

ПРОЕКТ

«Откуда к нам хлеб пришел?»

средняя группа №6

Авторы проекта: **Логинова Наталья Алексеевна, воспитатель**

Цель проекта:	Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают. Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.
Тип проекта:	Краткосрочный, творческий, коллективный, познавательно-информационный.
Сроки реализации проекта:	18.04.22-22.04.22
Задачи:	<p>Для детей:</p> <p>1). Познавательная – выяснить, как люди выращивают хлеб сейчас, как раньше выращивали. Какие машины помогают людям выращивать и изготавливать хлеб, узнать профессии людей, которые выращивают и изготавливают хлеб. Как солнце, вода и тепло помогают зернышку превратиться в сильный колосок Провести эксперимент «Вырасти колосок». Провести эксперимент «Испеки хлебобулочные изделия».</p> <p>2). Развивающая – развивать речь, обогащать словарь детей, развивать умение разгадывать загадки. Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение. Развивать интерес к окружающему миру; развивать мелкую моторику рук.</p> <p>3). Воспитательная - воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей. Воспитывать экологическую культуру, трудолюбие, и любознательность.</p> <p>Для педагогов – донести до детей значимость хлеба в жизни человека, показать значимость профессии</p>

	<p>хлебороб, вместе с детьми проследить весь путь хлеба: от зернышка к нашему столу.</p> <p>Для родителей - привлекать родителей к совместному творчеству с детьми; заинтересовать родителей жизнью группы, вызвать желание участвовать в ней;</p>
Объект исследования:	Зерно, хлеб-его появление на нашем столе
Предполагаемый (ожидаемый) результат:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов. 2. Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают. 3. Создание в группе выставки работ «От зерна до каравая». 4. У детей сформируется бережное отношение к хлебу. 5. У родителей появится интерес к познавательному процессу, развитию творчества, знаний и умений детей.
Участники проекта:	Дети средней группы, педагоги, родители.
Участие специалистов в проекте:	При необходимости
Условия реализации проекта:	Единое воспитательно-образовательное пространство в семье и ДОУ
Защита (презентация) проекта/ Итоговый продукт	Презентация проекта «Откуда к нам хлеб пришел?»

План реализации проекта

№ п/п	Наименование и форма мероприятия	Место проведения	Ответствен- ный
1. Организационный этап			
<p>Цель: Обсудить цели и задачи проекта, сформировать интерес у родителей по условию реализации проекта.</p>			
1	Подбор наглядно-дидактических пособий, демонстрационного материала, художественной и научной литературы.	1 неделя, группа	воспитатели
2	Подготовить материал для изобразительной деятельности, лепки, атрибуты для экспериментов.		Воспитатели, родители
3	Беседа с родителями по условиям создания проекта.		
2. Практический этап			
<p>Цель: Познакомить с новыми профессиями: пахарь, комбайнёр, хлебороб, пекарь, кондитер. Дать понять, почему люди с давних времен свято почитают и ценят хлеб. Постараться привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Сформировались навыки исследовательской деятельности, развивать познавательную активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность и бережное отношение к хлебу. Познакомились с произведениями художественной литературы. Развивать интерес у родителей к образовательному процессу.</p>			
с детьми			
1	Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.	группа	воспитатели
2	Чтение художественной литературы Е.Борисовой «Хлеб», сказки «Колосок», р.н.с. «Мы спросили нашу печь»	группа	воспитатели
3	Заучивание стихотворения я.Аким «Хлеб ржаной, батон и булки», отгадывание загадок	группа	воспитатели

4	Пальчиковая гимнастика: Дождик, дождик, поливай», «Тесто замесили мы...», «Зёрнышко» И. Токмаковой	группа	воспитатели
5	Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря.	группа	воспитатели
6	Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя(рассматривание, замачивание).	группа	воспитатели
7	Практическая деятельность: посев зерновых культур (ячмень, пшеница, овес).	группа	воспитатели
8	Раскрашивание раскрасок на тему: хлебобулочные изделия.	группа	воспитатели
9	Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе.	группа	воспитатели
10	Чтение и инсценировка украинской народной сказки «Колосок».	группа	воспитатели
11	Познавательное развитие. «Откуда к нам хлеб пришёл?»	группа	воспитатели
12	Рисование: «Глянь – баранки, калачи»	группа	воспитатели
13	С/р игры: игры «Магазин булочная», «Семья»	группа	воспитатели
14	Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста, пластилина.	группа	воспитатели
15	Опыт – наблюдение за ростом культур	группа	воспитатели
16	Словесная игра: «Что делают хлеборобы?», «Что выпекают пекари?», «Назови одним словом», «Какой», «Скажи ласково»	группа	воспитатели
17	Итоговая беседа «Откуда хлеб пришел»	группа	воспитатели
с родителями			
1	Консультации «Грамотно относимся к вопросам питания», ширма «Хлеб».		воспитатели

2	Подготовить материал для посева пшеницы (работа с родителями).		родители
3. Заключительный этап			
Цель: Обобщить и систематизировать полученные результаты проекта.			
1	Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации	группа	воспитатели
2	Анализ результатов	группа	воспитатели
3			

Приложение №1

В приложениях: конспекты занятий (разные виды), консультаций, семинаров, экскурсий и т.д., ширмы для родителей, анкеты, фото с мероприятий по теме проекта.

Беседа в средней группе.

Тема: «Откуда хлеб пришел».

Программное содержание: Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Оборудование: Иллюстрации этапов выращивания хлеба, тарелки с мукой, колоски и зёрна пшеницы.

Обогащение словаря: чёрствый, ароматный, аппетитный.

Ход занятия

Воспитатель: Здравствуйте ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

Ответы детей

Воспитатель: А вчера?

Ответы детей

Воспитатель: А что было на обед?

Ответы детей

Воспитатель: Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Воспитатель: Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

Ответы детей

Воспитатель: Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

Ответы детей: Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.

Воспитатель: Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

Ответы детей

Воспитатель: А, как он в магазин попал, хотите, расскажу? (*Рассказ воспитателя сопровождается показом видео*). Весной, когда снег растает на поля выходят трактора, которые пахут землю, чтобы она стала рыхлая, мягкая. Затем зёрнышки хлеба сажают в землю. Посмотрите, какие они маленькие, жёлтые, пузатые. Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю. Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. В колосках зерно, не одно, а много. Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу. Там зёрна перемелют в муку. Сейчас мы с вами рассмотрим её. Я предлагаю вам взять свои стульчики и пройти к столам, на которых находятся тарелочки с мукой.

Дети занимают места за столами.

Воспитатель: Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она по цвету?

Ответы детей: Белая.

Воспитатель: Потрогайте её руками. Какая она на ощупь?

Ответы детей: Мягкая, пушистая.

Воспитатель: Пересыпьте её из одной ладони в другую. Легко мука пересыпается?

Ответы детей

Воспитатель: Мука сухая, рассыпчатая. Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку. Теперь аккуратно очистите ваши руки от муки, затем вытрите их влажными салфетками. Повторим - мука белая по цвету, на ощупь мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, мука сухая, лёгкая. Из этой муки ребята, на пекарне, пекут хлеб, булки. Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

Воспитатель: Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе. Мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца. (*на отдельном столике*)

(Воспитатель приглашает детей сделать пальчиковую гимнастику, стоя возле стульчиков)

Пальчиковая гимнастика «Тесто».

Тесто замесили мы,

Сжимаем, разжимаем кулачки

Сахар не забыли мы,

Имитация посыпания

Пироги пшеничные

Соединили ладошки вместе

В печку посадили мы.

Руки вперед, вверх ладонями

Мы печем пшеничные

Имитация стряпни пирожков

Пироги отличные.

Кто придет к нам пробовать

Поднимание, опускание плеч

Пироги пшеничные?

Мама, папа, брат, сестра,

Показать ладонь, загибать пальцы

Пес лохматый со двора

И другие, все кто может,

Пусть приходят с ними тоже.

Наша мама говорит:

- Крошки, что останутся воробьям достанутся.

Воспитатель: Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь.

Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки?

Ответы детей

Воспитатель: Сегодня мы с вами узнали, сколько людей выращивают хлеб и заботятся о том, чтобы у нас с вами каждый день на столе был свежий хлеб.

Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят:

«Хлеб всему голова».