

Проект на тему: «Хлеб-всему голова»



Участники проекта: воспитатели , дети старшей группы №9, родители.

Тип проекта: познавательно- исследовательский, долгосрочный

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. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости.

Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

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

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.

ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ

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

Заучивание тематических стихов, пословиц, поговорок, чтение рассказов.

Познавательное занятие «Откуда хлеб пришел»

Экспериментирование :

«Что получится, если смешать воду, муку и соль»,
«Как получается мука»

Подбор книг по теме в книжном уголке.

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

1 этап - подготовительный.

Подбор художественной литературы для чтения и заучивания стихов.

Разработка конспекта занятия «Откуда хлеб пришел»

Подбор иллюстративного материала

Консультации для родителей : «Значение хлеба в жизни человека»

2 этап- основной.

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.

3 этап- заключительный

Анализ и обобщение полученных знаний

Взаимодействие с родителями

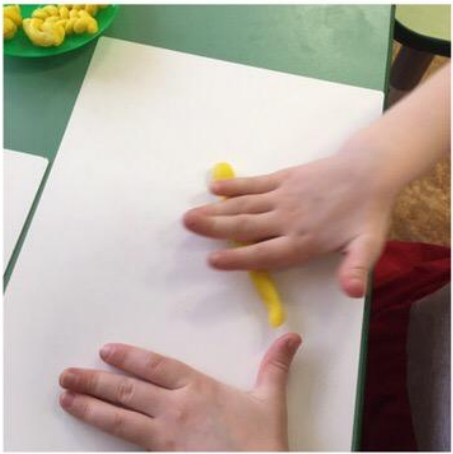
Предложить родителям составить фоторепортаж «Секреты семейной выпечки»

Посетить отдел хлебобулочных изделий в универсамах города

Предложить воспользоваться сетью интернет для расширения знаний детей о многообразии сельскохозяйственной техники.















Выводы:

У детей повысился уровень знаний по данной теме. Дети получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людях 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.

Спасибо за внимание!

