

Проект

в подготовительной к школе группе

«Путь зерна»



Воспитатель:
Пархоменко А.А.

МО Богданович

Название: «Путь зерна»

Вид проекта: экологический, познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: среднесрочный

Участники проекта: дети подготовительной группы, воспитатели, родители.

Актуальность:

Хлеб издревле высоко ценился и почитался людьми. На Руси он считался главным богатством. К хлебу народ всегда относился с благоговением, как к дару, спасающему от голода. Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни тем более, праздничные столы. Этот продукт сопровождает нас до глубокой старости. Многие народы воспевают хлеб в своих произведениях, воздавая ему почет и уважение. В честь него складывали гимны, им встречали дорогих людей. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку. С детских лет нас учили бережно относиться к куску хлеба, как к самому большому богатству.

К сожалению, у современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. Современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, а затем испечь хлеб. Поэтому решила уделить этому вопросу особое внимание в своей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

Так была сформулирована проблема проекта: отсутствие понимания ценности хлеба в жизни человека, небрежное отношение детей к хлебу.

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи:

Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- формировать представления о разнообразии хлебобулочных изделий;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

Развивающие:

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

Методы работы:

- интегрированные занятия;
- беседы;
- выставки рисунков и поделок;
- исследования;
- наблюдения;
- просмотр презентаций о хлебе.

Форма работы: игровая, познавательная, исследовательская, сотрудничество с родителями.

Планируемый результат:

- знание детей информации о злаковых культурах;
- понимание детьми ценности и пользе хлеба;
- знание детей о производстве хлеба;
- умение детей применять трудовые навыки;
- понимание детьми важности труда хлебороба;
- создание книги рецептов сделанной совместно родителями и детьми.

Реализация проекта







Пельмени «Домашние»



От Потеряшки Степана

Приятного аппетита!



- 1. 1 яйцо, разбитое в миску
- 2. 1/2 стакана
- 3. 1 чайная ложка
- 4. 1/2 стакана
- 5. 1 чайная ложка

Рис (или другая крупа) - 1 стакан, варить до готовности

В фарш добавить мелко нарезанную, вареную картошку, мелко нарезанную морковь, лук, чеснок.



Добавить мелко нарезанную картошку, морковь, лук, чеснок.

Печем вкусные орешки вместе с мамой



Поросенка ватрушка



