**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**Детский сад №30 «Гвоздичка»**

Проект

***«Хлеб всему голова»***

**для детей старшего дошкольного возраста**



Подготовили : воспитатели

первой квалификационной категории

Поздяева Ирина Николаевна

Данилова Людмила Вячеславовна

г.Саров 2013 г

**«Хлеб всему голова»**

***Участники проекта***: воспитатели ,дети старшей группы №8«Одуванчик», родители

***Вид проекта***: познавательно- исследовательский , краткосрочный

***Срок реализации***: 1 неделя

**Цель реализации проекта:**

-систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол.

Создать и обеспечение условий для развития познавательно – исследовательских способностей детей в процессе разработки и проведения детско-взрослого проекта «Хлеб - всему голова».  
**Задачи:**

• Формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий

• Формировать представления о долгом пути хлеба от поля до стола Способствовать развитию детской любознательности.

• Развивать эстетическое отношение к окружающей действительности

* Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания.
* Развивать умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности
* Побуждать к активным действиям совместной деятельности со взрослыми и детьми.

• Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду людей, которые занимаются созданием хлебных изделий.

**Предполагаемый результат:**

1. Усвоение детьми необходимых знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Способствовать воспитанию у детей чувства уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб.
3. Вовлечение родителей в педагогический процесс.

**Проблемная ситуация**

*Дима на земле увидел брошенный хлеб и спросил: « А разве хлеб можно бросать А как его выращивают?»*

**ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ**

- Беседа о хлебе (предварительная, о имеющихся знаний у детей о значении хлеба)

-Заучивание тематических стихов, пословиц, поговорок, чтение рассказов,

-Познавательное занятие «Откуда хлеб пришел»;

- Организация досуга «Отгадай загадку на вкус»

-Экспериментирование :

«Что получиться, если смешать воду, муку и соль»

-Просмотр презентации «Путешествие колобка»

-Просмотр видео «Откуда хлеб пришел»

-Создание музея зерна

- Подбор книг по теме в книжном уголке.

-Экскурсия для детей средней группы « Все о хлебе» проводится детьми старшей группы

**РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА**

***1 этап – подготовительный.***

* Подбор художественной литературы для чтения и заучивания стихов.
* Разработка конспекта занятия «Откуда хлеб пришел»
* Подбор иллюстративного материала, презентаций для реализации проекта.
* .Изготовление дидактической игры «Как испечь печенье» «Подбери часть»,
* Подбор злаковых для музея зерна
* Консультации для родителей : «О пользе Хлеба» « Вторая жизнь черствому хлебу»

***2этап- основной***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Образовательная область*** | ***Цели*** | ***Методы и приемы*** | |
| **Познание** | -Формировать представления о том пути, который проходит хлеб, чтобы появиться у нас на столе, о разнообразии хлебобулочных изделий ,  Формировать и расширять представления о свойствах воды, муки и соли  Знакомить детей со злаковыми культурами и что из него получают  Знакомить детей с историей хлеба, как раньше выращивали хлеб, развивать любознательность  Учить детей угадывать на вкус и называть виды хлебобулочных изделий умение отгадывать загадки  Развивать мышление умение  выстраивать логические цепочки, | НООД « Хлеб всему-голова»  Презентации  «Путешествие колобка»  «Откуда хлеб пришел»  Экспериментирование  Что получится из муки, воды и соли»  Просмотр гербария «Злаковые культуры»  Посещение музея зерна  «Как раньше хлеб растили»  Познавательный досуг «Отгадай загадку на вкус»  Д/И «Как испечь печенье» «Подбери часть», «Что лишнее» «Путаница» | |
| **Коммуникация** | Изучение уровня представлений детей по теме. Воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб. Развивать память, умение пересказывать небольшие по содержанию тексты., воспитывать уважение к народному творчеству  Развивать интонационную выразительность. Развивать речь, логическое мышление  . | Предварительная беседа  «Что мы знаем о хлебе»  Заучивание стихотворения (Я.Аким) «Хлеб ржаной», пословиц и поговорок о хлебе.  Пересказ рассказа  Я. Тайца «Все здесь»  Составление рассказа по картине «Уборка»  Словесная игра «Продолжи пословицу» «Кто, что делает» | |
| **Социализация** | развивать социальные навыки: учитывать интересы партнера, отстаивать свое мнение, доказывать свою правоту, вызвать интерес к теме игры, закрепить знания о труде пекаря, о последовательности его действий.; закрепление представлений о работе продавца, о многообразии х/б изделий, воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб | Сюжетно-ролевая игра «Пекарня» Булочная»  Строительная игра «Бункеры для зерна» Гаражи для комбайнов и машин | |
| **Безопасность** | Какие нужно соблюдать взрослым правила при пользовании ножом, нужно ли брать его детям и почему | Наблюдение за резкой хлеба | |
| **Здоровье** | Рассказать о пользе хлеба. | Беседа «Чем полезен хлеб» | |
| **Художественное творчество** | Учить рисовать хлебный колосок, закреплять умение рисовать красками; Учить симметричному вырезыванию, составлять коллективную работу; закреплять умение лепить (скатывание, раскатывание, соединение деталей,,) передавая характерные особенности формы и цвета того или иного хлебного изделия( для с-р игры «Булочная»), развивать творческие способности | Рисование на тему: «Золотистый колосок»  Коллективная аппликация на тему «Хлебное поле»  Лепка их соленого теста: « Хлебные изделия»  Раскрашивание изделий из соленого теста | |
| **труд** | Познакомить детей с работой повара и процессом замешивания теста  вызвать интерес и уважение к труду взрослых  Продолжать учить детей конструировать из бумаги,  выполнять работу в определённой последовательности, опираясь на образец и схему. | Экскурсия на кухню  детского сада « Как замешивают тесто»  Наблюдение за работой по разгрузке хлебного фургона    Ручной труд « Короб для зерна» | |
| **Художественная литература** | поддержать интерес к чтению художественной литературы, развивать умение находить в тексте ответы на заранее поставленные вопросы. | Укр.н.с. «Колосок»,  Р.н.с «Круть и Верть»,  Пришвин М.М  «Легкий хлеб».  Н.Самкова «О хлебе»  А. Мусатова «Откуда хлеб пришел»  рассказа Ю.Ванаг «Хлеборобы»,  Г.Юрминой «Комбайнер», Л.Вороновой «На дальнем поле», |
| **Физическая культура** | упражнять в умении быстро двигаться по сигналу  развивать интерес к играм-соревнованиям, развивать ловкость и быстроту  упражнять в умении давать ответ на вопрос взрослого соответствующим движением, сравнивать и классифицировать предметы по определенному признаку (сделаны из муки)  Развивать мелкую моторику | П/и Мышеловка»  «Кто быстрее перевезет зерно на элеватор»  «Хлопай-топай»-  «Каравай»  Пальчиковая гимнастика «Пекарь» «Ладушки»  Выложи из счетных палочек  «Мельница.» «Колосок» | |
| **Музыка** | - развивать певческие навыки в процессе разучивания новой песни , умение слушать музыкальное , произведение. обогащать музыкальные впечатления в процессе восприятия музыкального произведения | Аудиозапись песни Г.Струве «Моя Россия»,  Я.Френкеля «Русское поле»  народной песни «Блины» В.Арзуковой Ольга Воронец « Хлеб-всему голова» | |

***3этап- заключительный***

* Анализ и обобщение полученных знаний
* Экскурсия для детей средней группы « Хлеб всему голова», проводится детьми старшей группы

**Взаимодействие с родителями**

* Заучивание с родителями пословиц и стихов
* Предложить принести семена злаковых культур для создания «Музея зерна».
* Предложить родителям составить фоторепортаж «Секреты семейной выпечки»
* Посетить отдел хлебобулочных изделий в универсамах города
* - Предложить воспользоваться сетью интернет для расширении знаний детей о многообразии сельскохозяйственной техники;
* Составить с детьми рассказа «О злаковых культурах» «Как раньше хлеб растили», « Путь хлеба»

**Выводы**

У детей повысился уровень знаний по данной теме.Дети получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людям разных профессий связанных с выращиванием и выпечкой хлеба, что труд их нужен, но очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий.

**Литература**

1. Хрестоматия «Наша родина». –. изд. «Просвещение» 1984г.

2.. Сборник загадок. Пословиц и поговорок– М., изд-во «Экзамен», 2008

3. Хлебные изделия в картинках. Наглядное пособие для педагогов. – М., 2004.

4 «Злаки» в картинках. Наглядное пособие для педагогов. – М., 2005

5.Т.М.Бондаренко «Экологические занятия с детьми 5-6 лет»

Г. Воронеж 2006

6.Аверьянова А.П. Изобразительная деятельность в детском саду. – М.2001 г.

7 .Комарова Т.С., Зарянова О.Ю., Иванова Л.И., Карзина Г.И., Милова О.М. Изобразительное искусство детей в детском саду и школе. – М.2000 г.

9.Программа воспитания и обучения в детском саду. (Под редакцией М.А.Васильевой, В.В.Гербовой, Т.С.Комаровой – 2-е изд., испр.и доп.- М.2005.

10. «Злаки. Какие они?» г. Москва изд. ГНОМ и Д 2003г.