Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно - эстетическому развитию детей
«Лесная сказка»

Проект:
«Хлеб всему голова»

Воспитатель: Шарова В.Н.

п.г.т. Талинка
Октябрьский район
2010 – 2011 учебный год

Руководитель проекта: воспитатель старшей группы №1 (В.Н. Шарова).
Возраст детей: дети 5 - 6 лет.
Состав проектной группы: воспитатели и воспитанники старшей группы №1, физ. инструктор, музыкальный руководитель, родители воспитанников.
Срок реализации: 1 год
Тип проекта.
По доминирующей в проекте деятельности: познавательно – исследовательский.
По содержанию: педагогический.
По составу участников: групповой.
По времени проведения: краткосрочный.
Средства реализации: занятия, беседы, восприятие художественной литературы, игровая деятельность, продуктивная деятельность (рисование, аппликация, конструирование), рассматривание иллюстраций, просмотр презентаций по теме, сотрудничество с родителями.

Актуальность проекта. Хлеб – это продукт человеческого труда, это 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. Ещё с давних времён принято было встречать дорогих гостей с хлебом и солью, показывая уважение и гостеприимство.
Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по – своему помнит, воспринимает и ценит его.

Проблема: Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, выбрасывают недоеденные куски). Мне хочется в доступной игровой форме, донести до детей ценность хлеба – как главного продукта на столе. Обратить внимание детей, на то какими усилиями появляется хлеб на нашем столе. Предложить проследить какой длинный и трудоёмкий путь проходит маленькое зёрнышко до того, как окажется на нашем столе вкусной и ароматной буханкой хлеба и сколько людей разных профессий трудится над его производством, воспитать бережное и уважительное отношение к хлебу и людям разных профессий вырастивших его.

Цель: Формирование у детей представлений о том, что хлеб – это ценный продукт, производство которого требует большого труда.

Задачи проекта
Образовательные. Познакомить с процессом выращивания и изготовления хлеба, начиная со старины и до наших дней. Формировать у детей представление о том, что хлеб – это итог большой работы многих профессий людей. Расширять представление детей о многообразии хлебобулочных изделий.
Развивающие. Развивать логическое мышление, любознательность, интерес к исследовательской деятельности.

Воспитательные. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение и благодарное отношение к труду людей, участвующих в его выращивании и в производстве.

I этап. Предварительная работа:

• Подбор литературы, картин, иллюстраций, подготовка презентаций;
• Создание временного уголка проектной деятельности;
• Объявление детям и родителям о начале проекта;
• Договорённость с местным хлебозаводом о выставке «Хлебобулочных изделий нашего хлебозавода»;
• Индивидуальное заучивание детьми стихов, пословиц, поговорок о хлебе.

II этап. Выполнение проекта:

• Беседа о старинных семейных обычаях. В ходе, которой мы узнали, что издавна избы строили с низким дверным проемом, чтобы при входе в избу гость наклонялся (кланялся) дому, его хозяевам. А, хозяин, всегда встречал дорогого гостя с хлебом и солью. Хлеб выращивали самостоятельно. В теплое время года, выходили в поле, все от мала до велика, и старшие дети с малых лет помогали родителям выращивать и убирать хлеб.
• Показ презентации: «Как крестьяне выращивали хлеб!». Познакомились с трудом крестьян при выращивании хлеба, ознакомились со старинными предметами труда (соха, косуля, борона, коса, серп, молотило, мельница, жернова).
• Посадка семян пшеницы, ржи, овса. Решили самостоятельно, в домашних условиях, прорастить зёрна в земле и в воде, чтобы узнать, сколько времени и труда нужно для проращивания колосьев, из которых можно добывать муку для выпекания хлеба, пирожков, булочек, пряников, сушек и даже изготовления макарон. Ежедневно ухаживали, наблюдали, вели записи в паспорте наблюдений.
• Чтение литературных произведений по теме. В течение проекта, мы с детками прочитали множество художественных произведений, которые посвящены возникновению хлеба, его ценности, важности и учат необходимости беречь и ценить хлеб:
- Я. Аким «Пшеница», «Хлеб»; А. Букалов «Как машины хлеб берегут»; В. Дацкевич «От зерна до каравая»; Е. Житникова «От зёрнышка до булочки», П. Коганов «Хлеб – наше богатство»; К. Паустовский «Теплый хлеб»; С. Погореловский «Вот он Хлебушек душистый… »; В. Ремизов «Хлебный голос»; Е. Русаков «Черный хлеб», «Ржаной колос»; В. Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом»; И. Токмакова «Что такое хлеб»; К. Ушинский «Хлеб»; К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»; Т. Шорыгина «Ломоть хлеба». Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок». Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе.
• Показ презентации: «От зёрнышка до булочки! ».

В презентации мы ознакомились с процессом выращивания и изготовления хлеба в наше время. Увидели, какие произошли изменения в современном мире, что процесс выращивания хлеба изменился: из ручного труда превратился в механизированный. Познакомились с новыми профессиями:

агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь. Ознакомились с сельскохозяйственной техникой, облегчающей труд хлеборобов, пекарей, водителей. Дети читали стихи, пословицы, поговорки о хлебе.

• Опытно – экспериментальная деятельность: провели с детьми опыт «Превращение зерна в муку» с помощью кофемолки. В результате узнали, что из зёрен пшеницы получается мука белого цвета, которая применяется для изготовления булок, батонов, белого хлеба, а из зёрен ржи получается мука серого цвета, и применяется для изготовления чёрного хлеба, калиток.

• Выставка «Хлебобулочных изделий!». Наши родители помогли нам организовать выставку разных хлебобулочных изделий, выпекаемых на нашем местном хлебозаводе.

• Изготовление хлебобулочных изделий для кукол из солёного теста.

- Наблюдение за трудом воспитателя «Замешивание солёного теста».
- Лепка булочек, калиток, пирожков, караваев для кукол и использования в сюжетно – ролевых играх.
- Раскрашивание лепных изделий.

• Чаепитие.

После беседы о хлебе, о его ассортименте, о тяжелом и интересном труде работников хлебозавода, мы занялись дегустацией хлебобулочных изделий. Определили, что для каравая и пирожков использовали пшеничную муку, а для калиток ржаную. Пили чай с караваем, калитками, сочнями, колобами, булочками, пирожками с разной начинкой, было всё очень вкусно.

<u>III этап. Заключительный:</u>

• Совместный праздник (детей и родителей) «Хлеб - всему голова».

• Создание альбома «От зернышка до булочки».

• Презентация проекта.

<u>Результаты проекта:</u>

• У детей сформировалось представление о ценности хлеба.

• Дети узнали, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, и сколь людей разных профессий трудятся над его производством.

• Дети проследили долгий и трудоёмкий процесс прохождения маленького зёрнышка до нашего стола буханкой хлеба.

• Дети узнали значимость необходимой сельскохозяйственной техники для подготовки почвы, сбора и обработки урожая в разные времена;

• Дети приняли активное участие в опытно – экспериментальной деятельности «Прорастание зёрен пшеницы, ржи, овса», «Превращение зерен в муку с помощью кофемолки».

• Расширились представления детей о многообразии хлебных продуктов;

• Дети побывали в роли пекаря при изготовлении пирогов для кукол из солёного теста.

• Дети стали бережно, с уважением относиться к хлебу, как главному продукту на столе.

В ходе проектирования дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. У

детей формировались навыки опытно – экспериментальной деятельности, развивалась познавательная активность, самостоятельность, творчество.

Используемая литература

Алмазов Б.А. Наш хлеб. Научно-художественная книга / Рис. и оформл. Д. Плаксина. – Л.: Дет. лит., 1985. стр. 207 .
2. Горькова Л.Г., А.В. Кочергина А.В, Л.А. Обухова Л.А. Сценарии занятий по экологическому воспитанию дошкольников. Москва: Вако, 2005. Стр.90.
3. Давыдова М.А. Сценарии музыкальных календарных и фольклорных праздников. Москва: Вако, 2007. Стр.64.
4. Детство: Программа развития и воспитания в детском саду/В.И.Логинова, Т.И.Баранова, Н.А.Ноткина;-СПб: Детство - пресс, 2001.
5. Ежикова Т.А., Кляйн Т.Я. В гости праздник к нам пришёл. Волгоград: Учитель, 2001. Стр.46.
6. Журнал.Ребенок в детском саду, №5/2008, №2/2008
7. Журнал. Добрые советы сентябрь, 2006, стр72.
8. Подшибякина С.Ю..Хоровод круглый год. Волгоград: Учитель, 2004.-48с.
9. Смирнова Н.С., Тихонова М.В. Красна изба. Санкт-Петербург: Детство-пресс, 2000. Стр.48.

Фотоотчет (фото из личного архива воспитателя Шаровой В.Н.)

Совместный праздник «Хлеб - всему голова»

Обыгрывание украинской народной сказки «Колосок»

Подвижные игры: «Калачи», «Перевезем зерно на элеватор».