

Познавательный экологический проект

на тему:

«Хлеб - всему голова»

Тема: «Хлеб - всему голова»

Цель:

- познакомить детей с процессом выращивания хлеба в старину и в современное время;
- разъяснить, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- хлеб – главный продукт питания в нашей стране;
- воспитывать в детях бережное отношение к хлебу.

Проблема Ребёнок берёт хлеб, даже если не хочет его есть, потом с лёгкостью бросает его на стол.

Ожидаемый результат. Расширение кругозора детей, уважительное отношение к хлебопродуктам, бережное отношение к хлебу.

Участники: вся группа детей.

Задача:

Познакомить детей:

- с выращиванием хлеба (хлеб пекут из пшеницы, ржи, ячменя, овса);
- с условиями выращивания;
- значением хлеба в жизни человека.

Виды деятельности:

игровая, художественное творчество, познавательная деятельность, работа с родителями.

Формы организации, методы:

- познавательные занятия,
- индивидуальные и подгрупповые беседы,

- экспериментирование, ведение дневника наблюдений, опытов;
- самостоятельное рассматривание картинок, книжек, лепка из соленого теста;
- просмотр детских мультфильмов, сказок;
- чтение художественной литературы;
- заучивание наизусть,
- рисование;
- совместная деятельность;
- сюжетно-ролевые игры.
- приготовление булочек, печенья

Содержание деятельности:

- посев семян злаковых культур, наблюдение за ними;
- выпечка сдобы;
- чтение рассказов, сказок;
- заучивание стихов, пословиц;
- научно - познавательные игры,
- тематические занятия.

Материалы и оборудование:

картины и картинки с изображением поля, посевов, хлебоуборочной техники, колосья пшеницы, ржи, сноп с колосьями, серп, коса, посадочный ящик; земля; зерна пшеницы, ржи, индигриенты для выпечки булочек (мука, яйцо, сахар, дрожжи, молоко, растительное масло, сливочное масло, противень).

Использование картин:

- Шишкин И.И. «Рожь»
- Терентьев О.К. «Уборка урожая»;
- Пчёлко И.И. «Повар»;
- предметные и сюжетные картинки.

Этапы реализации проекта.

Сроки:

С 1 октября по 30 октября .

1. НОД №1 «Откуда хлеб пришёл? »

Цель:

- познакомить детей с тем, как выращивали хлеб в старину;
- разъяснить, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитывать бережное отношение к хлебу.

2. НОД №2 «Как выращивают хлеб».

Цель:

закрепить знания детей о том, что хлеб- это один из самых главных продуктов питания в России, его очень трудно вырастить;
познакомить детей с трудом хлеборобов;
воспитывать в детях чувство уважения к труду людей и хлебу.

3. Экскурсия на станцию юных натуралистов «Музей хлеба».

Цель:

- познакомить детей с внешним видом зерна, колосьев, снопа.
- закрепить знания детей о труде хлеборобов;
- привить уважение к хлебу и тем, кто его выращивает.

4. Посев пшеницы и ржи.

Наблюдение за ростом, ведение дневника, замер ростков.

Цель:

- развить в детях интерес и наблюдательность, желание ухаживать за посевом, увидеть, как из зерна появится росток, а затем колос.

5. Рассматривание иллюстраций о хлебном поле, хлебоуборочной технике, готовых изделий.

6. Чтение энциклопедии, художественной литературы; заучивание стихов, пословиц, поговорок, сказок.

7. Выпечка булочек.

Цель:

- привить детям интерес, желание трудиться, видеть конечный результат хлебобобов, трудиться с желанием, донести до родителей детей стряпать.

8. Дидактическая игра «Сладкоежка».

Цель:

- отследить процесс выращивания хлеба, провести параллель «Зерно - торт»;

8. Беседы, составление рассказов.

Цель:

- обогатить словарь детей, развить память, умение согласовывать прилагательные + существительные.

9. Зарисовка эксперимента по посеву «Огород на окне».

10. Организация самостоятельной деятельности детей.

- Научно-познавательная игра «Сладкоежка»;
- Рассматривание иллюстраций;
- Наблюдение за посевом, полив;
- Выпечка булочек, печенья;
- Зарисовка наблюдений детей за ростом посева злаковых культур.

11. Работа с родителями.

- Привлечение родителей в проведении эксперимента –посева.
- (Принесли землю).
- Посильная помощь в выпечке.
- (купили и принесли продукты для выпечки).
- Выставка поделок из солёного теста.

Цель:

- организовать родителей для совместной работы с детьми дома;
- развивать дружеские отношения родителей и детей.

12. Итог. Полученный результат.

Дети стали бережно относиться к хлебу. Берет за столом столько, сколько смогут съесть. После еды остаётся меньше крошек, так как едят аккуратнее. В отходы хлеб не идёт.

Используемая литература.

1. Андерсен Г.-Х. Сказка «О девочке, которая наступила на хлеб»;
2. Белорусская сказка в обработке Е. Благиной «Лёгкий хлеб»;
3. Ванаг Ю. «Большие дела маленького Микия» («Хлеб, заработанный своими руками», «Хлеборобы»);
4. Овсей Дриз «Как на свете появился первый бублик»;
5. Приходько В. «Кладовая хлеба»;
6. Пищенко В. «Как хлеб на поле вырастили»;
7. Пословицы, поговорки, загадки;
8. Серова Е. «Ветерок спросил, пролетая...»;
9. Токмакова И. «Что такое хлеб».