

Проект
«Путешествие хлеба от поля до стола!»



Авторы проекта: воспитатели
Солохина Елена Леонидовна (высшая квалификационная категория)
Капинос Мария Александровна (первая квалификационная категория)



Бердск-2021г.



Вид проекта: познавательно-исследовательский

Длительность: 3 недели

Участники проекта: воспитатели, родители, дети

5– 6 лет

Образовательные области:

социально-коммуникативное развитие, познавательное развитие, речевое развитие, художественно-эстетическое развитие.

Цель:

◆ расширить знания детей о хлебе и прививать уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи:

- ◆ расширять знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- ◆ показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- ◆ воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.



Используется стартовая презентация педагога и модель двух вопросов

Что я хочу знать

- Как называются люди, которые выращивают хлеб?
- Что надо, чтобы вырастить хлеб?
- Как растили хлеб раньше?
- Как готовится тесто?
- Что можно сделать из муки еще?
- Как пекут хлеб?
- Какие еще есть крупы?
- Как работает мельница?
- Почему говорят :Хлеб всему голова?
- Как называют хлеб в других странах?
- Что можно приготовить из черствого хлеба?



Что я знаю

- Хлеб продается в магазине ,
- Мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке
- Из зерен делают муку,
- Хлеб бывает белый и черный,
- Хлеб пекут на хлебозаводе



Планируемые результаты

После завершения проекта дошкольники смогут

- ◆ сформировать у детей представления о ценности хлеба,
- ◆ получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- ◆ воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- ◆ воспитывать бережные отношения к хлебу.



**Представление результатов проекта на презентации
«Путешествие хлеба от поля до стола»**



Поиск информации:

Данный этап включал в себя интеграцию образовательных областей: «социально-коммуникативное развитие», «познавательное развитие», «речевое развитие», «художественно-эстетическое развитие».



Образовательная деятельность в рамках проекта:

- ◆ в ходе режимных моментов;
- ◆ в процессе организации педагогом различных видов детской деятельности;
- ◆ в ходе самостоятельной деятельности детей;
- ◆ рассматривание иллюстраций;
- ◆ чтение художественной литературы;
- ◆ беседы;
- ◆ посещение музея.



Что нам нужно узнать?

- Как называются люди, которые выращивают хлеб?
- Что надо, чтобы вырастить хлеб?
- Как растили хлеб раньше?
- Как готовится тесто?
- Что можно сделать из муки еще?
- Как пекут хлеб?
- Какие еще есть крупы?
- Как работает мельница?
- Почему говорят :Хлеб всему голова?
- Как называют хлеб в других странах?
- Что можно приготовить из черствого хлеба?



Как нам это узнать?

- Прочитать в книгах
- Спросить у воспитателей
- Посмотреть телевизор
- Посетить музей



Мнут и катают,
В печи закаляют,
А потом за столом
Нарезают ножом.

Всему головой его называют,
На пол никогда не бросают.
В печи подрос и окреп,
Это наш любимый ...

Чёрный и белый,
Иногда подгорелый,
Коркой вкусно он хрустит,
На столе всегда стоит,
Из муки испечён,
Как же он наречён?



Отгадывание загадок о хлебе



Есть такие слова:
«Он всему голова»
Хрустящей корочкой одет
Мягкий чёрный, белый...

Бываю кирпичом,
Бываю кругляшом,
Если ломать рассыпаюсь,
Как же я называюсь?

*Экскурсия: «Тайна пшеничного зерна»
Молодёжный центр
«100 друзей»*







*Осеннее музыкальное
развлечение:
«Осень урожайная»*





Готовим изделия из теста!





Без хлеба – нет обеда

Хлеб – всему голова

Хлеб бросать – труд не уважать

