

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 10
«Золушка» г.Охи

**ПАСПОРТ ПРОЕКТА
«ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА»**

Средняя группа «Солнышко»



Автор проекта:
Воспитатель МБДОУ
детский сад № 10 «Золушка» г. Охи
Гладкова Инна Валентиновна

Заведующий
И.А. Гладкова

Гладкова Инна Валентиновна

09 декабря 2024

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 10 «Золушка»

КРАТКОСРОЧНЫЙ ПРОЕКТ

В СРЕДНЕЙ ГРУППЕ НА ТЕМУ:

«Хлеб – всему голова»

Выполнил воспитатель:

Гладкова Инна Валентиновна

2024г.

Название проекта: «Хлеб – всему голова»

Вид проекта: творческий, коллективный, краткосрочный.

Участники: дети средней группы, воспитатель, родители.

Возраст детей: 4 – 5 лет

Срок реализации: 1 неделя

Актуальность проекта.

Наш народ хлебосолов. 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.

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 рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.
- Доставить детям радость от полученных впечатлений.

Подготовительная работа.

1. Подготовить материал для изобразительной деятельности, аппликации, лепки, художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для экспериментов.
2. Введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;

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?

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.

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 мини музея «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. Помощь родителей в оформлении мини музея.

3. Предложить родителям выучить с детьми пословицы и поговорки о хлебе.

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, создание итоговой презентации.

Этапы реализации проекта

1 этап - подготовительный

1. Беседа с родителями:

Проект – «Хлеб – всему голова» Обсудить цели и задачи проекта.

Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта. Воспитатель

2. Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы. Создать условия для реализации проекта Воспитатель, родители

2 этап - основной

3. Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.

Привитие навыков культуры поведения за столом. Эстетическое воспитание детей.

Воспитатель

4. Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя

(рассматривание, замачивание) При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность. Воспитатель

6. Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия»

Учить аккуратно обводить контуры предметов и не выходить за контуры при раскрашивании рисунка Воспитатель

9. Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря, кондитера

Воспитывать уважение к труду взрослых Воспитатель

11 Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе. Углубить литературные интересы детей, сделать для дошкольников особо значимой, актуальной тему хлеба. Воспитатель

13 С/р игры: игры «Магазин булочная», «Семья», «Ярмарка», «Из муки – не из муки». Закреплять полученные знания через игровую деятельность. Воспитатель

14 Чтение украинской народной сказки «Колосок» Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду на примере поступков героев прослушанного произведения. Воспитатель

15 Дидактические игры: «Четвёртый лишний», «Откуда хлеб пришел?», «Что из чего»... Развитие наблюдательности, закрепление умения

определять и различать характерные признаки предметов, как цвет, форма и величина. Воспитатель

16 Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста (пластилина) Учить работать с тестом, дать понятие алгоритма приготовления теста.

Воспитатель

3 этап - заключительный

20 Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации

Воспитатель

21 Анализ результатов Воспитатель

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.

Фото 1; Фото 2

