

Проект «Путешествие зёрнышка»

18.02.2022

Проект «Путешествие зёрнышка»

Актуальность:

Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Человек нуждается в хлебе каждый день, без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни тем более, праздничные столы. К хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. В честь него складывали гимны, им встречали дорогих людей. с ним связывали пословицы, поговорки, рассказы и сказки.

Многие дети не знают о том, откуда взялся хлеб на нашем столе, относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Тип проекта:

по методу: познавательный-творческий;

по характеру содержания: ребенок и его культурные ценности, воспитатель;

по длительности: краткосрочный, 30 дней.

Участники проекта:

дети подготовительной группы, воспитатель.

Цель:

Сформировать уважительное отношение к хлебу, как результату труда многих людей

Задачи проекта по образовательным областям:

1.Социально-коммуникативное развитие:

- учить детей производить определенные действия получать результат;

- воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;

-сформировать положительного отношения к труду других людей и к своему собственному;

-учить работать в сообществе, уметь ждать и помогать друг другу, учиться слушать мнения других;

2.Познавательное развитие и Речевое развитие:

- расширять активный словарный запас детей за счет слов, связанных с темой «хлеб», «жизнь», совершенствовать навыки связного высказывания;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- сформировать представление у детей «откуда берется хлеб на столе», «путь зернышка», показать каким трудом добывается хлеб;
- расширить сведения о разнообразии использования муки, о видах хлебобулочных изделий
- расширять кругозор детей на основе исторического материала, доступного их пониманию; показать, как трудились в старину и как сейчас.
- совершенствовать исследовательскую деятельность детей

3.Физическое развитие:

- продолжать совершенствовать координация движений, крупную и мелкую моторику рук, гибкость, способность слушать и выполнять действия согласно указаниям.

4.Художественно- эстетическое развитие:

- учить рассматриванию сюжетных картин, поиску и выражению смысла изображения
- стимулировать сопереживание персонажам художественных произведений.
- создать возможности для самостоятельной творческой деятельности (рисование, лепка).

Ожидаемые результаты:

1. Повышение уровня знаний и представлений детей о злаковых культурах, о производстве хлеба, его видах.
2. Понимание детьми ценности и пользы хлеба, важности труда хлебороба.
3. Выработка у детей умения применять приобретённые -в процессе практических занятий, трудовые навыки, умение организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении.
4. Развитие у детей познавательной активности и творческих способностей.
5. Формирование устойчивого интереса к труду взрослых.
6. Освоение приёмов и способов экспериментирования.
7. Воспитание экономного и бережливого использования хлеба.
8. Улучшение устной речи детей.

Технологии:

- игровая технология;
- технологии проектной деятельности;

- технология исследовательской деятельности;
- технология интегрированного занятия;
- информационно-коммуникативные технологии⁴
- личностно-ориентированная технология
- технология сотрудничества
- технология проблемного обучения
- технология организации режиссерских игр детей

Материалы и оборудование:

Колоски пшеничные, ржаные, овсяные, ручная мельница (кофемолка, разные виды муки – ржаная, овсяная, пшеничная).

Особенность проекта:

Осознав актуальность данной темы для детей, погружение их в игру, в которой было много новых, необычных слов, связанных с темой хлеба и труда хлебороба, затрагивались темы, отражающие важность труда людей на земле.

Ход реализации проекта:

1-й этап Подготовительный

- Постановка цели и задач.
- Определение направлений, объектов и методов исследования.
- Предварительная работа с детьми и их родителями.
- Выбор оборудования и материалов.

2-й этап Основной

Познавательное развитие и речевое развитие

Социально-коммуникативное развитие

Беседа с детьми о хлебе, какой бывает, откуда он берется на нашем столе, какой длинный и трудный путь проходит, сколько людей трудились для этого. Вспомнили пословицы, поговорки, скороговорки, сказки, стихи связанные с хлебом.

Беседы:

«Откуда хлеб на столе»; «Какой бывает хлеб, как испечь хлеб»; «Берегите хлеб».

Проговаривание скороговорок о хлебе

Хорош пирожок - внутри творожок

Саша любит сушки, Соня - ватрушки

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

Чтение художественной литературы о хлебе.

Сказки: «Легкий хлеб», В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Булка» Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе»

Пословицы и поговорки о хлебе:

Будет хлеб, будет и обед

Пот на спине, так и хлеб на столе

Покуда есть хлеб, да вода- все не беда

Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь

Приметы о хлебе:

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Тема «От зернышка до хлеба» проживалась постепенно, день за днем.

1. Вспоминали, что землю пахут ранней весной и засевают в нее семена.

Размышляли, что нужно, чтоб семена росли – солнце и дождик.

Сравнивали две картинки – как это происходило раньше и как сейчас.

Учились формулировать словами то, что изображено.

Рассматривали, трогали настоящие колоски – ржаные, пшеничные, овсяные. Смотрели, как колосок устроен, где прячется зернышко. Находили отличия.

2. Беседовали о том, как колоски собирают с поля. Рассматривали картины, отображающие этот процесс в старые времена. Мы узнали, кто такие жнеи, посмотрели, как выглядят серпы, как получается сноп, почему последний снопик по традиции всегда оставляли на поле. Узнали, что раньше главными помощниками были лошадки, на них увозили собранный урожай.

При этом активно обогащали словарный запас словами, в которых много жизни – такими как жито, жать, жнеи, жатва, нива, жарко, жернова.

Параллельно прорабатывали звук «ж», раз уж его здесь так много присутствует.

В качестве динамической разминки начали использовать игру:

«А мы жнеи молодые

У нас серпы золотые

Будем жито жать, жать

Да в снопы вязать, вязать

На телегу погружать

И повезем все – куда? – на ток»

3. С помощью видеоряда отследили этот же процесс в современных условиях. Обратили внимание на сельскохозяйственную технику – трактора, комбайны.

Побеседовали о том, как все изменилось, постарались сравнить, поискать преимущества.

4. В группах по пробовали обмолачивать зерно, наблюдали, как зернышки отделяются друг от друга, собирали их в кучу, трогали, перебирали, пересыпали, активно задействуя тактильный канал. Включена была пальчиковая игра:

«Молотим, молотим, молотим зерно

Молотим, молотим, молотим зерно

Пришли парни молодые

Цепи взяли большие

И начали молотить - молотим, молотим, молотим зерно...

Пришли девицы красные

Цепи взяли поменьше

И тоже стали молотить - молотим, молотим, молотим зерно...

Мышки маленькие прибежали, хвостиками помахали

Цепи взяли совсем крошечные

И тоже молотить стали, тоненькими голосами запищали – молотим, молотим, молотим зерно...»

Игру повторяли всю неделю для закрепления.

5. Обмолоченные зерна везут на мельницу. Разговаривали о том, какие мельницы бывают. Насколько возможно, разглядели устройство обычной ручной кофемолки и смололи в ней наши зернышки, чтобы понять и почувствовать процесс.

Потрогали муку, поискали для нее определения, какая она – легкая, пушистая, душистая, мягкая и т. д. Сравнили с зернышками, искали прилагательные для сравнения

Новая пальчиковая игра:

«Мелят, мелят жернова

Мелят, мелят быстро

Получается мука

Легкая, душистая»

Вспоминали, что колосочки бывают разные – ржаные, овсяные, пшеничные. И из них получается разная мука. Сравнивали, трогали на ощупь, нюхали, думали какой хлеб из какой муки получится.

6. «А из этой из муки испечем мы пироги

А еще вот такой каравай румяный»

Или печенье!

Художественно-эстетическое развитие

-Проводилось интегрированное занятие, мы просматривали еще раз картины, которые иллюстрировали нам путь зернышка к нашему столу, вспоминали, пытались связно формулировать мысль, выраженную картиной, описать, что там происходит.

Картины - Т. Яблонская «Хлеб», «Лен»; С. Виноградов «На пашне»; С. Щедровская «Обед в поле»

- Расширяли представления о разнообразии хлебобулочных изделий. Потом рисовали, кто что любит.

- НОД по лепке из пластилина имела целью снова обратиться к теме хлеба. Лепили колосья.

-В рамках проекта дети посмотрели театр на столе - сказку «Колосок».

Рефлексия :

- В завершающих беседах дети активно и с удовольствием отвечают на вопросы, дают положительную обратную связь. Наблюдается повышение самооценки у детей, личностная установка «я могу я знаю я умею» продолжает активно формироваться.

Результаты проекта:

1. У детей значительно повысился уровень знаний и представлений о злаковых культурах, о том, как хлеб «пришёл» на стол, о его пользе для человека.
2. Дети знают названия хлебобулочных изделий, люди каких профессий принимают участие в процессе производства хлеба, понимают важность труда хлеборобов, знают как получают муку, её свойства и способы использования.
3. Дети узнали, как изменился труд людей, выращивающих хлеб в настоящее время.
4. Дети научились ценить хлеб (берут хлеба столько, сколько могут съесть, не крошат, доедают, не выбрасывают).
5. У детей возросла речевая и познавательная активность, повысился интерес к творческой и исследовательской деятельности. У детей значительно расширился и активизировался словарный запас.
7. Собран и систематизирован практический материал по теме проекта с целью распространению опыта проектной деятельности в дошкольном учреждении.

Литература:

- Сценарии музыкальных календарных и фольклорных праздников/ М. А. Давыдова. –Москва: «Вако», 2007

- Емельянова Е. Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду/Мозаика синтез, 2011.
- Детская энциклопедия «Хлебные истории или хлеб от А до Я» /№2, 2012.
- Николаева С. Н. «Любовь к природе воспитываем с детства». Москва «Мозаика-Синтез» - 2002г.
- Коломина Н. В. «Воспитание основ экологической культуры в детском саду». Москва «Творческий центр» - 2003г.

Просмотров всего: 17, сегодня: 1

-
-
-
-
-
-