

Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 36 «Улыбка»
Бугульминского муниципального района Республики Татарстан

Проект
по социально- коммуникативному развитию
«Хлеб - всему голова»
2 младшая группа

Воспитатель:
Зарева В.А.

г. Бугульма

Реализация: сентябрь 2018- май 2019 года

1 раздел проекта “Испечем оладушки как у нашей бабушки” во второй младшей группе № 2

Актуальность

Не напрасно народ

С давних пор и поныне

Хлеб насущный зовет

Самой первой святыней.

Золотые слова

Забывать мы не вправе:

"Хлеб всему голова!" -

В поле, в доме, в державе!

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб – посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся людей с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб – это жизнь.

Наш народ хлебосолоен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект.

Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами старшей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является ознакомительная работа, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

Вопросы:

Основополагающий:

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Что во главе стола стоит?

Вопросы проблемные:

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Проблемы (темы) самостоятельного исследования:

- Значение хлеба.

- Как солнце, вода и тепло помогают зернышку превратиться в сильный колосок.

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Участники проекта

Дети 2 младшей группы № 2, воспитатели, родители.

Предварительная работа: Рассматривание картин: «Рожь» И. Шишкина, «Уборка хлеба», картинок «Хлебобулочные изделия», «Зерновые культуры», беседа о бережном отношении к хлебу, разучивание стихов, пословиц, поговорок.

Задачи проекта:

- Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.
- Поддерживать естественный интерес и любознательность детей.
- Развивать память, внимание, разговорную речь, образное и логическое мышление.
- Научить доводить порученное дело до конца.
- Учить сотрудничать, уважать чужой труд.
- Обогатить кругозор детей.
- Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.
- Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку.
- Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома, повара (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба).
- Показать значимость сельскохозяйственной техники.
- Формировать реалистические представления о природе.

Модель трех вопросов

Что мы знаем?	Что мы хотим узнать?	Где мы можем узнать?
Хлеб продается в магазине. Мама дома печет хлеб в хлебопечке. Из зерен делают муку. Хлеб бывает белый и черный. У меня мама работает на хлебозаводе.	Как называются люди, которые выращивают хлеб? Что надо, чтобы вырастить хлеб? Как растили хлеб раньше? Как готовится тесто? Что можно сделать из муки еще? Как пекут хлеб? Какие еще есть крупы? Как работает мельница? Почему говорят: Хлеб всему голова. Как называют хлеб в других странах? Что можно приготовить из черствого хлеба?	Сходить на экскурсию на кухню ДОУ. Спросить у родителей. Посмотреть в Интернете. Спросить у воспитателя. Провести опыты. Посмотреть в книгах, энциклопедиях.

Реализация проекта

Образовательная деятельность	Совместная деятельность	Самостоятельная деятельность	С родителями
Социально-коммуникативное	Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к	Рассматривание альбома «Как к нам	Составление алгоритма «Откуда к

развитие	<p>хлебу. Беседа «Как хлеб на стол приходит». Игра «Да-нет». Разработка правил обращения с хлебом. Беседа «Терпение и труд все перетрут», «О правильном обращении с электроприборами». Заучивание пословиц и поговорок о хлебе. Использование художественного слова- загадки о сельскохозяйственной технике.</p>	<p>хлеб пришел». Ср игры «Магазин», «Больница», «Семья», «Ярмарка», «Мы-хлеборобы», настольно-печатные игры. Разучивание татарских национальных игр на празднике Сабантуя «Победа», «Не достал», «Отрезайка», «Кони- танцоры», «Бег в мешках».</p>	<p>нам хлеб пришел». Составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?». Выпечка хлеба дома, замешивание теста. Изготовление кормушек для зимующих птиц.</p>
Художественно-эстетическое развитие	<p>Коллаж «Что можно сделать из муки?». Конструирование из бросового материала «Мельница». Лепка из соленого теста выпечки «Чак-чак». Рассматривание иллюстраций на тему «Хлеб, хлебец, хлебушко», Рисование на тему «Узоры Сабантуя». Лепка из пластилина по мотивам народной сказки «Колобок». Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий татарской национальной кухни. Музыкальное развлечение «Испечем оладушки как у нашей бабушки». Театрализованное представление, посвященное празднику урожая «Сомбеля». Хороводная игра «Каравай». Настольный театр «Веселая ярмарка». Развлечение «Путешествие с Карлсоном к кукле Маше на день рождения».</p>	<p>Раскрашивание раскрасок. Составление узоров и рисунков из круп. Выкладывание орнамента из круп, зерен.</p>	<p>Подбор иллюстраций о хлебе. Составление альбома «Хлеб- всему голова». Изготовление пальчикового театра к сказке «Колосок», атрибутов и декораций к сказке «Колобок». Изготовление визитной карточки к фотовыставке «Мои любимые крендельки».</p>
Познавательное	Экологическая игра «Что за	Рассматривание	Составление

<p>развитие Речевое развитие</p>	<p>чем?». Экскурсия на кухню «Как готовится тесто». Ди «Откуда хлеб пришел», «Что было бы если...», «Родственные слова», «Раз, два, три-сказка выходи». Опыт «Вершки-корешки», перемалывание зерен через мельницу». Чтение украинской сказки «Колосок», русской народной сказки «Колобок». Беседа «Батоны и булки не растут на грядке», опыт по выращиванию семян (ржи, пшеницы). Экскурсии на кухню детского сада, в магазин в хлебный отдел, экскурсия в поле. Дидактическая игра «Чудесный мешочек» (пряники для зайки). Дидактическая игра «Волшебная елочка». Заучивание стихотворения «Хлеб» Я. Акима, «Колосок» В. Жуковский, «Колос» Л. Савчук, «Золотой хлеб» Р. Минуллин. Заучивание скороговорки «Бублик баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку».</p>	<p>книг, альбомов о хлебе. Придумывание рассказов о хлебе. Рассматривание колосков, зерен. Ди «Подбери словечко», «Золушка». Выкладывание букв и цифр из зерен. Рассматривание и проба разных видов хлеба.</p>	<p>рассказов о хлебе. Придумывание загадок. Сбор картинок, пословиц, стихов о хлебе. Составление альбома «О пользе хлеба», Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам»</p>
<p>Физическое развитие</p>	<p>Спортивное развлечение «Хлеб – всему голова». Пальчиковая игра «Угощение», «Угодайчики». Психогимнастика «Хлеборобы».</p>	<p>Игра в подвижные игры. Игра в сухом бассейне из круп. Ди «Где мы были мы не скажем, а что делали покажем».</p>	<p>Праздник «Радуга Сабантуя» («Сабантуй балкышы»).</p>

Ожидаемый результат: обобщить знания детей о том как хлеб приходит к нам на стол; систематизировать знания детей о труде взрослых, выращивающих хлеб; воспитывать бережное отношение к хлебобулочным изделиям; раскрыть значение выражения хлеб- всему голова.