

муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска
"Детский сад № 432 "Солнечный зайчик"

Краткосрочный проект на тему
«Хлеб - всему голова»
Старшая логопедическая группа № 10

Подготовили:
Пилипенко З. А.
Ульянова Н. А.

Новосибирск, 2023

Краткосрочный проект на тему «Хлеб - всему голова»

Старшая логопедическая группа № 10

Участники проекта: воспитатели, дети старшей группы, родители.

Тип проекта: познавательно-исследовательский, краткосрочный.

Вид проекта: групповой

Образовательные области:

- социально-коммуникативное развитие;
- познавательное развитие;
- речевое развитие;
- художественно-эстетическое развитие;
- физическое развитие.

Срок реализации: 1 неделя, с 16 октября по 20 октября 2023 года.

Актуальность: Хлеб – это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети едят хлеб с удовольствием, а другие отказываются от него? Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к нему небрежно: играют, бросают, крошат.

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

Цель проекта: систематизировать, обобщить и расширить представления о ходе процесса от рождения до поступления хлеба на стол. Создать условия для развития познавательно-исследовательских способностей детей в процессе разработки и проведения проекта.

Задачи:

Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.
- закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;

- формировать знания о многообразии злаковых культур и хлебобулочных изделий;

Развивающие:

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.
- обогащать расширять словарный запас детей: жатва, комбайн, колос, хлебоборо, сеять и т. д., совершенствовать навыки связной речи;
- способствовать развитию детской любознательности;

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- 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 нелегкому труду людей, выращивающих хлеб.
3. Получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
4. Воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
5. Воспитывать бережные отношения к хлебу.
6. Вовлечение родителей в педагогический процесс.

Работа с родителями:

- сделать альбом "Хлеб - всему голова", " Хлеба разных стран";
- приготовить книжку-малышку "Путешествие зернышка";
- приготовить сказки о хлебе, придуманные совместно с детьми;
- нарисовать рисунки "Хлебное поле";

- сделать альбом " Пословицы и мудрые слова о хлебе».

Этапы проекта.

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- постановка целей и задач проекта.

Основной этап.

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта.

Непосредственное

внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

Познавательное развитие:

Беседы:

- «Как на наш стол хлеб пришел»;
- «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»
- «Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»
- «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»
- «Какой бывает хлеб»;
- «Пшеница – спутница и кормилица человека»
- НОД. Ознакомление с окружающим «Хлеб – всему голова»
- Рассматривание иллюстраций и репродукций:*
- Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;
- Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;
- Просмотр видеофильмов:*
- «Как растет пшеница»;
- «Труд комбайнера»;
- «По секрету всему свету. Как получается хлеб».
- Просмотр мультфильмов:*
- «Золотые колосья» белорусская сказка;
- «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки

Г. Х.

Андерсена;

«Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Знакомство с профессиями:

- Агроном;
- Комбайнер;
- Пекарь;
- Кондитер;

- Продавец.

Исследовательская деятельность:

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

Опытно – экспериментальная деятельность:

Превращение зерна в муку.

Замешивание теста.

Речевое развитие.

НОД. Пересказ: Я. Тайц «Все здесь»

Грамота. Словесные игры:

«Образование относительных прилагательных» (упражнение в словообразовании прилагательных от слов *пшеница, рожь* по данному образцу, согласование их с существительными),

«Образование родственных слов».

Чтение художественной литературы о хлебе:

• Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»

- М. Глинская «Хлеб»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше», «Сказка о пшеничном зернышке»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый»
- С. Михалков «Булка»
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

«Семья»;

«Хлебный магазин»;

«Кулинария».

Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Что, где растет»;
- «Что из какой муки испекли?»;
- «Четвертый лишний»;
- «Что сначала, что потом»;
- «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
- «Как превратить муку в тесто?»;
- «Назови ласково».

Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

- рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;

- НОД. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми;
- НОД. Рисование «Золотые колоски»

Физическое развитие:

Пальчиковые игры: «Копна», «Как у деда Еромолая»

Физкультурные минутки: «Каравай», «Колосок и зернышки»

Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- инсценировка литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь» ;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;
- Создание альбома «Хлеб – всему голова».
- Развлечение «Хлеб всему голова»

Вывод

В результате работы над проектом дети узнали:

- как вырастить хлеб, изготовить муку, выпечь хлеб.
- узнали об истории возникновения хлеба, хлебных профессиях.
- узнали, что в хлебе содержат необходимые вещества для жизнедеятельности человека.
- разгадывали загадки, разучивали стихи и песни, узнали пословицы о хлебе. Посмотрели презентацию «Как хлеб на стол пришёл».
- создали выставку работ детей «Колосья».

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, богатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями, познакомить со старинными русскими обычаями, а так же привлекла родителей к образовательному процессу в детском саду.

Список используемой литературы:

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.
3. Сайт: «Родная тропинка: развитие ребенка от рождения до школы»

Отчет по тематической неделе «Хлеб - всему голова»

Вот он Хлебушек душистый,

Вот он теплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол, он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

В нем — земли родимой соки,

Солнца свет веселый в нем...

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Автор: С. Погореловский

Тематическая неделя «Хлеб - всему голова» прошла в нашей группе с 16 по 20 октября.

Неделя получилась очень насыщенной и интересной. В течение недели дети познакомились с тем, как выращивают хлеб, как он «приходит» к нам на стол, рассматривали зерна пшеницы, познакомились с техникой, которая выходит на поля, чтобы посадить, а затем и собрать зерно, проследили путь от зёрнышка пшеницы до вкусного румяного каравая на столе, узнали много нового о труде земледельцев.



Во время бесед дети узнали о значении хлеба в жизни человека, о людях, которые выращивают хлеб. Мы пытались объяснить ребятам что хлеб — результат нелегкого труда тружеников села.

Рассматривали картины «Откуда, берется хлеб», «Какой бывает хлеб», «Из чего делают хлеб».

Читали сказки: «Колосок», «Крылатый, мохнатый, масленый».

Поиграли в дидактические игры «Угадай-ка», «Что общего и чем отличаются?», «Разложи блинчики», «Расставь правильно».

Сюжетно ролевые игры: «Магазин хлебобулочных изделий», «Кафе — Бельгийские пекарни», «Семья на природе» (едем на пикник), «Комбайнер», «Шофер» — «Возим урожай пшеницы»

Поиграли, в пальчиковую игру: «Хлеб». Хороводную игру «Каравай».

Рассматривали и сравнивали зерна пшеницы, ржи, овса.



А также мы с ребятами провели эксперимент, поставили дрожжевое тесто и наблюдали как оно у нас поднимается.

Из соленого теста мы с ребятами слепили разные хлебобулочные изделия.



Сделали аппликацию колосок.

Родители совместно с детьми испекли каравай и оладьи.





Итоговым мероприятием по теме «Хлеб — всему голова», был кукольный спектакль украинской народной сказки «Колосок». Дети с интересом наблюдали за кукольными героями и сами охотно принимали участие в сценке, и закрепили знания, о том, какой долгий и трудный путь хлеба к нашему столу.

