

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №76»

ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА

(ВИЗИТКА ПРОЕКТА)

АВТОРЫ ПРОЕКТА:

Ерохова Т.С., должность-воспитатель, высшая категория

Санкт-Петербург, 2015 г.

Тема: ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА

Срок реализации: 3 месяца (март, апрель, май).

Возраст детей: 4-5 лет.

Тип, вид проекта: информационно-практико-ориентированный; фронтальный (с группой детей и их семьями).

Цели: создание условий для формирования предпосылок поисковой деятельности, развития воображения и художественно-творческих способностей в процессе реализации проекта «Хлеб - всему голова».

Задачи проекта: формировать первоначальное представление о процессе производства хлеба, необходимости беречь хлеб; подвести детей к пониманию того, что прежде чем попасть на стол, хлеб проходит много различных превращений, в его изготовлении принимают участие люди многих профессий; вкус хлебных изделий зависит от используемых продуктов и способов приготовления; названия хлебобулочных изделий зависят от формы выпечки и используемых продуктов и способов изготовления (дрожжевые грибки и их значение в процессе приготовления хлеба); человек должен учиться делать все сам; развивать любознательность, интерес к разнообразным трудовым операциям, воспитывать бережное отношение к продуктам человеческого труда, мелкую моторику рук; прививать навыки поисковой деятельности, интеллектуальной инициативы; способствовать индивидуальному самовыражению детей в процессе продуктивной творческой деятельности; обогащать словарный запас.

Актуальность. В дошкольном детстве закладываются основы личностной культуры человека, приверженность к общечеловеческим духовным ценностям. Ребенок должен научиться ориентироваться в природе, предметах, созданных руками человека, явлениях окружающей действительности, общественной и собственной жизни. Чтобы сформировать у детей целостное представление об окружающем мире, следует уделять больше внимания для комплексного изучения природы и ее связи с человеком. Убеждать детей в том, что человек - часть природы, и он должен беречь и уважать окружающий мир.

При этом важно найти интересующую детей тему, создать условия для постижения способов активного взаимодействия с миром, проявления эмоционально-оценочного отношения к происходящему.

Всегда ли мы бережно относимся к хлебу? Кто использует хлеб для питания? Всегда ли хлеба было вдоволь на столе у людей? От чего зависят урожай хлеба и разнообразие его на прилавках магазина? Как хлеб попадает на наш стол? Кто заботится о том, чтобы мы могли приобрести его к своему столу?

Знакомство детей с процессом выращивания и производства хлеба, с людьми, участвующими непосредственно в его изготовлении, способствует расширению кругозора детей, умению определять названия хлебобулочных изделий, техники, устанавливать связи между свойствами и признаками разнообразных

продуктов, определять технологию изготовления хлебобулочного изделия. При этом дети знакомятся с профессиями людей, обследуют предметы с помощью системы сенсорных эталонов и перцептивных действий, группируют предметы в соответствии с познавательной задачей.

В процессе знакомства детей с новыми понятиями, названиями продуктов, зерновых, техники, профессий, хлебобулочных изделий, использованием муки и зерна в жизни человека пополняется активный словарь детей, а значит, развиваются речевые умения и навыки личности, повышается уровень познавательных способностей, развивается воображение, формируется личность в целом.

Нельзя считать себя культурным, интеллигентным человеком без элементарных знаний окружающего мира, природы, без понимания взаимосвязи «человек - природа». Приобщение детей к исследовательской деятельности является средством формирования у них любознательности, интереса, бережного отношения к природным богатствам.

Идеи проекта:

Все занятия по проекту «Хлеб - всему голова» взаимосвязаны, продолжают в других видах деятельности - как самостоятельной, так и коллективной, для того чтобы и педагог, и ребенок ощущали в себе частицу радости, эмоциональный заряд, а главное - желание продолжать работу над проектом. Организуя занятия, необходимо помнить, что знания и умения, усвоенные без интереса и желания, не становятся активным достоянием ребенка.

Планируемые результаты:

В ходе реализации проекта:

- Успешно проведены занятия.
- Организована экскурсия (с родителями) в «Музей Хлеба».
- Собран и оформлен альбом «Хлеб - всему голова».
- Совместно с родителями детьми сочинены и оформлены творческие работы: книжки-малышки о зернышке; собрана подборка мудрых высказываний о хлебе.
- Будет сформировано умение самостоятельно заводить дрожжевое тесто и печь булочки.

В ходе проектирования дети:

- знают, как хлеб на стол пришел; названия хлебобулочных изделий; люди каких профессий принимают участие в процессе производства хлеба; как получают разнообразную муку, где ее используют, что вкус хлебных изделий зависит от используемых продуктов и способов приготовления;
- проявляют познавательные способности;
- демонстрируют предпосылки поисковой деятельности, интеллектуальной инициативы;
- способны определять возможные методы решения проблемы с помощью взрослого, а затем и самостоятельно;

- готовы к индивидуальному самовыражению;
- с удовольствием проявляют интерес и желание к творческой деятельности;
- совершенствуют мелкую моторику рук.

Стратегия реализации проекта

I этап: «Рождение проблемы».

Воспитатель показывает, как в столовой дети небрежно обращаются с хлебом.

Воспитатель. Ребята, подумайте, правильно ли поступают люди, когда бросают хлеб на пол? Почему? Как нужно обращаться с хлебом? Почему? Вы знаете, откуда хлеб пришел к нам на стол?

- Что вы знаете о хлебе? (Хлеб - это продукт. Хлеб продают в магазине. Его привозят на машине с названием «Хлеб». Хлеб бывает белый, серый.)

- Что бы вы хотели еще узнать? Из чего делают хлеб? Как делают хлеб? Кто его делает? Где найти ответы на ваши вопросы?

(Ответы детей: спросить у родителей, узнать на занятиях от воспитателя, прочесть в книгах, посмотреть в Интернете.)

II этап: «Мероприятия и события».

1. Занятия (познавательная и продуктивная деятельность): «Как хлеб на стол пришел?» (познавательное); «Из чего делают хлеб? От чего зависит вкус изделия?» (познавательное; опыты).

2. Беседы: «Как мы можем беречь хлеб?», «Из чего делают хлеб?», «Что такое дрожжи? Какое они имеют значение для процесса производства хлеба?».

3. Создание предметно-развивающей среды: внесение плаката по познавательно-речевому развитию «Хлеб – всему голова», дидактические игры для детей, наглядно-дидактическое пособие «Откуда что берется?», изготовление и оформление детьми вместе с родителями сказки «Путешествие зернышка», посев семян и проращивание в воде зерен пшеницы.

4. Чтение художественной литературы: русские народные сказки: «Колобок», «Каша из топора», «Петушок и бобовое зернышко»; украинская народная сказка «Колосок»; Дж. Родари «Чем пахнут ремесла?», «Какого цвета ремесла?»; В. Маяковский «Кем быть?»; энциклопедия «Что? Зачем? Почему?». «Что такое злаки и почему они так важны?» (Издательство «Эксмо», 2002. С. 224); А. Алексин, С. Михалков, Л. Разгон, В. Хелеменлик «Почемучка», «Кто сделал в хлебе дырочки?» (Издательство Педагогика-Пресс», 1987, 1990, 1991, 1992. С. 225); В. Драгунский «Гайное становится явным»; Н. Гернет, Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»; Н. Носов «Мишкина каша»; Ю. Ермолаев «Два пирожных»; Борис Вовк «Мякиш»; А. Остапов «Когда кончается страда», «Стоят комбайны у обочин».

III этап: «Заключительный (подведение итогов)».

1. Занятие в Академии домашних волшебников «Заводим ожевое тесто» (опытническая деятельность).
2. Оформление альбома по итогам проектирования «Хлеб - сему голова».
3. Занятия: «Как хлеб на стол пришел?» (познавательное); «Из чего делают хлеб? От чего зависит вкус изделия?» (познавательное; опыты); «Заводим дрожжевое тесто» (Академия домашних волшебников) (познавательное; опыт).
4. Беседы: «Как мы можем беречь хлеб?»; «Из чего делают хлеб?»; «Что такое дрожжи? Какое они имеют значение для процесса производства хлеба?».
5. Дидактические игры.
6. Авторские сказки, придуманные детьми совместно с родителями, и фотографии книжек-малышек.
7. Экскурсии на кухню детского сада, в хлебный магазин.
8. Сюжетно-ролевая игра «Хлебный магазин».
9. Альбом «Хлеб - всему голова».

Литература

1. *Агапова, И.* Развивающие игры со словами для детей [Текст]/ И. Агапова, М. Давыдова. - М.: Рипол Классик, 2007.
2. *Волчкова, В. Н.* Конспекты занятий в старшей группе детского сада: познавательное развитие [Текст] / В. Н. Волчкова, Н. В. Степанова. - Воронеж : ИП Лакоцетин С.С, 2010. - С. 24.
3. *Жуковская, Р. И.* Родной край. О труде хлеборобов [Текст] / Р. И. Жуковская, Н. Ф. Виноградова, С. А, Козлова. - М., 1981.- С. 111.
4. *Иванова, А. И.* Модульный принцип педагогического процесса в ДОУ [Текст] : метод, пособие / А. И. Иванова. - М. : ТЦ «Сфера», 2007.-С.48.
5. *Комратова, Н. Г.* Мир, в котором я живу [Текст] / Н. Г. Комратова, Л. Ф, Грибова. - М., 2005.
6. *Кто сделал в хлебе дырочки?* [Текст] // Почемучка. - М. : Педагогика-Пресс, 1987,1990,1991,1992.
7. *Меремьянина, О. Р.* Давайте сохраним. Где каша растет? [Текст] / а. О. Р. Меремьянина, С. А. Суворова. - Барнаул, 2007. - С. 85.
8. *Остапов, А.* Как просят сердце и душа [Текст] / А. Остапов. - Барнаул, 2000.
9. *Рыжова, Н. А.* Почва - живая земля (почва) [Текст] / Н. А. Рыжова. - М., 2005.
10. *Что такое злаки и почему они так важны?* [Текст] // Энциклопедия «Что? Зачем? Почему?». - М.: Эксмо, 2002. - С. 224.