Познавательный проект «Откуда хлеб пришёл»

 в средней группе.

Участники проекта: воспитанники средней группы «Капитошка» , родители, воспитатели.

Вид проекта: экологический, познавательный.

Продолжительность проекта: краткосрочный (3 недели)

Описание: проект призван обратить внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе, и способствовать воспитанию бережного отношения к хлебу.

Актуальность проекта: В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь идет о хлебе.

Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка!

В старину к хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку.

С детских лет необходимо учить бережно относится к хлебу, как к самому большому богатству, чтобы дети знали о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно*(бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски)*.

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба и бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи:

1.Проанализировать историю возникновения хлеба.

2. Узнать, почему хлеб называют хлебом, как хлеб выращивали раньше.

3. Формировать представление о труде взрослых в сельском хозяйстве и промышленности

4. Развивать творческие способности детей.

5. Способствовать развитию детской любознательности, расширять кругозор детей.

6. Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба.

Предварительная работа:

•Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях.

•Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видеоматериал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков.

•Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи.

Ожидаемый результат:

•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 к труду людей, участвующих в производстве хлеба;

• воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

Методы исследования:

- сбор информации;

- беседы;

- экскурсия;

- опытно – экспериментальная деятельность;

- игры (дидактические, сюжетно-ролевые, подвижные, пальчиковые);

- создание развивающей среды.

Развивающая среда включает:

- Создание тематических папок «Хлебобулочные изделия», «Злаки», «Пословицы и поговорки о хлебе», «Стихотворения о хлебе».

- Муляжи хлебобулочных изделий.

- Иллюстрации с хлебобулочными изделиями.

- Дидактические игры: «Продукты», «Из чего сделано?».

1. Подготовительный этап:

|  |
| --- |
|  |
| 1.Работа с интернетом, энциклопедиями, с литературой по теме «Хлеб всему голова».2. Подборка книг, стихов, пословиц, поговорок и загадок о хлебе, иллюстраций, дидактических пособий, репродукции картин для обновления развивающей среды.2. Создание предметно-развивающей среды в группе: изготовление атрибутов к сюжетно-ролевой игре: «Магазин», «Булочная», «Золушка», «Откуда хлеб пришел», «Разложи блинчики». |

2.Основной этап:

Образовательная область:
Социально-коммуникативное развитие

1.Беседы:
 «Как хлеб на стол пришел»;
«О культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу».

2. Рассматривание альбома «Как к нам хлеб пришел».

3.С/Р игры : «Магазин», «Булочная».

4.Дидактические игры: «Что из какой муки испекли»,«А какой он хлеб?»;

5.Художественная литература: «Золотые серпы» Г. Науменко, «Лисичкин хлеб» М. Пришвин, «Полюшко поле» С. Романовский, «Сдобный рожок»
Ю. Крутогоров, «Запах земли» Убайд Раджаб, «Как хлеб на стол пришёл»
 А. И. Мусатов.

**Познавательное развитие**

1.Экологическая беседа: «Что за чем» (как появляется росток из зерна).

2.Рассматривание колосков, сравнивание при помощи лупы зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса) и проба разных видов хлеба. Рассматривание книг, альбомов о хлебе.

3.Экскурсия в библиотеку : «Тематическое мероприятие «Хлеб-всему голова»

4.Д/и: «Все по полочкам».

5.Художественная литература: Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», В Крупин «Отцовское поле» Ю.Ванаг «Хлеб, заработанный своими руками», А.Букалов «Как машины хлеб берегут», Дацкевич «От зерна до каравая».

6.Презентация «Откуда хлеб пришел».

**Речевое развитие**

1.Художественная литература:«Какхлеб на стол приходит»В. Кожевникова, «Тёплый хлеб» К. Паустовский, «Нынешний хлеб»В. Крупин, «Песня пахаря» А. В. Кольцов, «Колосья» Н. А. Некрасов, «Отцовское поле» В. Крупин,«Кто мелит муку» Е. Пермак. Чтение загадок, пословиц и поговорок о хлебе.

2. Дидактические игры: «Назови профессию»; «Четвертый лишний»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Угадай на ощупь»; «Назови ласково», «Составь рассказ по картинкам», игра со словами, «Слушай внимательно». «Что сначала, что потом»,«Что нужно для работы хлебороба»

**Художественно-эстетическое развитие**

1.Рассматривание иллюстраций И.Шишкин «Рожь», И.Машкова «Снедь Московская.

2.Просмотр мультфильмов: «Золотые колосья» белорусская сказка; «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена; «Колобок» русская народная сказка; «Хлеб» белорусская сказка; «Чудо – мельница!» русская народная сказка.

3.Лепка из соленого теста.
Пластилинография «Колосок»

 Раскрашивание изготовленных фигурных печенье, раскрасок. рисунки на тему «Хлеб - всему голова».

**Физическое развитие**

1.Пальчиковые игры: «Каша в поле росла», «Мы тесто месили».

2.Подвижные игры «Блинчики», «Где мы были мы не скажем, а что делали, покажем», «Зернышко», «Каравай», «Едим в поле»

Заключительный этап

Итоговое мероприятие «Колобок в гостях у ребят»