

МКДОУ детский сад №3
ст. Павловской Краснодарского края

**Мастер – класс по
познавательно - исследовательской работе:
проект «Хлеб всему голова»**

Подготовителя воспитатель
Нефедова Ольга Николаевна



ВИД ПРОЕКТА:
ПОЗНАВАТЕЛЬНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА:
КРАТКОСРОЧНЫЙ.

УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА: ДЕТИ ГРУППЫ ОТ 5 ДО 7 ЛЕТ,
ВОСПИТАТЕЛИ, РОДИТЕЛИ.

АКТУАЛЬНОСТЬ: 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. И ЧТОБЫ ЕГО ВЫРАСТИТЬ НЕОБХОДИМО, ПРИЛОЖИТЬ МНОГО СИЛ И ТРУДА.



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:

- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении;
- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения и уровня знаний о хлебе;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе.

Берегите хлеб!

Вот, он –
Хлебушко душистый.
Вот он –
Тёплый, золотистый.
В каждый дом,
На каждый стол –
Он пожаловал – пришёл.
В нем –
Здоровье, наша сила,
В нем –
Чудесное тепло.
Сколько рук
Его растило,
Охраняло, берегло!



Основной этап:

- проведение бесед: «Как на наш стол хлеб пришел»; «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире», «Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»;

- НОД по ознакомлению с окружающим «Хлеб – всему голова»

- рассматривание серии сюжетных картинок и составление рассказов на тему: «Выращивание хлеба»;

- просмотр мультфильмов: «Колосок», «История про де которая наступила на хлеб», «Чудо – мельница!»;



Основной этап:

- знакомство с профессиями: тракторист, комбайнер; пекарь; кондитер.



Основной этап:

-исследовательская деятельность: рассматривание и сравнение зерен



Основной этап:

- чтение художественной литературы о хлебе,
- замешивание теста



Основной этап:

- замешивание теста и выпечка



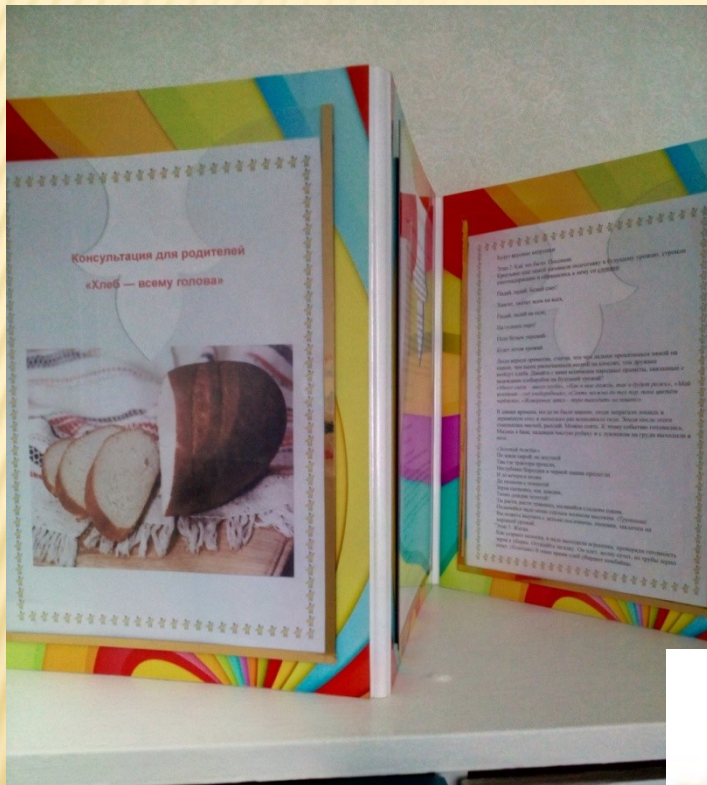
Основной этап:

- замешивание теста и выпечка



Основной этап:

- папки-передвижки для родителей, конкурс рисунков



ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С ХЛЕБОМ:

1. Бери хлеба столько, сколько сможешь съесть.
2. Никогда не бери хлеб грязными руками.
3. Не клади хлеб в сумку с овощами, а клади в отдельный пакет.
4. Не заворачивай хлеб в газету.
5. Учись готовить из чёрствого хлеба различные блюда.



red

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями, познакомить со старинными русскими обычаями, историей возникновения хлеба, людьми разных профессий связанных с выращиванием и выпечкой хлеб, а так же привлекла родителей к образовательному процессу в детском саду. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

