Паспорт мини – проекта «От зёрнышка до булочки».

Цель: сформировать у детей представления о том, что хлеб, это ценный продукт, производство которого требует огромного труда.

Задачи:

познакомить с процессом выращивания и изготовления хлеба, от использования сохи до современных комбайнов;

формировать у детей представления о том, что хлеб это итог работы многих профессий людей;

помочь проследить какой путь проходит зерно до конечного продукта – хлеба;

расширить представления детей о многообразии хлебобулочных изделий;

воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям, которые его выращивали, пекли;

обогащать словарный запас детей: соха, жернова, комбайнёр, сеялка, мукомольный завод и др.

Участники проекта:
Воспитатели старшей и подготовительной группы, дети старшей и подготовительной группы, родители воспитанников.
Тип проекта: познавательно – исследовательский.
Срок реализации проекта: краткосрочный (1 неделя).
Актуальность: дети небрежно относятся к хлебу, оставляя недоеденными куски, крошат хлеб на стол. Они не ценят труд, который вложен даже в маленький кусочек хлеба.
Мы организовали этот проект и приурочили его к «Международному дню хлеба», хотелось заинтересовать детей, рассказать, какой сложный путь проходит маленькое зёрнышко до того, как окажется на нашем столе вкусным и ароматным хлебом, о разнообразии хлебобулочных изделий.
Используемые технологии: ИКТ, здоровьесберегающие, мнемотехника.
Предполагаемый результат проекта: дети будут более бережно относиться к хлебу, у них сформируется представление о процессе выращивания и производства хлеба;
они с уважением будут относиться к труду людей, которые выращивали и изготавливали хлеб;
дети научаться делать выводы, устанавливать причинно – следственные связи.

1 этап - подготовительный

Рассматривание картин И.Шишкина «Рожь», «Уборка хлеба».
Опрос детей по вопросам.
Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба».

ПУТЕШЕСТВИЕ
КОЛОБКА
ПО СТРАНЕ МУКОМОЛИИ
ЗАВЕТНОЕ ДЕЛО

Лето со снопами, осень – с пирогами
2кг
мука
Липецкая
ВЫСШИЙ
САХАР
900 г
МОЛОКО
МАСЛО

2 этап – познавательно - исследовательский

Рассматривание и сравнение иллюстраций о выращивании хлеба в старину и сейчас.
Просмотр мультфильма «Чудо мельница» русская народная сказка.
Составление алгоритма «Откуда хлеб пришёл?».
Дидактические игры: «Назови профессию»; «Что из какой муки испекли?»;
«Четвертый лишний»; «Кто больше назовет
изделий из теста»; «Угадай на вкус», «Что сначала, что потом?».
Пальчиковая гимнастика «Пироги пшеничные», «Пекарь».

ПУТЬ ОТ ЗЕРНА ДО БУХАНКИ ХЛЕБА
семя
росток
колос
зерно
мука
тесто
хлеб

«Что лишнее?»

«Что из какой муки испекли?»

«Сколько в слове слогов?»

1. Муку привозят на хлебозавод;
2. Из муки замешивают тесто;
3. Тесто делят на куски;
4. Формируют буханки хлеба;
МУКА

Дидактические игры
по теме
«Хлеб – всей жизни
голова»

«Назови профессию»
Задачи:
Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, расширять словарь.
Ход игры:
педагог начинает предложение, дети заканчивают (например: на комбайне работает ... комбайнер; на мельнице работает ... мукомол и т.д.)
«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»
Задачи:
развивать познавательный интерес, память, обогащать словарный запас.
Ход игры:
дети, стоящие по кругу, называют различные хлебобулочные изделия; победит тот, кто назовет больше таких изделий.

OLAF
Земля
Так раньше сеяли хлеб
Современная техника
Современная мельница
Пшеница

3 этап - заключительный

После завершения проекта: дети стали бережнее относиться к хлебу, не берут лишнего куска, если не могут его доесть до конца; у них сформировалось представление о процессе выращивания и изготовления хлеба; дети узнали, из чего пекут хлеб; были расширены знания о значении хлеба в жизни человека, участие в этом проекте позволило расширить интерес к профессии пекаря, кондитера, позволило в семейном кругу обратить внимание на значимость этой темы в жизни ребёнка.