

ПРОЕКТ «ХЛЕБ-ВСЕМУ ГОЛОВА»

«Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют.»



Цель проекта: закрепить знания о хлебе как одном из величайших богатств на земле.

Задачи проекта:

1. Образовательные:

Дать представление о хлебе, как одном величайшем богатстве на земле.

2. Развивающие:

- развивать познавательную активность, мышление, воображение и коммуникативные навыки, любознательность

- развивать творческие способности детей в разных видах детской деятельности через отражение результатов полученных представлений о хлебе

3. Воспитательные:

- воспитывать у детей бережное отношение к хлебу

- формировать уважительное отношение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб.

4. Повысить уровень педагогической просвещенности родителей через привлечение к совместной проектной деятельности

СИСТЕМНАЯ ПАУТИНКА ПО ПРОЕКТУ

<p style="text-align: center;">Игровая</p> <p>Сюжетно-ролевая игра: «Магазин-в булочной», «Пекарня»</p> <p>Дидактические игры: «Угадай на ощупь» (муляжи), «Кто назовет больше блюд из муки», «Расставь правильно», «Раз, два, три-сказку назови», «Четвертый лишний»</p>	<p style="text-align: center;">Двигательная</p> <p>Малоподвижная игра: «Назови ласково», «Откуда хлеб пришел»</p> <p>Подвижные игры: «Калачи», «Урожай у нас хорош», «Жнецы и пахари»</p>	<p style="text-align: center;">Коммуникативная</p> <p>Беседы по картинам: Г. Мясоедов «Страдная пора (Косцы)», О. Кулагиной «Уборка урожая», «Хлеб-всему голова», «О тех, кто растит хлеб»</p>
<p style="text-align: center;">Познавательна- исследовательская НОД: «Как сделать муку», «Готовим тесто»(тепло и холодно, влияние температуры на тесто; живые дрожжи или откуда в хлебе дырочки) «От куда хлеб пришел»</p>	<p>«Хлеб-всему голова»</p>	<p>Восприятие художественной литературы и фольклора И. Рогалева «Хлеб всему голова» (сказка), В. Данкевич «От зерна до каравая», белорусская сказка «Пшеничный колосок», украинская сказка «Колос», Ю. Ждановская «Нива», Е. Серова «От чего ты, рожь, золотая?», А. Ремизов «Хлебный голос»</p>
<p style="text-align: center;">Самообслуживание и элементарно бытовой труд</p>	<p style="text-align: center;">Музыкальная Досуг «Каравай»</p>	<p style="text-align: center;">Продуктивная</p> <p>Конструирование «Сельскохозяйственные машины» (конструктор) Лепка : «Вкусное пирожное» Рисование : «Фартук», раскраски «Сельскохозяйственные машины», «Агроном», «Поле» Аппликация из бросового материала : «Колос», «Поле»</p>



Дети тортик испекли
Потрудились от души
Яйца миксером взбивали
Про сметану не забывали.
Муку сеяли старались,
Растопили масла малость.
Испекли коржи отлично
Получилось все прилично!
С магазинным не сравнить,
Друзей надо угостить.





«Вместе с мамой вдвоем
Тесто мы месили.
Перемазались в муке
Пирожки лепили.
Есть с капустой пирожки,
С мясом и картошкой
Будем кушать дружно мы,
Пирожки на ужин.»





«Сделать нужно нам пирог
Чтоб отведать каждый мог
Наш пирог на удивленье
Получился-загляденье!
Просто чудо-не стряпня,
Угощайся детвора»



«Лепим мы из пластилина
Все, что только захотим:
Бублик, пончик, хлеб- буханку
И конечно вкусноту.»



«Это трудная работа-
Красить семечки без счета!
Их потом приклеить нужно,
Чтобы стали колосом нужным»

Собрать машину-вездеход,
Дворец, ракету, пароход
И даже целый «Хлеб-завод»
Конструктор «Лего» нам помог.



Трудных слов для Насти нет
И на все готов ответ.
Где растет? И кто печет?
И разгадан весь кроссворд!

Результат педагогической работы

У воспитанников сформированы элементарные представления о орудиях труда, которыми пользовались древние славяне при выращивании и переработке хлеба.

Воспитанники могут сравнить современные технические средства с орудиями труда в старые времена.

Дети закрепили полученные знания по всей теме проекта.

Организовано взаимодействие всех участников образовательных отношений в рамках реализации совместной деятельности по данной теме и как результат совершенствование у детей дошкольного возраста навыка социального общения со взрослыми и сверстниками.

Овладение исследовательскими умениями сравнивать, наблюдать, анализировать, задавать вопросы, делать выводы.