

**КРАТКОСРОЧНЫЙ ПРОЕКТ
В СРЕДНЕЙ ГРУППЕ
«ДРУЖНЫЕ РЕБЯТА»**

на тему:

«Хлеб - всему голова»

**Выполнили педагоги:
Майданова Н.М.
Базерова Р.Р.**

2024 г.



Название проекта: «Хлеб - всему голова».

Вид проекта: познавательный, творческий, краткосрочный.

Участники: дети средней группы, педагоги.

Возраст детей: 4 – 5 лет

Срок реализации: 10.10.24 г. – 18.10.24 г.

Актуальность проекта.

Как помочь ребенку обрести целостное представление о процессе выращивания хлеба? Очень важно развить в детях осознание значимости трудовой деятельности взрослых в этом процессе, ненавязчиво подвести детей к выводу, что хлеб – это итог большой работы многих людей.

Как же научить уважать хлеб?

О хлебе и отношении к нему этот проект. Предлагаемый проект рассчитан на средний дошкольный возраст (средняя группа). В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Вместе с ребятами нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. 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:

- Дать детям представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

Расширять представления о развитии растений.

- Познакомить с названиями профессий людей, растящих и пекущих хлеб.

- Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб.

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, лепке, художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для театрализованной деятельности.
2. Оформление выставки работ, хлебобулочных изделий «От зерна до каравая».

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.

Работа с родителями:

1. Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.
2. Помощь родителей в оформлении выставки работ.

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.

Методика «Три вопроса»

Что мы знаем?	Что хотим узнать?	Где можем узнать?
	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	Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы.	Создать условия для реализации проекта.	Воспитатели, родители.
2 этап - основной			
2	Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.	Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства.	Воспитатель.
3	Беседа «Откуда хлеб пришел».	Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства.	Воспитатель.
4	Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок.	Воспитывать уважение к труду, бережное отношение к хлебу.	Воспитатель.
5	Рассматривание колосьев пшеницы.	Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске.	Воспитатель.

6	Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе.	Расширять знания детей о хлебе.	Воспитатель.
7	Лепка из соленого теста	Развивать творческие способности.	Воспитатель.
8	Раскрашивание «Калачиков, баранок».	Развивать творческие способности.	Воспитатель.
9	Выпекание печенья из слоеного теста	Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду	Воспитатель.
10	Выпекание хлебобулочных изделий дома с родителями	Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду	Воспитатель.
3 этап - заключительный			
11	Оформление выставки творческих работ по проекту		Воспитатель.
12	Обработка и оформление материалов проекта		Педагоги.
13	Анализ результатов		Педагоги..

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

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,

Сахар не забыли мы,

Пироги пшеничные

В печку посадили мы.

Мы печем пшеничные

Пироги отличные.

Кто придет к нам попробовать

Пироги пшеничные?

Мама, папа, брат, сестра,

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».

Сжимаем, разжимаем кулачки

Имитация посыпания

Соединили ладошки вместе

Руки вперед, вверх ладонями

Имитация стряпни пирожков

Поднимание, опускание плеч

Показать ладонь, загибать пальцы

Лепка из соленного теста.

Тема «Калачи»

Программное содержание:

- формировать интерес к истории нашей культуры;
- познакомить детей с технологией изготовления калача;
- продолжать учить работать с тестом: замешивать, делить на части, раскатывать,
- придавать форму, делать выемки и высежки; сравнить традиционные хлебобулочные изделия-бублики, баранки, калачи,
- сушки; разучить русскую народную потешку «Ой качи, качи, качи».

Оборудование: калач, бублик, баранка, сушка, интерактивная игрушка грач, соленое тесто для лепки, доски разделочные, скалки детские, стеки, противни, детские фартуки, мобильный телефон.

Ход занятия

Вводная часть.

Воспитатель: предлагает детям отгадать загадку.

Маленькое сдобное,
Колесо съедобное.
Я один тебя не съем,
Разделю ребятам всем.

Дети: Калач.

После ответов детей воспитатель показывает баранку, бублик и сушку. Предлагает сравнить и угадать, что как называется. Дети выясняют, что все эти виды хлебобулочных изделий похожи друг на друга формой (кольцо, колесо) и отличаются размером: самый большой - бублик, самая маленькая сушка, а баранка средняя. Затем воспитатель рассказывает или напевает русскую народную потешку.

Ай качи-качи-качи!

Глянь - баранки, калачи!

С пылу, с жару из печи

Все румяны, горячи.

Налетели тут грачи

Подхватили калачи.

Нам остались ба-ра-а-а-ночки!!!

Основная часть.

Воспитатель: Дети, а вы знаете, как выглядит калач и чем он отличается от баранки? Поясняет, что баранки и калачи это старинные хлебобулочные изделия, которые изготавливаются из пшеничной муки и отличаются друг от друга формой. Показывает калач и баранку. Знакомит детей с технологией изготовления калача.

Разминка: Упражнения для развития мелкой моторики

**Я ПЕКУ, ПЕКУ,
ПЕКУ...**



Я ПЕКУ, ПЕКУ, ПЕКУ
ДЕТЯМ ВСЕМ ПО ПИРОЖКУ.
А ДЛЯ МИЛОЙ МАМОЧКИ
ИСПЕКУ ДВА ПРЯНИЧКА.
КУШАЙ, КУШАЙ, МАМОЧКА,
ВКУСНЫЕ ДВА ПРЯНИЧКА.
А РЕБЯТОК ПОЗОВУ —
ПИРОЖКАМИ УГОЩУ.

(Н. Кукуловская)

Лепка из соленого теста





Раскрашивание «Калачиков, баранок»



Выпекание печенья из слоеного теста







Выпекание капустного пирога дома с родителями



Выпекание пирога Разборник дома с родителями

