

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

**Исследовательско –
творческий проект
в старшей группе**

«Хлеб – всему голова»

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

2023 год

Проект на тему: «Хлеб – всему голова»

Тип проекта: Исследовательско-творческий.

Формы организации деятельности: Игровые; практические; наглядные; словесные.

Срок реализации - период: с 25 января по 26 февраля

Участники - дети шестого года жизни и семьи воспитанников, педагог, специалисты.

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?»

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.

Образовательные области:

- Социально - коммуникативное развитие
- Познавательное развитие
- Речевое развитие
- Художественно - эстетическое развитие
- Физическое развитие

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.

РЕАЛИЗАЦИЯ 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»;

2 этап- основной.

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта.

Разделы программы	Виды детской деятельности
Физическое развитие	Физкультурные минутки: «Каравай», «Колосок и зернышки». П/и «Мышеловка», «Кто быстрее перевезет зерно на элеватор», «Хлопай-топай», «Каравай». Здоровье: Рассказать о пользе хлеба. Беседа « <i>Чем полезен хлеб</i> »
Познавательное развитие	Познавательное занятие по технологии «Сообщество» - «Хлеб – всему голова», Презентация: «Откуда хлеб пришел», Экспериментирование: «Что получится из муки, воды, под. масла и соли?» Замешиваем опару для дрожжевого теста. Просмотр иллюстраций «Злаковые культуры», «Что где растёт?» Исследовательская деятельность: Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи,

	<p>ячменя, овса).</p> <p>Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба».</p>
Художественно-эстетическое развитие	<p>Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми;</p> <p>Рисование «Золотые колоски»</p> <p>Аудиозапись песни Г. Струве «Моя Россия», Я. Френкеля «Русское поле».</p>
Речевое развитие	<p>Беседы:</p> <p>«Как на наш стол хлеб пришел»;</p> <p>«Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»</p> <p>«Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»</p> <p>«Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»</p> <p>«Какой бывает хлеб»;</p>
Социально-коммуникативное развитие	<p>Экскурсия для детей старшей группы на хлебокомбинат и магазин. Тема: «<i>Все о хлебе</i>».</p> <p>(Т.к. мы ещё дошкольники на сам завод нас не пустили из-за больших температур. Нам предоставили фото о производстве хлеба.)</p> <p>Развитие игровой деятельности в сюжетных играх: «Булочная», «Чаепитие», строительная игра «Бункеры для зерна»</p> <p>«Гаражи для комбайнов и машин» т.д.</p> <p>Формирование представлений о труде взрослых (тракторист, комбайнёр, агроном, пекарь, кондитер); создание соответствующей предметно-развивающей среды.</p>
Взаимодействие с родителями	<p>Мини - газеты «Любимые рецепты»</p>

Список используемой литературы:

- Инновационная программа дошкольного образования «От рождения до школы» // Под ред. Н. Е. Вераксы, Т. С. Комаровой, Э. М. Дорофеевой. — 6 – е изд., доп. — М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2020. — с. 368.
- Лыкова И.А. Изобразительная деятельность в детском саду. Старшая группа. – Москва, 2016.
- Комарова Т.С. Изобразительная деятельность в детском саду. Старшая группа. - М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2015.
- Колдина Д.Н. Лепка с детьми. - М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2015.
- Куцакова Л.В. Конструирование из строительного материала. Старшая группа. - М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2015.
- Дыбина О.В. Ознакомление с предметным и социальным окружением. Старшая группа. - М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2015.
- Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.
- Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.
- Сайт: «Родная тропинка: развитие ребенка от рождения до школы»
rodnaya-tropinka.ru

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

Конспект
Организации совместной непосредственно образовательной деятельности
с детьми по технологии «Сообщество»
тема: «Откуда хлеб пришёл?»

Воспитатель:
Новикова Н.А.

Красноурьинск, 2023г.

Цель: формировать познавательные интересы и действий ребёнка, поддержка инициативы детей в различных видах деятельности.

Задачи.

Образовательные:

- формировать и обобщать представления о разных хлебо-булочных изделиях;
- обогащать и систематизировать знания детей о выращивании хлеба;

Развивающие:

- развивать воображение, творческую и познавательную активность, любознательность;
- развить умение работать в группе сверстников;
- развивать слуховое внимание и восприятие;

Воспитательные:

- воспитывать самостоятельность, целенаправленность;
- воспитывать аккуратность в процессе работы в центрах активности;
- содействовать развитию эмоциональной отзывчивости;

Ход занятия

Педагог входит в группу с караваем пшеничного хлеба и колосками пшеницы

Вот он хлебушко душистый,

С хрустящей корочкой витой,

Вот он тёплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

В. Ребята, долгий путь проходит хлеб от зёрнышка до булки.

Поэтому ребята, у русского народа есть много пословиц о хлебе:

«Хлеб – всему голова!»

«Не будет хлеба – не будет обеда!»

«У кого хлеб родится, тот всегда веселится!»

«Без труда хлеб не родится никогда!»

- Ребята, какое у вас любимое хлебобулочное изделие?

Предлагаю посмотреть об этом видеофильм.

Видеофильм «От зерна до каравай?»

На чем остановился фильм, скажите, дошел ли хлеб к нашему столу? Что нам ещё не показали в фильме?

Чтобы на нашем столе всегда был свежий душистый хлеб с хрустящей корочкой, что должны ещё сделать люди? А хотите узнать, как приготовить хлеб?

Как приготовить хлеб, вы можете узнать сегодня в центре экспериментирования и кулинарии, центре творчества, центре конструирования и математики, литературном центре.

В. – центров у нас будет четыре.

Презентация Центров активности

Я представлю каждый центр, чем вы будите заниматься.

1 центр – (красный)

«**Литературный**» – вы будете настоящими артистами вспомните и повторите поговорки о хлебе. Сочините сказку о колоске, и представте её.

2 центр - (голубой)

«**Математика и конструирование**» – вам предстоит посчитать пшеничные зёрна. Собери пазлы. С помощью стаканчика и мерных ложек сосчитаете, сколько муки, сахара и соли необходимо, для замешивания теста на печенье. Рецепт на печенье.

Конструирование – вы будете настоящими строителями и постройте транспорт для убоки хлеба и ангар для хранения. Рассказать и представить, что делали в центре.

3 центр – (зелёный)

«**Творчества**» – вы можете проявите свой талант придумать свою неповторимую форму хлеба. Его можно нарисовать или слепить из солёного теста. Придумать название и провести рекламу его нам.

4 центр – (жёлтый)

«**Экспериментирование и кулинария**» – вам необходимо узнать, что получится при замешивании: муки, воды, под. масла и соли, сахара и дрожей. Чтобы испечь вкусный хлеб, вам нужно правильно приготовить тесто, взять нужное количество муки, соли, сахара. Ребята, что у нас есть на столе? Посмотрите на схему-алгоритм, с помощью мерных ложечек, стаканчиков замешайте тесто для хлеба. После нам его испекут. Нужно сначала по экспериментировать, определить, сколько нужно ингредиентов в тесто замешать его и нам его представить.

В. - Но прежде чем начать работу в центре, вы возьмите один геотрическую фигуру, какой цвет у геотрической фигуры, такой цвет у вашего центра в которой будем сегодня работать. Берите геотрическую фигуру и расходимся, ребята по своим местам!

Деятельность детей в Центрах.

Педагог, родитель – ассистент:

- помощник,
- партнер,
- наблюдатель.

Предоставляет достаточно времени для изучения.

Поддерживает инициативу воспитанников.

Предоставляет возможность для сотрудничества.

Согласовывает с детьми действия, их последовательность.

В. – Предлагаю немного отдохнуть проведём весёлую мульт-зарядку.

Выполняет движения мульт-зарядки совместно с воспитанниками.

В. – Ребята, а мы вернемся в центры. Продолжаем выполнять наши задания.

Групповой сбор.

Дети презентуют, представляют продукты деятельности.
Высказывают предположения, отвечают на вопросы

Рефлексия

В. - Интересно вам было работать в Центрах?

- Что делать было трудно?
- С какими материалом ты работал?
- Что было нового?
- Довольны ли вы своей работой?
- Чему ты сегодня научился?

Открытый конец

Ребята! Для каждого из вас я приготовила конвертик с пшеничным зерном. Предлагаю дома вместе с родителями посадить зерно в горшочек и наблюдать за всходами. Не забывайте поливать!

Приложение 2.

Печенье «Вкус детства»

Яйца – 2 шт.

Сахар – 200-300 г (1-1,5 стакана)

Мука – 450 г (3 стакана) + 20-30 г для работы с тестом

Разрыхлитель – 0,5 ч. ложки

Песочное печенье

яйца – 2 шт.

сахар – 80-90 г

мука — 240-280 г + 2-3 ст. л. для раскатывания теста

разрыхлитель – 1 ч. л.

соль – на кончике ножа

сливочное масло — 150 г



Белый хлеб с румяной



Ингредиенты

- 1 стакан (250 мл) воды
- 2 ст.л. растительного масла
- 2 ст.л. меда
- 1 ч.л. соли
- 3 стакана (400 г) муки
- 2 ч.л. сухих активных дрожжей

Способ приготовления:

1. Добавьте в хлебопечку воду, масло, мед, соль, дрожжи, муку.
2. Включите на Основной режим для белого хлеба.