать работу над развитием связной речи: совершенствовать диалогическую и монологическую речь, закреплять умения отвечать на вопрос;

Развивающие:

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

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

Предполагаемый результат

Дети:

расширятся знания о выращивании зерновых культур (в прошлом и сейчас, производстве хлебобулочных изделий, узнают некоторые старинные русские обычаи, связанные с хлебом;

сформируется уважительное отношение к людям труда: хлеборобу, трактористу, комбайнеру, пекарю и т.д.;

активируется словарь существительными, прилагательными и глаголами по теме «Откуда хлеб пришел?», научатся согласовывать существительные с прилагательными, образовывать однокоренные слова; использовать речь для выражения мыслей, чувств и желаний;

проявится интерес к литературным произведениям о хлебе, как ценнейшему продукту питания

Родители:

тесное сотрудничество с педагогами;

Педагог:

повышение знаний;

взаимосвязь с родителями по созданию совместных проектов.

Мероприятие Задачи Сроки проведения Выход документа

1 этап подготовительный

- подбор демонстрационного и литературного материала по теме
- подбор физкультминуток
- подборка дидактических игр
- подбор презентаций и видеороликов, спланировать работу над проектом, определить цель и задачи проекта; подобрать дидактический и демонстрационный материал. картотека физминуток, картотека дидактических игр по теме «Хлеб – всему голова», картотека сюжетно – ролевых игр

2 этап основной

Вводная беседа «Что мы знаем о хлебе» - актуализировать знания детей по теме проекта. Конспект беседы

Чтение художественной литературы:

Николай Телешов «Крупеничка»; народные сказки «Лёгкий хлеб», «Колосок», «Хлебный голос»; рассказ М. Пришвина «Лисичкин хлеб»; Борис Алмазов «Горбушка»,

Поэты-сибиряки: Балачан Владимир Фёдорович. «Хлеб – всему голова!»; Лука Фёдорович Беляев «Земной поклон», Людмила Гульева «Хлебобулочные изделия» Формировать интерес к литературным произведениям о хлебе, как ценнейшему продукту питания, расширять запас слов;

Расширять знаний о процессе выращивания хлеба, изготовлении хлеба и хлебопродуктов;

формировать представления о том, как выращивали хлеб в старину; воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям, вырастившим его.

формировать оценочное отношение к героям, закрепление знания о хлебе.

Привлечь родителей к совместному чтению

Беседа «Откуда хлеб пришел на стол?»

Рассказ воспитателя «История хлеба» (Экскурсия в музей «Русская изба»)

«Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»

«Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»

1. Уточнить и расширить представления детей о происхождении хлеба.
2. Познакомить детей с историей возникновения хлеба, со старинными русскими обычаями.
3. Познакомить детей со злаковыми культурами.

Дидактические игры

«Назови профессию»;

«Что из какой муки испекли?»;

«Что нужно для работы хлебороба?»;

«Что сделано из муки?»;

«Все по полочкам»;

«Назови ласково»;

«Четвертый лишний»;

«Откуда хлеб пришел».

Расширять представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба.

Закреплять знания детей о злаковых культурных растениях, о типах муки.

Развивать речь, внимательность, расширять представления о многообразии хлебобулочных изделий.

Сюжетно ролевые игры

«Пекари»

«Булочная»

Развивать интерес к игре. Продолжать обучать выстраиванию игрового пространства в соответствии с сюжетом игры, посредством конструктивной деятельности. Закреплять знания детей о работе людей, занимающихся производством хлеба, развивать интерес и уважение к их

труду. Развивать умение применять полученные знания в коллективной творческой игре. 18 – 22.11 2024 Картотека сюжетно-ролевых игр

Лепка «Крямнямчики»

Цель: учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта. Вызвать у детей интерес к лепке кондитерских изделий и кулинарных изделий из солёного теста для угощения для кукол. Формировать у детей умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки. Развивать мелкую моторику рук. Развивать воображение. Выставка детских работ

Рисование «Слава хлебу на столе»

Цель: развивать умение детей самостоятельно задумывать содержание своей работы и доводить замысел до конца, используя разнообразные приемы рисования; вызывать желание дополнять созданное изображение соответствующими содержанию деталями, предметами; воспитывать бережное отношение к хлебу.

Выставка детских работ

3 этап

Обобщение результатов работы.

Оформление экспозиции поделок.

Фотовыставка «Я пеку с мамой; консультация для родителей «Правила обращения с хлебом».

Занятие в форме квест-игры «Хлеб – всему голова!»; выставка детских работ,

памятка для родителей «Правила обращения с хлебом»

Анализ полученных результатов.

Вывод:

Результат: реализация данного проекта позволила сформировать у детей необходимые представления о процессе выращивания и изготовления хлеба (в настоящее время и в старину, воспитать у детей бережное отношение к хлебу, как к ценнейшему продукту питания, уважение к

людям сельскохозяйственного труда. Реализация проекта положительно отразилась на развитии связной речи дошкольников.

Показателями эффективности работы стало следующее:

- знание детьми этапов процесса выращивания хлеба;
- знание некоторых старинных обычаев, связанных с хлебом;
- умение рассказать о процессе выращивания хлеба, знание профессий людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба;
- знание названий и назначение сельскохозяйственной техники;
- обогащен словарный запас детей;
- дети усвоили правила бережного отношения к хлебу, как ценнейшему продукту питания.

Данный проект способствовал привлечению родителей к образовательному процессу. Использование метода проектов в работе с дошкольниками способствовало повышению качества образовательного процесса.