

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
д/с «Теремок» п. Керамкомбинат Искитимского района Новосибирской области

Проект
«От зёрнышко в поле, до
каравая на столе...»

Воспитатель: Рассолова
Ирина
Александровна

2020 год



Тип проекта: информационный, поисково –
исследовательский , творческий, коллективный

Участники проекта: воспитатель, дети, родители

Продолжительность проекта: краткосрочный
(1 месяц)

Возраст детей: 4 -5 лет



Актуальность :

По всему миру и в каждом доме 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, помолоть зерно, а затем испечь хлеб. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булki на деревьях растут. Вместе с детьми нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булki, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, узнать, как в старину сеяли и убирали зерно, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, рассказов. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде. Поэтому мы и выбрали эту тему, чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Быть с хлебом - это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Каждый по-своему воспринимает и ценит его. Но для всех без исключения одно общее:

Хлеб - это жизнь

Цель проекта:

- ✓ Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.
- ✓ Дать представления о том, как раньше сеяли и убирали хлеб.
- ✓ Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают.
- ✓ Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей. (хлебороб, комбайнёр, тракторист, элеватор, борона ит.д.)
- ✓ Расширить знания детей о хлебе.

Задачи проекта:

- ✓ Формировать представление детей о долгом пути производства хлеба (от зернышка в поле до каравай на столе), и о многообразии злаковых культур и хлебобулочных изделий.
- ✓ Формировать систему представлений детей о приготовлении хлеба посредством продуктивной деятельности «Мы - пекари», дать детям представления о том, как выращивают хлеб, донести до сознания детей, что хлеб – это итог работы многих людей.
- ✓ Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания.
- ✓ Развивать творческое воображение детей через мыслительно-поисковую и продуктивную деятельность.
- ✓ Воспитывать бережное и уважительное отношение к хлебу, труду хлеборобов и пекарей.
- ✓ Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми

Дерево познаний

Что мы знаем?

Хлеб бывает белый и чёрный
Хлеб продают в магазине
Хлеб мы кушаем дома и в
детском саду
Хлеб очень полезный

Что мы хотим узнать?

Откуда появился хлеб?
Почему хлеб бывает разного цвета?
Где? И Как? выращивают зерно?
Как собирают зерно?
Как делают муку?
Как делают хлеб?



Проблема:

получение хлеба – это результат труда 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.

Ожидаемый результат:

- ✓ Обогащение словаря детей,
- ✓ расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.
- ✓ Дети познакомятся с тем,
- ✓ как хлеб попадает к нам на стол, кто и как его выращивают.
- ✓ Создание в группе выставки работ «От зерна до каравая».
- ✓ У детей сформируется бережное отношение к хлебу.
- ✓ Активное участие родителей в реализации проекта.

Продукт проекта:

- ✓ Книга – самоделка «Хлеб всему голова»
- ✓ Выставка детского творчества «Наш хлебушек»
- ✓ Изготовление атрибутов для игры «Магазин» (изделия из солёного теста)
- ✓ Конкурс «Мамины помощники» (выпечка хлебобулочных изделий)
- ✓ Создание в группе мини музея «От зерна до каравая»
- ✓ Выпуск альбома: «мы всё знаем про хлеб»



Этапы проекта:

*Организационный
(подготовительный)*

Основной

Заключительный

Формы работы

беседы

*чтение детской
художественной
литературы*

исследование

*пальчиковые,
подвижные,
настольно – печатные игры*

продуктивная деятельность

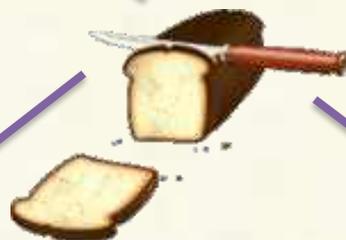
1 этап – подготовительный

Подбор художественной литературы по теме проекта

Подготовка необходимого материала для детского творчества

Подбор иллюстраций, фотографий, репродукции картин по теме проекта

Создание наглядной информации для родителей в виде буклетов, консультаций



Обсуждение с родителями по оформлению мини музея «От зерна до каравая».



2 этап основной(планирование работы над проектом по разным видам деятельности)

Образовательная область

Социально –коммуникативное развитие

Познавательное развитие

Вид деятельности

Познание
Коммуникации

Познание

Содержание деятельности

«Как в старину выращивали хлеб»
«Как сейчас выращивают хлеб»
(сравнение)
Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря.
Компьютерная презентация: «Зёрнышко в поле каравай на столе»

Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя
(рассматривание, замачивание).
Пальчиковые, настольно–печатные, хороводные игры: «Дождик, дождик.», «Тесто», «Пирог», «Супермаркет» (хлебобулочный отдел), «пирожки», « В поле зёрнышко попало..»

*Художественно –эстетическое
развитие*

*«Колосок», «Лисичкин хлеб»,
«Колобок» (театр на ложках показ).
Рассматривание колосьев пшеницы
(иллюстрации). Рассматривание
книг, иллюстраций о хлебе.
Заучивание стихов о хлебе,
разучивание пословиц, поговорок (по
мнемотаблицам)
Итоговая беседа «Откуда хлеб
пришел».
Просмотр презентации.*

*Лепка хлебобулочных изделий из
соленого теста. Пластилиновые
заплатки:
«Колосок». Раскрашивание
раскрасок на тему: «Хлеб,
хлебобулочные изделия».
Рисование «Колоски для Пети –
петушка»*

3 этап (заключительный)

- ✓ Книга – самоделка «Хлеб всему голова»
- ✓ Выставка детского творчества «Наш хлебушек» Изготовление атрибутов для игры «Магазин» (изделия из солёного теста)
- ✓ Конкурс «Мамины помощники» (выпечка хлебобулочных изделий из солёного теста)
- ✓ Создание в группе мини музея «От зернышка до каравая»
- ✓ Выпуск альбома: «Мы всё знаем про хлеб»
- ✓ Макет «Путь зёрнышка»



Вывод:

Тема проекта была выбрана с учётом возрастных особенностей детей среднего дошкольного возраста.

Работая над данным проектом можно сказать, что дети узнали:

- ✓ хлеб является ежедневным продуктом
- ✓ откуда берётся хлеб
- ✓ как его делают
- ✓ кто его растит и печёт

Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды творческой и практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего мира. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

2 этап – основной (исследовательский)

*Изучаем путь хлеба от посева зерна до хлеба на столе
(раньше и сейчас)*



Чтение художественной литературы



Пальчиковые , дидактические, настольно – печатные игры



Готовим тесто сами



*Тесто мнём, мнём, мнём,
Тесто жмём, жмём, жмём.
После скалку мы возьмём
тонко раскатаем,
Выпекать пирог поставим.
1,2,3,4,5,
Не пора ли вынимать?*



Лепка из солёного теста



Наше творчество



Рассматривание колосьев





Хлеб - всему голова!

ХЛЕБ - НАШЕ
БЛАГО

ХЛЕБ -
ВСЕМУ
ГОЛОВА!

ВСЕ О
ХЛЕБЕ

ХЛЕБ

ЗЕРНЬ ШКА

Спасибо за внимание

