

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад №3

Проект «Откуда хлеб пришёл»
(подготовительная группа)



Выполнила: воспитатель Медведева Ю. А.
Стаж работы: 4 года

п. Максатиха 2020 г.

Вид проекта: познавательный-творческий.

Время реализации: краткосрочный

Сроки реализации проекта: 5.10.2020-9.10.2020 года

Участники проекта: дети подготовительной к школе группы, воспитатель, родители.

Возраст детей: 5-7 лет

Актуальность проекта: есть в мире ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это воздух, земля, вода, солнце, жизнь человека. В один ряд с этими словами нужно поставить и слово хлеб. Хлеб – это символ жизни, здоровья, труда, благополучия.

Я выбрала эту тему, потому что в жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения.

Мы хотим воспитать детей любящих, уважающих и знающих, каким способом получают муку, хлеб и уважающих труд хлеборобов, а так же, вызвать бережное отношение к хлебу.

Проблема:

Во время беседы- «Откуда к нам хлеб пришел?» дети заинтересовались и захотели больше узнать о пути, который проходит хлеб, прежде, чем попасть на наш стол.

Цель проекта: формировать знания о последовательности выращивания хлебных злаков, процессе изготовления хлеба.

Задачи:

- расширить знания детей о значении хлеба в жизни человека;
- сформировать представление о выращивании хлеба от зерна до колоска;
- уточнить знания о процессе приготовления хлеба, как полезного и необходимого продукта для жизни человека;
- воспитывать бережное отношение к хлебу;
- развивать мелкую моторику в процессе работы с тестом;
- развивать у детей познавательную активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

Ожидаемый результат.

- Усвоение детьми знаний о хлебе, откуда берётся хлеб, как его делают.
- Уважение к труду взрослых.
- Бережное отношение к хлебу.
- Развитие познавательной активности, самостоятельности, творчества.
- Активизация речевой активности детей в различных видах деятельности.
- Вовлечение родителей в педагогический процесс.

Этапы реализации проекта.

1. Подготовительный этап:

- поиск материалов по данному проекту;
- разработка конспектов познавательных-речевых и творческих занятий, бесед;
- подбор художественной литературы;
- подбор дидактических игр;
- подбор информационного материала в уголок родителей;

-Подготовка презентации.

2. Основной этап (реализация в образовательной деятельности)

- НОД - «Откуда хлеб пришел».

- Беседы;

- Презентация «Как хлеб попал на наш стол»;

- Дидактические игры;

- Сюжетно –ролевые игры;

- Выставка книг;

- Пальчиковые игры;

- Загадки;

- Поговорки;

- Чтение литературы;

- Лепка;

- Рисование.

-Раскраски.

Консультация для родителей «Хлеб всему голова»

Заключительный этап:

- Лепка из солёного теста хлебобулочных изделий.

- презентация проекта;

План реализации проекта

Познавательное развитие:

1. Беседа «Хлеб всему голова»

Цель: Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу и уважение к людям, их профессиям.

Расширять знания детей о пользе хлеба.

2. Беседа «Культура поведения за столом, бережное отношение к хлебу»

Цель: Закрепить знания детей о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания, и его трудно вырастить.

Воспитывать чувство уважения к труду людей.

3. Ситуативная беседа «Нельзя крошить хлеб»

4. Рассматривание картины «Уборка урожая»

Учить детей составлять рассказ по картине, передавать свои наблюдения.

Активизировать словарь детей (колос, рожь, пшеница, комбайн).

5. Рассматривание колосьев пшеницы.

Создать условия для формирования у детей бережного отношения к хлебу.

6. Рассматривание картинок с изображением хлеба – булочных изделий.

Пополнять словарь детей.

7. Показ презентации «Как хлеб попал на стол».

8. Дидактическая игра по ФЭМП «Посчитай зёрна»

Цель: Закреплять счёт с детьми. Развивать мелкую моторику рук.

9. Дидактическая игра « Раздели на группы».

Продолжать учить детей классифицировать предметы на группы (из муки или других материалов).

10. Игра «Разрезные картинки».
Развивать мышление и внимательность детей.
11. Пальчиковые игры «Посевная», «Хлеб».
Развивать мелкую моторику рук.

Социально – коммуникативное развитие:

1. Сюжетно – ролевая игра «Поход в магазин за хлебом»
Развивать игровой сюжет.
Развивать умение детей брать на себя роль взрослых.

Речевое развитие:

1. Пальчиковые игры «Хлеб», «Мельница»
2. Отгадывание загадок о хлебе.
3. Заучивание поговорок про хлеб
4. Дидактическая игра «Что сделано из муки?»
Развивать познавательный интерес детей. Развивать речь детей.
5. Дидактическая игра «Что сначала – что потом»
Цель: Обогащать словарный запас детей.
Закреплять знания о этапах изготовления хлеба.
6. Дидактическая игра «Что из какой муки испекли»
Закреплять знания детей о злаковых культурах и типах муки.
7. Дидактическая игра «Какие блюда из муки нам готовят повара в детском саду».
Развивать познавательный интерес детей. Развивать речь.

Чтение литературы:

1. Сказка «Колосок»
2. Рассказ «Лисичкин хлеб» М. М. Пришвин.
3. Сказка «Колобок»
4. Сказка «Крупеничка» Н. Телешева

Художественно творческая деятельность детей.

1. Лепка «Хлебобулочные изделия из теста»
2. Ручной труд «Колос – оригами»

Формировать умение создавать поделку из бумаги (оригами)

Развивать мелкую моторику рук.

3. Рисование с натуры «Колосья пшеницы».
Развивать художественные способности детей.
4. Раскрашивание раскрасок «Хлебобулочные изделия»
Учить раскрашивать аккуратно, не заходя за контур.
Закреплять правильное нажатие на карандаш.

Физическое развитие:

1. Подвижная игра «Пирог»

Цель: воспитывать дружеские взаимоотношения у детей.

Учить соблюдать правила безопасного поведения.

2. Игра с мячом «Вопрос – ответ»
Развивать речь детей.
Обобщать и закреплять знания о хлебе.
3. Эстафета «Кто быстрее перевезёт зерно на элеватор»
Развивать у детей ловкость.
4. Подвижная игра «Мышеловка»
Упражнять детей в беге, подлезании.
Развивать у детей речь.

Работа с родителями.

1. Консультация «Хлеб всему голова».

Цель: дать родителям советы и рекомендации, обеспечивающие благоприятные условия для общения с детьми.

Презентация:

- Выставка рисунков.
- Лепка из солёного теста.
- Выставка изделий из теста.

Итог:

У детей расширились знания о выращивании зерновых культур и о значении хлеба в жизни людей.

Постановка новой проблемы.

Продолжить работу по данной теме.

Использованная литература и ресурсы:

1. www.maam.ru
2. www.nsportal.ru
3. « Подвижные тематические игры для дошкольников» Т. В. Лисина, Г. В. Морозова М.: Сфера, 2015 – 2017г.

Конспект НОД в подготовительной группе по формированию целостной картины мира на тему: «Хлеб – всему голова!»

Программное содержание:

- Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;
- Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- Познакомить детей с процессом выращивания зерновых культур;
- Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;
- Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания.

Предварительная работа:

- Беседа о сборе урожая зерна;
- Рассматривание иллюстраций;
- Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме;
- Рассматривание колосьев ржи и пшеницы;

Ход работы

Воспитатель:

Ребята, сегодня я вас приглашаю в путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия, вы постарайтесь угадать:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

(Хлеб)

Дети:

Хлеб.

Воспитатель:

Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко. С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете. Сейчас мы с вами поиграем в игру: «Какой хлеб?»

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный)

Воспитатель:

Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

Дети:

Его покупают в магазине.

Воспитатель:

А, хотите, я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?

Дети:

Пекут из муки.

Воспитатель:

А что такое мука, из чего её получают?

Дети:

Из зёрен.

Воспитатель: Правильно. Давайте поиграем в игру: «Назови какой, какая, какое?» Я буду называть слова, а вы продолжите.

Хлеб из ржи – ржаной;

Хлеб из пшеницы – пшеничный;

Каша из овса – овсяная;

Каша из пшена – пшенная;

Каша из ячменя – ячневая;

Каша из кукурузы - кукурузная;

Каша из гречихи – гречневая;

Поле с рожью – ржаное;

Поле с пшеницей – пшеничное;

Поле с овсом – овсяное;

Поле с ячменем – ячменное;

Поле с кукурузой – кукурузное;

Поле с гречихой – гречишное;

Поле с просом - просяное

Воспитатель:

Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи

получают ржаную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?

Дети:

Да хотим.

Воспитатель:

Выращивать и убирать людям хлеб помогают специальные машины. Весной, лишь только оттаяет и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведёт его?

Дети:

Тракторист.

Воспитатель:

Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле. (Показ картины)

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся,

И красавцем обернулся. (2 раза)

Воспитатель:

Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

Дети:

Комбайнёр.

Воспитатель:

Что же делает комбайн?

Дети:

Собирает колосья.

Воспитатель:

Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по

специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые непрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. (Показ картины)

Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна.

А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети:

На мельницу.

Воспитатель:

Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети:

На хлебозавод, пекарню.

Воспитатель:

Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг.

Физкультминутка «Каравай»

(Сжимать руки в кулаки, и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто)

Мешу, мешу тесто,

Есть в печи место,

Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)

Переваливай, валяй.(2 раза)

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь.

Когда хлеб и спечется, его грузят на машины и везут в магазины.

А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети:

Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

Воспитатель:

А как все эти продукты можно назвать одним словом?

Дети:

Хлебобулочные изделия.

Воспитатель:

Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

Дети:

(Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).

«Без хлеба – нет обеда».

«Хлеб – батюшка, вода – матушка».

«Будет хлеб – будет и песня».

«Много свету – много хлеба».

«Хлеба надо брать столько, сколько съешь».

«Хлеб надо всегда доедать».

«Хлеб нельзя бросать на пол».

«Не велик кусок пирога, а стоит много труда».

Воспитатель:

Дети, скажите, пожалуйста, какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?

Дети:

Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.

Воспитатель:

Какие машины помогают хлеборобам?

Дети:

Трактора, комбайны, грузовые машины.

Воспитатель:

Как нужно относиться к хлебу?

Дети:

Бережно, съесть весь до конца, хлеб нельзя выкидывать, лучше остатки собрать и покормить птиц.

Воспитатель:

Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

Конспект по ручному труду на тему «Колос» в подготовительной группе

Интеграция образовательных областей: «Художественно-эстетическое развитие», «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Социально – коммуникативное развитие», «Физическое развитие»

Цель: Обучить детей способом оригами изготовлению колоска.

Задачи:

Образовательные:

- Расширить и углубить знания детей о выращивании колосков пшеницы.
- Расширить и углубить знание детей о пшеничном колосе, его внешнем виде.
- Систематизировать представления детей о труде людей, выращивающих хлеб.
- Закрепить умение детей складывать квадратный лист бумаги в разных направлениях.

Развивающие:

- Развивать общую и мелкую моторику рук

Воспитательные:

- Воспитывать целенаправленность в работе, умение доводить начатое дело до конца, аккуратность при работе с бумагой и клеем.
- Воспитывать бережное отношение к хлебу

Предварительная работа:

- Рассмотрение иллюстраций о выращивании колосьев пшеницы
- Загадывание загадок о хлебе, колосьях, зерне.
- Чтение рассказов: Сказка «Колосок»; Сказка «Колобок»; Сказка «Крупеничка»
- Просмотр мультфильма: украинская народная сказки «Колосок»

Оборудование: колоски пшеницы, иллюстрации с изображением сельско – хозяйственных машин, готовые квадраты жёлтого цвета со стороной 5 сантиметров, полоски бумаги прямоугольной формы, клей, кисточки, листы картона разных цветов, салфетки.

Ход деятельности:

Воспитатель:

Осень золотистая – хлебом колосистая!

Если мы хотим кого-то

Встретить с честью и почётом,

Встретить щедро от души, с уважением большим,

То гостей таких встречаем

Круглым, пышным караваем!

Ребята! А из чего пекут каравай?

Дети:

Из муки

Воспитатель:

А из чего получают муку?

Дети:

Из зёрен

Воспитатель:

А как появляется зерно? Отгадайте загадку:

Вырос в поле дом,

Полон дом зерном

Стены позолочены

Ставни заколочены.

И стоит новый дом на столбе золотом.

Дети:

Колос.

Воспитатель:

Как вы догадались, что это колос?

Дети:

Колос растёт в поле, у него много зёрен, когда колос созревает, то становится как будто жёлтое золото. Столб – это стебелёк.

Воспитатель:

А у нас с вами есть настоящие колоски пшеницы. Ребята, чтобы вырастить колосья для, этого нужны руки людей и много сил. Давайте вспомним, как трудятся люди и машины, чтобы вырастить колосья пшеницы.

Дети рассматривают иллюстрации о выращивании колосьев и рассказывают.

А вы сильные? Хотите вырастить сами колоски пшеницы?

Дети:

Хотим.

Воспитатель:

Но для этого нужно много времени и труда.

А перед тем, как мы будем трудиться, давайте поиграем в игру: «В землю зернышко попало»

В землю зернышко попало (дети приседают),

Прорасти на солнце стало (руки над головой).

Дождик землю поливал, и росточек подрастал (дети медленно встают).

К свету и теплу тянулся, и красавцем обернулся.

Воспитатель:

Я предлагаю сделать наши колоски из бумаги.

Воспитатель:

У вас на столах лежат квадраты жёлтого цвета. Берём один квадрат и складываем его по диагонали пополам, затем ещё раз пополам. После этого возвращаем снова в треугольник. Загните острые углы вверх, чтобы это было похоже на самолётик. Кончики нашего «самолётика» подогните, теперь это похоже на сердечко. Из готовых форм собираем колосок, засовываем стебелёк в основание колоска и наклеиваем его на картон.

Воспитатель:

Посмотрите, какие красивые у вас получились колоски, а если собрать их все вместе, то получится целый букет из колосьев, как у нас в группе. Молодцы! Потрудились хорошо.

Колосья хлебные растут,
А в них зернышки живут.
Эти зерна непростые,
Они солнцем налитые.

КОНСУЛЬТАЦИЯ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ НА ТЕМУ "ОТКУДА БЕРЕТСЯ ХЛЕБ".

Родителям рекомендуется:

Задание 1. Дидактическая игра «Откуда хлеб пришел».

(Взрослый задает вопрос, а ребенок отвечает.)

Откуда хлеб пришел? — Из магазина.

А в магазин как попал? — Из пекарни.

Что делают в пекарне? — Пекут хлеб.

Из чего? — Из муки.

Из чего мука? Из зерна.

Откуда зерно? Из колоса пшеницы.

Откуда пшеница? — Выросла в поле.

Кто ее посеял? - Колхозники

Задание 2. Отгадать загадку

Вырос с поле дом,

полон дом зерном.

(Колос)

Задание 3. Объяснить ребенку значение слов: выращивать, пахать, сеять, молотить, косить, убирать, жать, молоть, печь.

Задание 5. Дидактическая игра «Подбери признак»:

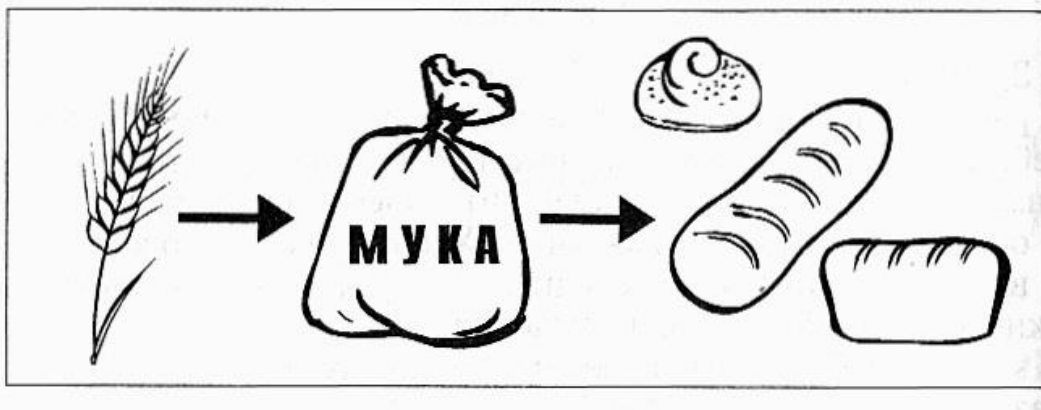
хлеб (какой?) — ...

булка (какая?) —

Задание 6. Составить предложение из слов.

Хлеб, печь, мука.

Задание 7. Составить рассказ по плану-рисунку «Откуда - хлеб пришел»



Задание 8. Изменить слово хлеб в контексте предложения

(упражнение в падежном и предложном согласовании).

Я знаю пословицу о _____ .

Мама купила пшеничный _____ .

Дети едят суп с _____ .

Ваня пошел в магазин за _____ .

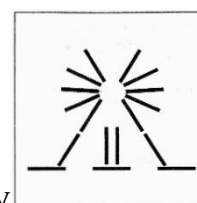
Я не люблю есть суп без _____ .

У меня дома нет _____ .

Задание 9.

На какую из геометрических форм похожи хлебобулочные изделия?

Хлеб, батон, круглый хлеб, пирог (овал, прямоугольник, круг).



Задание 10. Выложить из спичек фигурку по образцу

Мельница крыльями машет вдали.

Будет мука, чтоб пирог испекли.

Задание 11. Отгадать загадки.

Без рук, без ног, а в гору лезет. (Тесто)

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый. (Хлеб)