

Муниципальное казенное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 25

Нравственно-патриотический проект
«Хлеб – всему голова!»

Шевцова Наталья Сергеевна
младшая группа

ст. Павловская
2018 г.

Пояснительная записка.

Актуальность:

Мы каждый день едим хлеб, но никому в голову не приходит мысль о том, что это не просто самый распространённый продукт, а одно из величайших чудес света. И даётся он человеку ценой больших усилий. Часто дети не знают цену хлебу, относятся к нему как к ненужному предмету, выбрасывают остатки, не задумываясь о том, какой нелёгкий путь прошёл каждый кусочек хлеба и что он значил для людей в тяжёлые годы войны.

Исследовательский проект «Хлеб всему голова» познакомит детей с процессом выращивания хлеба, сформирует представление о содержании труда людей, которые участвуют в появлении хлеба на наших столах, поможет воспитать в детях бережное отношение к хлебу, уважение к человеческому труду, понимание того, что труд каждого делает нашу жизнь, страну богаче. Мы знаем, что в хлебе заложен труд земледельцев, в нем пот и кровь предков. Хлеб - общее богатство, и мы должны испытывать к нему уважение! Хлеб — это символ благополучия, достатка.

Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Этот продукт сопровождает нас всю жизнь. Ценность хлеба измерить ничем нельзя.

Цель:

- сформировать знания детей о хлебе, о профессии людей, выращивающих хлеб.

Задачи:

- познакомить детей с зерновыми культурами, из которых делают муку, с разнообразием хлебобулочных изделий;
- расширять и обогащать знания детей о хлебе, и его изготовлении;
- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду взрослых.

Сроки проекта:

- 1 этап – апрель 2018 г.
- 2 этап – июнь 2018 г.
- 3 этап – июль 2018 г.

Участники проекта:

Шевцова Наталья Сергеевна - воспитатель, дети младшей группы, родители воспитанников.

Предполагаемые результаты реализации проекта:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивают хлеб, 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 реализации проекта

I этап: подготовительный (определение целей и задач проекта, составление плана совместной работы с детьми и родителями).

Основные формы работы:

- подбор иллюстраций по проекту «Хлеб всему голова»,
- создание предметно-пространственной развивающей среды,
- рассказ воспитателя о хлебе,
- чтение стихов о хлебе,
- отгадывание загадок о хлебобулочных изделиях,
- просмотр презентаций,
- беседы с родителями о необходимом участии их в проекте, о серьезном отношении к воспитательно-образовательному процессу в ДОУ.

II этап: практический (реализация плана проекта).

На этом этапе все участники проекта теоретические знания воплощают в практику.

Артикуляционная гимнастика:

- «Язычок в гостях у колобка».
- «Колобок».
- «Как язычок пил чай с друзьями».

Пальчиковая гимнастика:

- «Зернышко»;
- «Расти колосок»;
- «Хлеб»;
- «Дождик»;
- «Пирог»;
- «Хлебные изделия»;
- «Каша»;
- «Отличные пшеничные»;
- «Месим тесто».

Физкультурная минутка:

- «Каравай»;
- «Колоски»;
- «Замесим тесто»;
- «Мельница»;
- «Трактора».

Зарядка:

- «Колобок»;

Подвижные игры:

- «Колобок»;
- «Что мы делали - не скажем, а как делали - покажем».

Эстафеты:

- «Комбайнеры»;
- «Перевези зерно».

Словесные игры:

- «Каравай приехал к детям»;
- «Четвертый лишний»;
- «Подходящее слово».

Сюжетно-ролевые игры:

- «Вкусные булочки»;

- «Магазин»;
- «Булочная»;
- «Пекари»;
- «Пекарня».

Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Откуда хлеб пришел»;
- «Что сначала, что потом»;
- «А какой он, хлеб»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Что сделано из муки»;
- «Что нужно для работы хлебороба».

Беседы:

- «Как хлеб на стол пришел»;
- «Какой бывает хлеб»;
- «Берегите хлеб»
- «Военный хлеб»
- «Из чего пекут хлеб»;
- «История хлеба»;
- «Как превратить зерно в муку»;
- «Пшеница»;
- «Рожь»;
- «Почему надо беречь хлеб»;
- «Хлеб всему голова».

Составление рассказа по картинам:

- «Жатва»;
- «Золотая рожь»;
- «Уборка хлеба»;

Наблюдения и рассматривание альбомов:

- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;
- подбор репродукций картин русских художников на заданную тему;

Просмотр презентаций:

- «От зернышка до хлеба».
- «Хлеб всему голова»
- «Хлебопечение»

Знакомство с профессиями:

- Комбайнёр;
- Хлебороб;
- Пекарь.

Исследовательская деятельность:

- Рассматривание зерен (гороха, пшеницы, кукурузы).
- Экскурсия на кухню детского сада во время подготовки к выпечке булочек;

Опытно – экспериментальная деятельность:

- Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).
- Посадка зерен в землю для проращивания;
- Замешивание теста и выпечка хлеба (при помощи родителей).

Чтение художественной литературы о хлебе:

- *Сказки:* «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок».
- *Стихи:* Я. Аким «Пшеница», Я. Дягутите «Руки человека», «Испекла Танюшка вкусные ватрушки».

Совместный подбор пословиц, поговорок и чистоговорок о хлебе.

Приметы и обычаи о хлебе.

Притчи и рассказы о хлебе.

Стих – загадка: Лев Квитко «Чудо».

Загадки об орудиях труда и зерновых культурах.

ООД по развитию речи:

- «Хлеб – наше богатство».
- «Хлеб».
- «Хлебушек».

Изобразительная деятельность:

- Рисование «Нива золотая».
- Рисование ватной палочкой «Колосок».

- Рисование «Колобок» с использованием нетрадиционной техники рисования.
- Рисование «Слава хлебу на столе».
- Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевых игр.
- Аппликация «Волшебный колосок».

Прослушивание песни:

- «Колосок» слова В. Орлова;

Сценка:

- «Хлеб святой» И. Сенченко.

Ситуативный разговор:

- «Мой друг подавился хлебом».

Проблемная ситуация:

- «Если не будет хлеба, то что?..»;

Взаимодействие с родителями:

- Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
- Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».
- Консультация - познавательный маршрут «Хлеб - всему голова»
- Совместные конкурсы для детей и родителей.

III этап: заключительный *(подведение результатов).*

1. Выпечка хлеба в домашних условиях совместно с родителями;
2. Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».

Ожидаемые результаты реализации проекта:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивают хлеб, 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.

Результаты работы над проектом.

Дети приобрели умения и навыки исследовательской деятельности: проводить опыты, систематизировать и делать выводы.

У детей сформировались представления о ценности хлеба.

Дети получили знания о том, как выращивают хлеб, что хлеб – это итог большой работы многих людей; познакомились с сельскохозяйственной техникой (машина, комбайн).

Проявили интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба; узнали о разнообразии кулинарных, хлебобулочных изделий.

В заключении мы вывели правила, которым все должны следовать неукоснительно:

1. Берегите хлеб, он дорого достается.
2. Не оставляйте недоеденных кусков.
3. Никогда не бросайте хлеб.
4. Продлите жизнь черствому хлебу.
5. Поднимите брошенный кусок, отдайте птицам, но не оставляйте на полу, на земле, чтобы не затоптали в грязь человеческий труд.

Хочется надеяться, что все то, что мы узнали о хлебе, о том, как дорого он достается, каким нелегким трудом выращивается, заставит нас по-новому относиться к нему.

Таким образом, в результате сделанных мною исследований я нашла ответы на поставленные проблемные вопросы. Хлеб - это основа нашего питания, нашей жизни. Чтобы хлеб попал к нам на стол, необходим труд очень многих людей, поэтому мы должны бережно

относиться к хлебу и ценить труд людей, создавших его. Ведь не даром говорят: «Хлеб - всему голова!»



Список литературы:

1. Емельянова Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет
2. Моя страна. Возрождение национальной культуры и воспитание нравственно-патриотических чувств. Практическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ // Авт.-сост. Натарева В.И. и др. – Воронеж: ТЦ «Учитель», 2005. – 205 с.
3. Рыжова Н.А. Почва — живая земля. М.: Карапуз-Дидактика, 2005.
4. Т.А. Шорыгина. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2012. – 41 с.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.youtube.com/watch?v=BUh0q8z5Pbs>
2. <http://www.youtube.com/watch?v=oeWNlZRSgNM>