

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад «Ладушка»

КРАТКОСРОЧНЫЙ ПРОЕКТ
В СТАРШЕЙ ГРУППЕ НА ТЕМУ:
«Хлеб – всему голова»

Составитель:
Рамазанова М. Ш.
воспитатель

Название проекта: «Хлеб – всему голова»

Вид проекта: творческий, краткосрочный.

Участники: дети старшей группы, воспитатель, родители.

Возраст детей: 5-6 лет

Срок реализации: 14.10.2024-26.10.2024

Актуальность проекта:

Наш народ хлебосолен. 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 старшей 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, лепки, художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для экспериментов.
2. Оформление мини-музея «От зерна до каравая» (фотографии).
3. Введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;
4. Выполнение домашнего задания совместно с родителями приготовление

выпечки.

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.

4. Совместное изготовление из муки в домашних условиях пищи. 5.

Оформление газеты «Хлеб всему голова»

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

№ пп	Мероприятия	Цели	Ответственные	Сроки реализации
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	1-я неделя
2.	Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы.	Создать условия для реализации проекта	Воспитатель, родители	1-я неделя
3.	Беседа с родителями по оформлению мини музея хлеба	Привлечь родителей к созданию мини музея (фотографии, картинки)	Воспитатель, родители	1-я неделя
2 этап - основной				
4.	Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.	Привитие навыков культуры поведения за столом. Эстетическое воспитание детей.	Воспитатель	1-я неделя
5.	Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок	Воспитывать уважение к труду, бережное отношение к хлебу	Воспитатель	1-я неделя

6.	Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя (рассматривание, замачивание)	При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность.	Воспитатель	1-я неделя
7.	Практическая деятельность: посев зерновых культур (пшеница, овес).	Вызвать интерес к выращиванию растений	Воспитатель	1-я неделя
8.	Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия»	Учить аккуратно обводить контуры предметов и не выходить за контуры при раскрашивании рисунка	Воспитатель	1-я неделя
9.	Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря, кондитера	Воспитывать уважение к труду взрослых	Воспитатель	1-я неделя
10	Просмотр роликов «Как растёт пшеница», «Детям о труде комбайнёра», «Дошкольникам о профессии кондитер»	Расширять первоначальные знания детей о профессиях, воспитывать уважение к труду взрослых.	Воспитатель	1-я неделя

11	Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе.	Углубить литературные интересы детей, сделать для дошкольников особо значимой, актуальной тему хлеба.	Воспитатель	1-я неделя
12	Рисование хлебобулочных изделий	Развивать творческие способности.	Воспитатель	1-я неделя
13	С/р игры: игры «Магазин булочная», «Семья»,	Закреплять полученные знания через игровую деятельность.	Воспитатель	1-я недели

	«Ярмарка», «Из муки – не из муки».			
14	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	1-я недели
15	Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста (пластилина)	Учить работать с тестом, дать понятие алгоритма приготовления теста.	Воспитатель	1-я неделя
16	Рассматривание колосьев пшеницы	Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть	Воспитатель	1-я неделя

		своя «квартирка» в «домишке» колоске		
17	НОД «Откуда хлеб пришел»	Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательско й деятельности рассмотреть муку и определить её свойства.	Воспитатель	1-я неделя
3 этап - заключительный				
18	Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации		Воспитатель	1-я неделя
19	Анализ результатов		Воспитатель	2-я неделя

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.