

***КРАТКОСРОЧНЫЙ ПРОЕКТ
В СРЕДНЕЙ ГРУППЕ***

НА ТЕМУ:

«Откуда хлеб пришел».

Выполнил воспитатель:

Власова Т.А.

2022г.

Название проекта: «Откуда хлеб пришел».

Вид проекта: творческий, коллективный, краткосрочный.

Участники: дети средней группы, воспитатели, родители.

Возраст детей: 4 – 5 лет

Срок реализации: 12.09.22 г. – 16.09.22 г.

Актуальность проекта.

Наш народ хлебосолоен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект.

Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами средней группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, 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, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

Проблемы (темы) самостоятельного исследования:

- Значение хлеба

- Как солнце, вода и тепло помогают зернышку превратиться в сильный колосок.

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

Вопросы:

Основополагающий:

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?

Цель:

- Сформировать знания детей об общественной значимости труда хлебороба.
- Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают.
- Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.

- Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.

Задачи:

Обучающие:

- Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
- Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
- Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

Развивающие:

- Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.
- Обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

Воспитательные:

- Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа.
- Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности.
- Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассмотрении хлебных продуктов наших пекарей.
- Доставить детям радость от полученных впечатлений.

Подготовительная работа.

1. Подготовить материал для изобразительной деятельности, аппликации, художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для экспериментов.
2. Подготовить материал для посева пшеницы (работа с родителями).
3. Оформление выставки работ, хлебобулочных изделий «От зерна до каравая» (работа с родителями).

Предполагаемый результат:

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. Активное участие родителей в реализации проекта.

Работа с родителями:

1. Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.
2. Заготовка хлебобулочных изделий (из соленого теста).

Этапы работы над проектом:

1. Подготовительный: разработка стратегии реализации проекта. Постановка цели и задач. Создание условий для самостоятельной деятельности детей.
2. Основной (или этап реализации проекта): проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.
3. Заключительный: подведение итогов. Итоговая беседа «Откуда хлеб пришел».

Методика «Три вопроса».

Что мы знаем?	Что хотим узнать?	Где можем узнать?
Нельзя бросать хлеб. Его употребляют в пищу. Он растет в поле.	Значимость труда хлебороба. Как хлеб попадает в магазин, как его выращивают. Историю пшеницы, муки, хлеба.	В энциклопедии, в библиотеке, в художественной литературе, рассмотреть иллюстрации с хлебобулочными изделиями, как растет хлеб, спросить у взрослых.

Этапы реализации проекта

№ п/п	Мероприятия	Цели	Ответственные
1 этап - подготовительный			
1.	Беседа с родителями: Проект – «Откуда хлеб пришел».	Обсудить цели и задачи проекта. Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта.	Воспитатели.
2.	Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы.	Создать условия для реализации проекта.	Воспитатели, родители.
2 этап - основной			
3.	Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.	Привитие навыков культуры поведения за столом. Эстетическое воспитание детей.	Воспитатели.
4.	Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок, пальчиковая игра: «Тесто» (с использованием мнемотаблиц).	Воспитывать уважение к труду, бережное отношение к хлебу.	Воспитатели.
5.	Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя (рассматривание,	При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес,	Воспитатели.

	замачивание).	поверхность.	
6.	Практическая деятельность: посев зерновых культур (ячмень, пшеница, овес).	Вызвать интерес к выращиванию растений.	Воспитатели.
7.	Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия».	Учить аккуратно обводить контуры предметов и не выходить за контуры при раскрашивании рисунка.	Воспитатели.
8.	Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря. «Труженики кубанских полей».	Воспитывать уважение к труду взрослых.	Воспитатели.
9.	Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе.	Расширять знания детей о хлебе.	Воспитатели.
10.	Аппликация: «Колосок».	Развивать творческие способности.	Воспитатели.
11.	С/р игры: игры «Магазин булочная», «Мы-хлеборобы».		Воспитатели.
12.	Чтение украинской народной сказки «Колосок».	Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду на примере поступков героев прослушанного произведения.	Воспитатели.
13.	Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста.	Учить работать с тестом, дать понятие алгоритма приготовления теста.	Воспитатели, родители.
14.	Рассматривание колосьев пшеницы.	Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске.	Воспитатели.
15.	Итоговая беседа «Откуда хлеб пришел».	Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства.	Воспитатели.
3 этап - заключительный			
17.	Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации.		Воспитатели.
18.	Анализ результатов.		Воспитатели.

Анализ результатов.

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. 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. В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.

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 попробовать

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».