

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 научатся 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».





2 этап – познавательный - 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 «Пирог пшеничный», «Пекарь».





ПУТЬ ОТ ЗЕРНА ДО БУХАНКИ ХЛЕБА



«Что лишнее?»



«Что из какой муки испекли?»

«Сколько в слове слогов?»

1. Муку привозят на хлебозавод;
2. Из муки замешивают тесто;
3. Тесто делают куски;
4. Формируют буханки хлеба;
5. Справляют сформированный хлеб в печи;
6. Выпекают хлеб;
7. Выпекают хлеб;
8. Выпекают хлеб;

Мука

Дидактические игры
по теме
«Хлеб – всей жизни
голова»



«Назови профессию»

Задачи:
Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, расширить 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.

Ветряная мельница

Современная мельница

Сейте

Так раньше селили хлеб

Современная севалка

Лущилка

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.