

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 16»
городского округа Краснотурьинск



Проект

«Хлеб – всему голова!»

Воспитатель
Новикова Н.А.
Тьютор
Вторых О.А.



Идея возникновения исследовательского проекта :

В ходе приёма пищи во время обеда, у детей возникли вопросы: «Почему хлеб разный?» (белый, чёрный, без глютена и т.д.), «Что такое злаковые растения?»

«Как из них получается хлеб?»

Так была сформулирована проблема проекта :

«Что мы знаем о хлебе?» «Кто его выращивает?»

«Как хлеб приходит к нам в дом?»



Паспорт проекта «Хлеб – всему голова!»

Участники проекта: дети, родители и педагоги группы

Тема: Хлеб

Название проекта: «Хлеб – всему голова!»

Вид проекта: исследовательско -творческий.

Длительность: 4 недели

Возрастная группа: 5 – 6 лет



ЦЕЛЬ: Формирование у детей старшего дошкольного возраста, целостного представления о процессе изготовления хлеба, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.



ЗАДАЧИ:

Образовательные:

- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении;
- формировать знания о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий

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.



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. По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом 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. Дошкольники имеют неточные знания о хлебе и его полезных свойствах. Дети плохо употребляют в пищу хлеб, небрежно относятся к нему. Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.



Этапы реализации проекта

1 этап «Подготовительный»

- Модель 3-х вопросов? (предварительный опрос, об имеющихся знаниях у детей о значении хлеба);
- Подбор иллюстративного материала, книг, презентаций для реализации проекта;
- Изготовление дидактической игры: *«Как испечь печенье»*, *«Подбери часть»*;
- Познавательное занятие по технологии *«Сообщество»* - *«Путешествие в страну хлеба»*;
- Экскурсия детей старшей группы на хлебо-комбинат и магазин. Тема: *«Все о хлебе»*.



Модель трёх вопросов?

(предварительный опрос, об имеющихся знаниях у детей о значении хлеба)

Что знаем о хлебе?

Хлеб продается в магазине.

Хлеб нужно беречь.

Хлеб пекут на хлебозаводе.

Хлеб бывает разный.



Что хотим узнать?

Почему хлеб бывает белый и черный, без глютена....?

Как называются люди, которые выращивают хлеб?

Что надо, чтобы вырастить хлеб?

Как готовится тесто?

Как пекут хлеб?

Почему говорят : «Хлеб всему голова»?



Как узнать?

Спросить дома у родных.

Посмотреть в интернете.

Прочитать в книгах.

Спросить у воспитателей.

Посмотреть телевизор.

Посетить музей.



2 этап «Основной»

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта.



- ♦ в ходе режимных моментов;
- ♦ в процессе организации педагогом различных видов детской деятельности;
- ♦ в ходе самостоятельной деятельности детей;
- ♦ рассматривание иллюстраций;
- ♦ чтение художественной литературы;
- ♦ беседы;
- ♦ экскурсия на хлебозавод и магазин.



**Модель 3-х вопросов? (предварительный опрос, об
имеющихся знаниях у детей о значении хлеба)**



Подбор иллюстративного материала, книг, презентаций для реализации проекта



**Видео – ролик
«Откуда к нам хлеб пришёл?»**

«ОТ ЗЕРНЫШКА ДО КАРАВАЯ»



**Презентация
«От зернышка до каравая»**



ОБЪЯВЛЕНИЕ ПРИГЛАШАЕМ РОДИТЕЛЕЙ

НА СОВМЕСТНУЮ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

„ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА!“

НАЗВАНИЕ ЦЕНТРА	ФИО родителя, который помогает в центре
„Строительный“ центр	
„Творческий“ центр	
„Литературный“ центр	
„Экспериментиров-я“	

09.02.2023 В 9¹⁵



Познавательное занятие по технологии
«Сообщество» - «Путешествие в страну хлеба»
(Видео-ролик занятия)



Откуда к нам хлеб
пришел?



Экскурсия на хлебо-комбинат и магазин.

Тема: «Все о хлебе»

(Т.к. мы ещё дошкольники на сам завод нас не пустили из-за больших температур. Нам предоставили фото о производстве хлеба.)



Краснотурьинский
ХЛЕБОКОМБИНАТ



Краснотурьинский
ХЛЕБОКОМБИНАТ





Экспериментирование:
«Что получится из муки, воды, под. масла и соли?»
Замешиваем опару для дрожжевого теста.



Исследовательская деятельность:

Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба».



Только снег сошел в апреле, как поля зазеленели.
Мы говорим: «Хлеб».
Золотой простор бескрайний, там работают комбайны.
Мы говорим: «Хлеб».
Вот зерно течет рекой, чтобы сделаться мукой.
Мы говорим: «Хлеб».
Тесто кружится в квашне, запекается в огне.
Мы говорим: «Хлеб».
Ешь его, расти и помни: в мире нет труда огромней,
Чтоб на стол к тебе явился
Свежий хлеб.



Построили модель: путь хлеба от зернышка до каравая. Мы узнали, что производство хлеба – огромный труд многих людей.



Сюжетно - ролевые игры «Булочная»



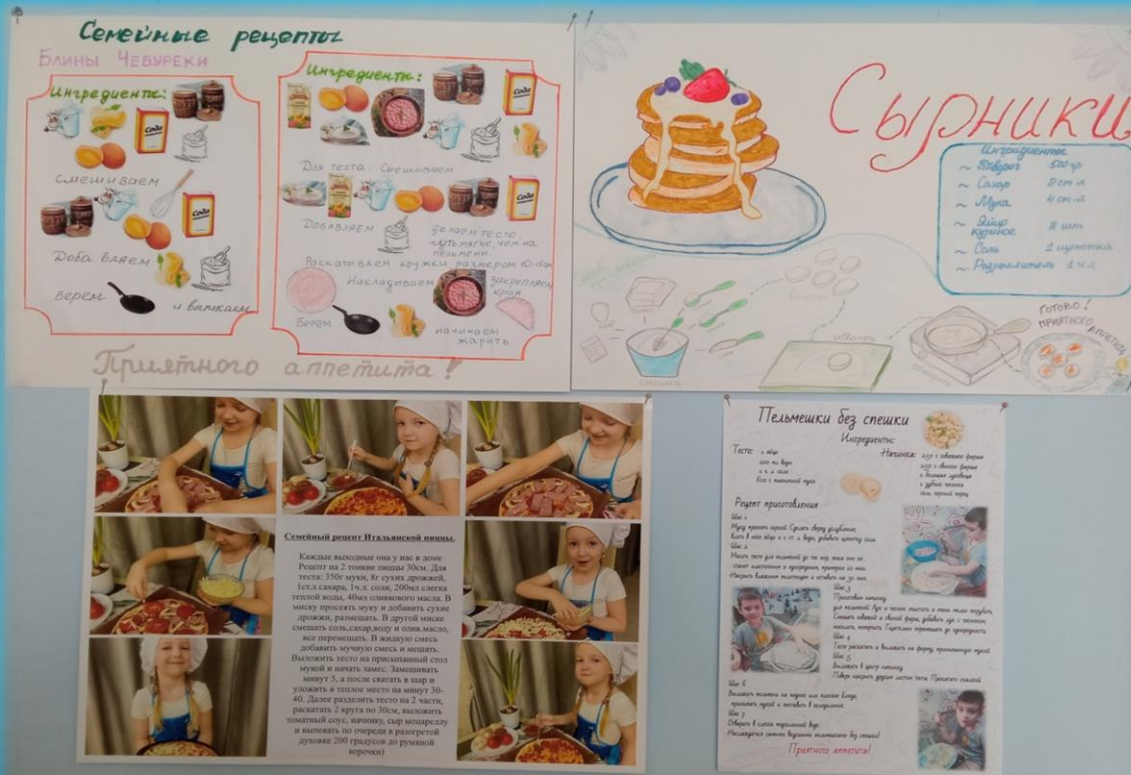
«Чаепитие»



Подвижные игры



Мини - газеты «Любимые рецепты» (Работа с родителями)



Ожидаемый результат

Отдавая предпочтение проектному методу обучения мы создали условия для самореализации детей.

У детей сформировались представления о ценности хлеба;

Дети получили знания о том, как выращивают хлеб, что хлеб – это итог большой работы многих людей; познакомились с сельскохозяйственной техникой (машина, комбайн)

Проявили интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба; узнали о разнообразии кулинарных и хлебобулочных изделиях.

Не малое место в проекте занимала художественно-эстетическая деятельность.



**Спасибо
за внимание!**

