

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 2 комбинированного вида
Петродворцового района г. Санкт-Петербург

Итоговое мероприятие в рамках реализации
краткосрочного проекта
"Как хлеб на стол пришёл...«

Технология: проект

Не напрасно народ с давних пор и
поныне,
Хлеб насущный зовет самой первой
святыней.
Золотые слова забывать мы не вправе:
«Хлеб всему голова!» –
В поле, в доме, в державе.



Составил:
воспитатель I категории
Гайдай Елена Николаевна

Актуальность проекта

Есть в мире ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это воздух, земля, вода, солнце, жизнь человека. В один ряд с этими словами нужно поставить и слово хлеб. Хлеб - это символ жизни, здоровья, труда, благополучия. Мы каждый день употребляем хлеб в пищу, без него не обходится ни скромный завтрак, ни обед, ни праздничный стол.

Наблюдая за детьми, я выяснила, что ребята не достаточно бережно относятся к хлебу: не доедают, крошат хлебные изделия.

Ребята мало знают об истории рождения хлеба, не знают о пути его появления на столе, о "хлебных" профессиях.



Цель проекта: формировать представление о том, как появляется хлеб на столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.



Задачи

Обучающие:

- 1.расширять представления детей о многообразии хлебобулочных изделий и процессе их изготовления;
2. учить детей составлению рассказа на заданную тему по опорной схеме, умению подбирать для рассказа самое интересное;
3. побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми

Развивающие:

- 1.обогащать познавательно-исследовательский опыт детей
2. обогащать словарный запас

Воспитательные:

- 1.воспитывать уважение к труду хлебороба, мельника, пекаря
- 2.воспитывать эмоционально-положительные взаимоотношения между воспитанниками

Срок реализации: краткосрочный – 3 недели.

Технология: проект

Вид проекта : познавательно –исследовательский

Участники проекта: дети, воспитатель .



Методы и приёмы: беседы, работа с наглядным материалом, дидактические игры, исследования, сюжетно-ролевая игра «Магазин хлебобулочных изделий», «Пекарня», «Чаепитие», чтение художественной литературы, пословиц, загадок.

Ожидаемые результаты:

сформированность знаний о производстве и видах хлеба,
воспитание бережного отношения к хлебу.



В результате работы над проектом у детей формируется поисковая деятельность, расширяются и углубляются знания об окружающем мире, о тружениках сельского хозяйства, многообразии злаковых культур и хлебобулочных изделий, формируются знания о долгом пути хлеба прежде чем он попадет на стол.

Реализация проекта

1. Беседа «Слава тем, кто хлеб растил»
2. Исследовательская работа «Мельник»
3. Исследовательская работа «Пекарь»
4. Дигры: «Как хлеб на стол пришёл», «Разрезные картинки», «Составь предложение по картинкам» («Хлеб печет пекарь», «Мама купила хлеб в магазине», «Бабушка печет пирог»)
5. Чтение художественной литературы: С. Шуртаков «Зерно упало в землю», А. Ремезов «Хлебный колос», К. Паустовский «Теплый хлеб», русская народная сказка «Колосок» с последующим самостоятельным составлением сказки с использованием картинок, пословицы, поговорки, загадки
6. Составление рассказов детьми по теме «Хлеб» с использованием алгоритма
7. Подготовка и проведение итоговой беседы «Хлеб - всему голова» с использованием презентации для детей
8. Оформление презентации проекта.

Беседа «Слава тем, кто хлеб растил»



Дидактические игры





Составь предложение по картинкам.



Чтение художественной литературы



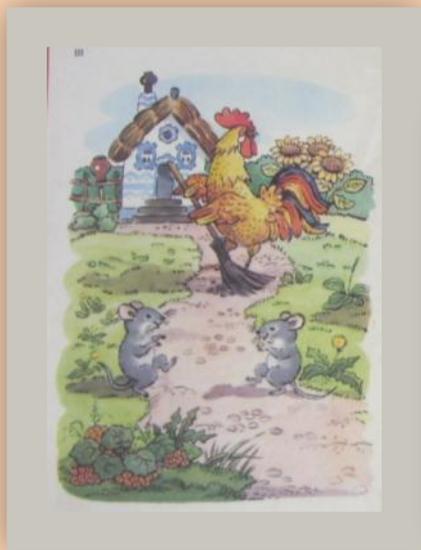
Театрализация



Русская народная сказка «Колосок»



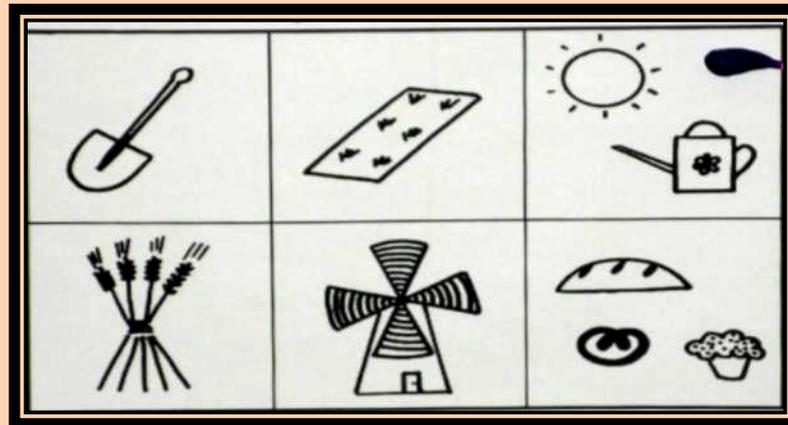
Пересказ сказки с использованием последовательных картинок



Сюжетно-ролевая игра



Составление рассказов по теме «Хлеб» с использованием алгоритма



ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА «МАЛЕНЬКИЕ ПЕКАРИ»



Однажды Елена Николаевна попросила нас хорошенько вымыть руки и надеть на себя белоснежные фартучки и колпачки.



Нас ждал сюрприз.
Экскурсия на кухню детского сада.



Мы и представить себе не могли что нас научат печь хлеб

Сначала надо все приготовить для выпечки хлеба

- ✓ чистая миска
- ✓ дрожжи
- ✓ молоко
- ✓ яйца
- ✓ мука
- ✓ масло
- ✓ сахар
- ✓ соль



В миску наливаем теплое молоко, затем надо раскрошить дрожжи и хорошенько их растворить в молоке.





Добавляем сахар, соль и муку.
Тщательно перемешиваем.



Без масла и яиц вкусного хлеба не испечешь.





Украшаем.....
Фантазия Феди разыгралась.



И отправляем наш хлеб в разогретую духовку.



Вот он – хлебушко душистый,
Вот он – теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой!



Угощайтесь!

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА «МЕЛЬНИК»



Елена Николаевна рассказала нам, что муку получают из пшеницы, овса, ржи.



Хоть работа и трудна, но полезная она.



Намелю-ка я муки на пироги.
Угощу друзья Вас от души.

Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зерна
Хлебом – тем, что на столе!



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!