

Социокультурный проект
в подготовительной группе №1

Тема: «Хлеб - всему голова!»



Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил!

Не жалел труда и сил.

Вот он Хлебушко душистый.

Вот он теплый, золотистый.

Авторы: Терскова Т.В.,- воспитатель первой квалификационной категории;
Карсанова С.В.,- воспитатель первой квалификационной категории

Владикавказ 2022г

Актуальность проекта: Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка.

В старину хлеб сравнивали с солнцем, золотом, с самой жизнью.



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).

Назначение проекта: проект призван обратить внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется на нашем столе; призван воспитывать бережное отношение к хлебу и труду хлебороба.

Ожидаемые результаты:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, как это происходит сейчас;
- донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой, трудоёмкой работы многих людей;
- развитие интереса к профессиям пекаря, кондитера, хлебороба и трудулюдей, участвующих в производстве хлеба.

Сроки реализации проекта: 2 недели (с 24.10.2022г. -11.11.2022г.)

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи:

Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

Развивающие:

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

Участники проекта: а) дети подготовительной группы; б) воспитатели; в) родители; г) учитель-логопед: Икаева З.

Вид проекта: экологический, познавательно-исследовательский.

Предварительная работа:

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях, о выпекании хлебобулочных изделий.

- Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видео – материал (презентации), злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта.
- Подбор художественного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, стихи, пальчиковые игры.

Предполагаемый результат по итогам проекта:

- формирование у детей представления о ценности хлеба;
- получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- формирование бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

Методы исследования:

- сбор информации;
- беседы;
- наблюдения;
- опытно – экспериментальная деятельность;
- анализ.

Этапы экологического, познавательно – исследовательского проекта:

1. Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе.

2. Основной этап:

- получение муки из зерна;
- изучение свойств муки, теста.

3. Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление игрового центра поделками из теста для сюжетно-ролевой игры «Булочная»;
- выпуск стенгазеты «Хлеб - наше богатство!»

Формы работы:

- Дидактические игры.
- Музыкальные тематические досуги.
- Рассказы воспитателя о хлебе и хлеборобах.
- Беседы-диалоги.
- Чтение детской художественной литературы.
- Показ презентаций по теме.
- Чтение энциклопедии «Хочу все знать!»
- Рассмотрение иллюстраций и репродукций.

Проблема:

Перед началом проекта с детьми была проведена беседа с детьми: «Что мы знаем о хлебе?»

- а) Что такое хлеб?
- б) Из чего готовят хлеб?
- в) Кто помогает выращивать хлеб?
- г) Какие хлебные изделия вы любите?
- е) Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Беседа выявила у детей низкий уровень знаний детей об этапах выращивания хлеба, о труде хлебоборохов. И мы вместе поставили задачу решить проблему и как можно больше узнать о хлебе, о его выращивании и о том, как он попадает к нам на стол.

Что знаю о хлебе?	Что хочу узнать?	Как узнать?
Хлеб продаётся в магазине	Кто выращивает хлеб?	Спросить у папы
Из зёрен делают муку	Что необходимо, чтобы вырастить хлеб?	Спросить у мамы
Хлеб бывает белый и чёрный	Как готовится тесто?	Спросить у воспитателей
Хлеб пекут в хлебопечке, в духовке	Как растили хлеб раньше без техники?	Посмотреть познавательную передачу
Пшеница растёт на поле	Какие ещё есть крупы?	Прочсть в книге, энциклопедии
Хлеб выпекают в пекарне	Что (кто) помогает выпекать хлеб в большом количестве?	Расспросить бабушку, старшую сестру

Взаимодействие с родителями:

- Вместе с родителями разучивание стихов, песен, пословиц и поговорок о хлебе;
- Выпуск стенгазеты «Хлеб - наше богатство!»;
- Изготовление солёного теста для продуктивной деятельности к игре «Булочная»;
- Театрализованное представление для педагогов и родителей по сказке «Колосок»

Интегрируемые образовательные области:

- Познавательное развитие;
- Речевое развитие;
- Социально-коммуникативное развитие;
- Художественно-эстетическое развитие.

Познавательное развитие:

Беседы:

- «Как на наш стол хлеб пришел»;
- «Кто такой хлебороб»;
- «Какой бывает хлеб»;
- «Как испечь хлеб в домашних условиях»;
- «Хлеб – наше богатство!»
- «Сельскохозяйственные машины»

НОД:

- «Откуда к нам приходит хлеб»;
- «Хлеб - наше богатство!»;

Рассматривание иллюстраций и репродукций:

- Рассматривание серии картинок на тему: «Выращивание хлеба»;
- Составление рассказов по иллюстрациям «Как выращивают хлеб»;
- Рассматривание сюжетных картин: И. И. Шишкина «Рожь»;
- С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».

Просмотр мультимедийных фильмов:

- «Как выращивают хлеб»;
- «Как печется хлеб»

Просмотр мультфильмов:

- «Золотые колосья» - белорусская сказка;
- «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х. Андерсена;
- «Хлеб» белорусская сказка;
- «Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Знакомство с профессиями:-Агроном:- Комбайнёр:- Пекарь:- Кондитер:- Продавец:

- Хлебороб;



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 (ступка, кофемолка).

Замешивание родителями соленого теста для ручного труда (с помощью родителей).

Речевое развитие: Ч.Х.Л.

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»;
- В. Дацкевич «От зерна до каравая»;
- Ю. Крутогоров «Про булку белую и кашу пшеничную»;
- В. Ремизов «Хлебный голос»;
- Я. Аким «Хлеб»;
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»;
- Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
- И. Токмакова «Что такое хлеб»;
- П. Коганов «Хлеб - наше богатство»;
- Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Социально-коммуникативное развитие:

Сюжетно-ролевые игры:

«Семья»; «Булочная»; «Семейное чаепитие»; «Пекарня»

Дидактические игры:

- «Назови профессию»;
- «Назови хлебобулочные изделия»
- «От зерна до каравая»;
- «Что сначала, что потом»;
- «Превращения зернышка»;
- «Чудесный мешочек»;
- «Какой он, хлеб?»;
- «Назови хлебобулочные изделия»
- «Угадай на вкус»
- «Что, где растет»;
- «Четвертый лишний»
- «Угадай на ощупь»;
- «Из чего сварили кашу?»;
- «Как превратить муку в тесто?»;
- «Назови ласково».

Художественно-эстетическое развитие:

Изобразительная деятельность:

- лепка из соленого теста хлебобулочных изделий для сюжетно-ролевой игры «Булочная»;
- раскрашивание хлебоуборочных машин;
- рисование «Золотые колоски» (техника примакивания кистью);
- аппликация «Корзина с колосьями» (техника «Пластилинография»);
- аппликация «Кренделя-бублики» (из круп)

Музыкальная деятельность:

- Заучивание песен о хлебе «Хлебопёк» (муз. Юрия Кудинова);

«Каравай земли и неба» (муз.Витлин В., сл.Каганова П.)

• Слушание музыки О. Варенец «Хлеб всему голова»









