

Проект
«Откуда хлеб пришёл»

Разработала:

воспитатель Халилова Э.З

Екатеринбург

2023

Проект «Откуда хлеб пришел»

Актуальность проекта

Во всем мире каждый прием пищи начинается с хлеба. При этом дети часто не догадываются, какой трудный путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, смолотить зерно, а затем испечь хлеб. Я выбрала эту тему потому, что чем больше дошкольники будут знать о хлебе, тем дороже он им станет. Быть с хлебом - это постоянно чувствовать в себе теплоту самой жизни. Каждый по-своему воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь, в жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. В сознании ребенка хлеб должен представляется не только караваем на столе, но и своеобразной нравственной ценностью, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд.

Цель проекта: формировать знания последовательности изготовления хлеба и других хлебобулочных изделий.

Задачи:

1. Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;
2. Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
3. Учить сотрудничать, уважать чужой труд.

Предполагаемый результат:

1. Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии злаковых культур, технологии выращивания и приготовления хлеба.
2. Понимание детьми ценности хлеба, важности труда хлебороба.
3. Создание в группе мини музея «От зерна до каравай».
4. Сформированность у детей бережного отношения к хлебу.

Сроки реализации проекта: 1 месяц.

Этапы работы над проектом:

- Предварительный этап (сбор информации, создание музея, видео-опрос детей по модели трех вопросов: 1) Что я знаю о хлебе? 2) Что я хочу узнать? 3) Как мне это узнать?
- Практический этап: разработка конспектов занятий с использованием развивающего обучения;
- Итоговый этап (видеофильм «Откуда хлеб пришел?»)
- Активное участие родителей в реализации проекта.

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

Вопросы:

Основополагающие:

- Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?
- Что во главе стола стоит?

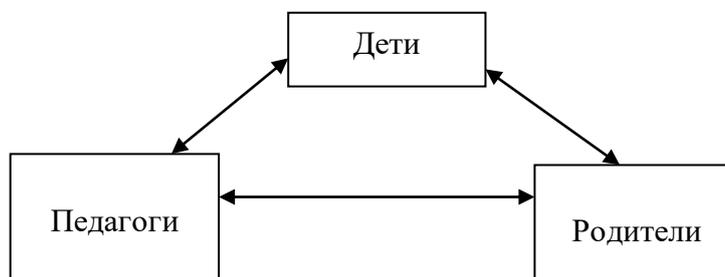
Вопросы проблемные:

- Как люди выращивают хлеб?
- Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?
- Что необходимо, чтобы испечь хлеб?
- Кто и как печет хлеб?

Проблемы (темы) самостоятельного исследования: как хлеб к нам на стол пришел?

Тип проекта: краткосрочный, познавательный, исследовательский

Участники проекта:



1. Предварительный этап. Модель трех вопросов.

Что я знаю о хлебе?	Что хочу узнать?	Как узнать?
Алена: «Хлеб продается в магазине»	«Как называются люди, которые выращивают хлеб?»	Спросить у мамы
Миша З.: «Из зерен делают муку»	«Что надо, чтобы вырастить хлеб?»	Спросить у папы
Ярослав: «Хлеб бывает белый и черный»	«Как готовится тесто?»	Спросить у бабушки
Ярослава: «Мама дома в хлебопечке печет хлеб»	«Как растили хлеб раньше?»	Посмотреть в интернете
Ксюша: «Пшеница растет на поле»	«Какие еще есть крупы?»	Спросить у родителей
Тимур «У меня мама работала на пекарне»	«Как пекут хлеб?»	Спросить у старших братьях и сестрах
Рамиль: «Зерно убирают комбайны»	«Как работает мельница?»	Посмотреть в книгах,

Создание развивающей среды:

Цель: сбор и анализ методической и дидактической литературы, подборка фотографий по теме проекта.

Задачи:

- Собрать по теме проекта художественный и иллюстративный материал, художественную литературу;
- формировать интерес к процессу создания и выращивания хлеба;
- формировать представления о разнообразии злаков, используемых для выпечки хлеба;
- создать уголок по проблеме проекта «музей в чемодане»;
- воспитывать у детей благодарность к людям, которые растят и пекут хлеб;
- презентация проекта.

Развивающая среда включает:

- ▲ Создание музея в чемоданчике «откуда хлеб пришел»;
- ▲ Создание тематических папок «Хлебобулочные изделия», «Злаки», «Пословицы и поговорки о хлебе», «Стихотворения о хлебе»;
- ▲ Создание презентаций на тему «Откуда хлеб пришел» «Что мы знаем о хлебе» «Мастер класс по соленому тесту»;
- ▲ Муляжи хлебобулочных изделий;
- ▲ Иллюстрации с хлебобулочными изделиями;
- ▲ Репродукции натюрмортов художников с хлебобулочными изделиями;
- ▲ Крупы, тесто, колосок пшеницы;
- ▲ Дидактические игры: «Продукты», «Из чего сделано?».

Формы и методы работы с детьми

№ п/п	Направления развития	Формы работы (занятия)
1	Познавательное развитие	Занятие «Как хлеб к нам на стол пришел» . Презентация «Откуда хлеб пришел». ДИ «Хлебобулочные изделия: да или нет». Знакомство со злаками: пшеницы, рожь, кукуруза, греча. Занятие «Кукуруза – кукурузный хлеб». Занятие «Для чего растят пшеницу».
2	Речевое развитие	1. Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. 2. Чтение стихотворения Е. Трутневой «Золотой дождик». 3. Чтение сказки Н. Телешова «Крупеничка». 4. Чтение сказки «Теплый хлеб» К. Паустовский.

		<p>5. Занятие «Хлеб всему голова». Знакомство с загадками, скороговорками, поговорками и стихотворениями о хлебе.</p> <p>6. Рассказ по картинке «Мальчик и хлеб».</p> <p>7. Видео – интервью «Что я узнал о хлебе?».</p>
3	Социально-коммуникативное развитие	<p>Д/И «Что сначала, что потом»</p> <p>Д/И «Из чего сделано»</p> <p>Командная игра «Как появился хлеб»</p> <p>Сюжетно-ролевая игра «Пекарня», «Хлебный магазин»</p> <p>Беседа «Кто такой пекарь?»</p>
4	Художественное развитие	<p>Рисование «Хлебный натюрморт», «Вкусняшки в корзине»</p> <p>Лепка «Соленое тесто»</p>
5	Физическое здоровье	<p>Беседа «О пользе хлеба замолвите слово»</p> <p>Викторина «Почему не один прием пищи не обходится без хлеба»</p>
6	Взаимодействие с семьей	<p>1. Мастер-класс «Соленое тесто»</p> <p>2. Взаимодействие по сбору материала для создания мини-музея</p> <p>3. Показ презентации «Что я знаю о хлебе?»</p> <p>4. Экскурсия «Пекарня»</p> <p>5. Папки-передвижки «Пословицы и поговорки о хлебе», «Злаки», «Хлебобулочные изделия», «Стихотворения о хлебе»</p>

Формы и методы работы с педагогами

1. Мастер – класс в подготовительной группе «Соленое тесто».
2. Консультации для педагогов «Откуда хлеб пришел».
3. Фильм «Откуда хлеб пришел?»

Практический этап реализации проекта

Практический этап работы складывается из ряда направлений:

- работа воспитателей с дошкольниками согласно тематическому планированию;
- работа заместителя заведующей по УВР по ознакомлению педагогов с методами и формами работы с детьми;
- взаимодействие с родителями и социумом.

Итоговый этап

1. Выставка рисунков «Хлебный натюрморт», «Вкусняшки в корзинке»;
2. Поделки из соленого теста на мастер-классе «Соленое тесто»
3. Оформление совместно с родителями и детьми «Книги рецептов группы».