

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
«Детский сад № 21 «Звездочка» комбинированного вида»  
662603 г. Минусинск, ул. Борцов Революции, 50 «А»,  
тел. 8 (39132) 5 01 91 E-mail: ds21zvezdochka@yandex.ru

# Проект «Откуда хлеб пришел?»

(познавательно -  
исследовательский)

Выполнила: воспитатель старшей группы Н.

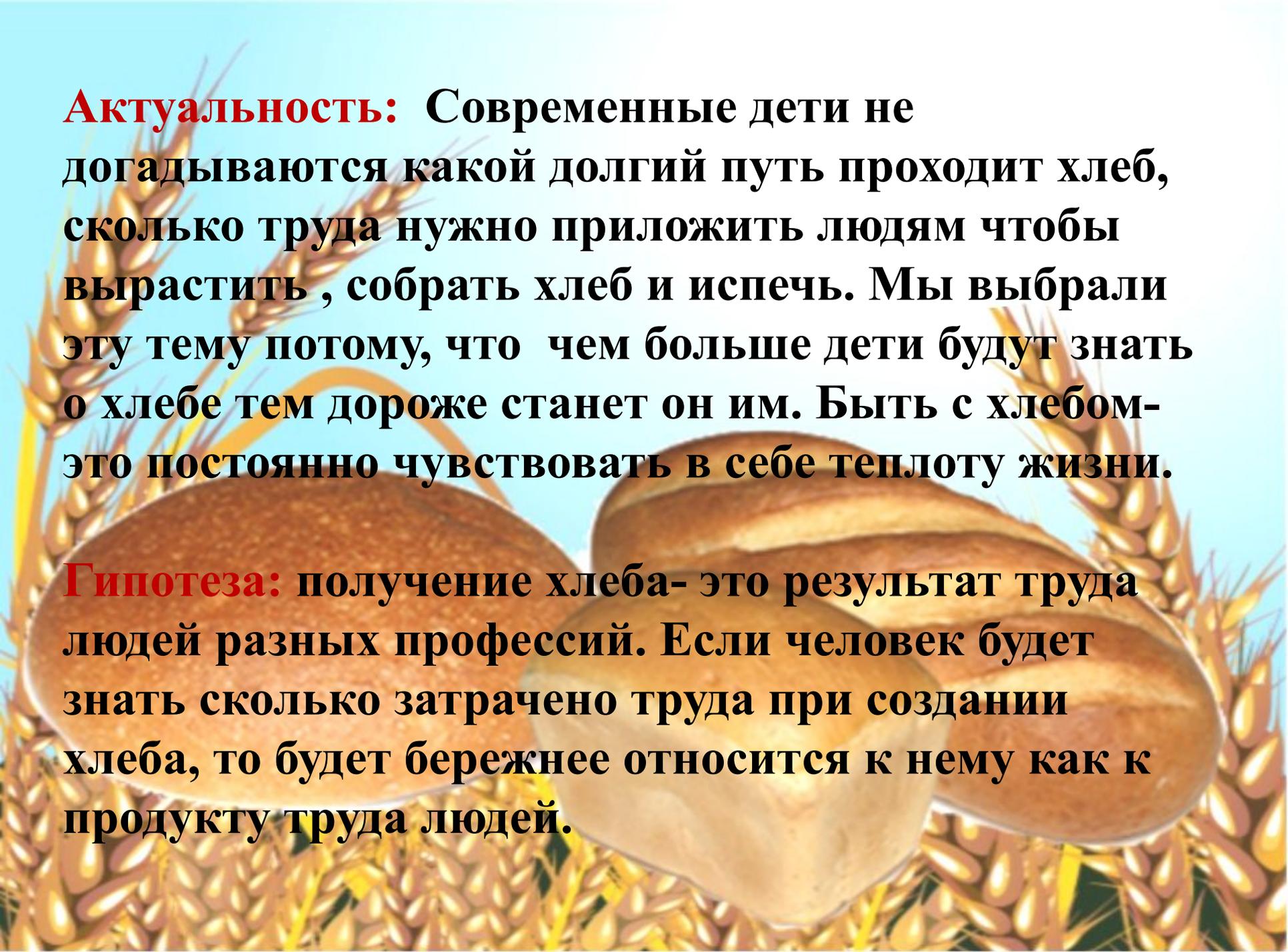
Н. Кубышкина.

## **Цель:**

**Формировать у дошкольников представление о алгоритме создания хлеба.**

## **Задачи:**

- учить детей исследовать предмет (на примере зерна, муки);**
- развивать исследовательские умения, речь (заучивание стиха и поговорок), мелкую моторику (создание оригами - колос);**
- воспитание уважительного отношения к профессиям людей создающих хлеб, к самому хлебу как важному продукту для жизни человека, воспитание любознательности и интереса к окружающей действительности.**



**Актуальность:** Современные дети не догадываются какой долгий путь проходит хлеб, сколько труда нужно приложить людям чтобы вырастить , собрать хлеб и испечь. Мы выбрали эту тему потому, что чем больше дети будут знать о хлебе тем дороже станет он им. Быть с хлебом- это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни.

**Гипотеза:** получение хлеба- это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать сколько затрачено труда при создании хлеба, то будет бережнее относиться к нему как к продукту труда людей.

## **Проблемные вопросы:**

- как люди выращивают хлеб?
- почему люди с большим уважением относятся к хлебу?
- что необходимо чтобы испечь хлеб?

**Длительность проекта** - краткосрочный;

**Участники проекта** – дети старшей группы, родители, воспитатель.

## **Предполагаемый результат:**

- понимание детьми ценности хлеба , важности труда хлебороба.
- представление детей о том что и как можно приготовить из муки (изготовление кренделей и баранок из солёного теста;
- пополнить ПРС: уголок народного творчества; речевой уголок, пополнение экспериментально-исследовательского центра.

# **1 этап – Организационный**

- ❑ Определение темы проекта;**
- ❑ Формулировка проблемы;**
- ❑ Постановка цели и задач проекта;**
- ❑ Составление плана работы по проекту.**



## **План работы по проекту:**

- Подбор литературы , наглядного материала о профессиях создающих хлеб, оформление книжной полки иллюстрациями на тему хлеб;**
- Подбор речевого материала :поговорки о хлебе, стихи, схема создания хлеба;**
- Составление конспектов для организованной образовательной деятельности;**
- Изготовление колоска в вечернее время в рамках ручного труда (оригами);**
- Исследование зерен пшеницы и других полевых культур, а так же исследование муки;**
- Опыт с хлебом «Из -за чего на хлебе появляется плесень?»**
- Изготовление совместно с родителями кренделей и баранок из соленого теста;**
- Оформление фотоматериалов «Как мы дома пекли баранки?»;**
- Составление презентации к проекту «Откуда к нам хлеб пришел?».**

## 2 этап – Практический

Организованная образовательная деятельность по образовательным областям.

***Познавательное развитие:*** «Беседа о хлебе» (беседа, рассматривание иллюстраций, исследование зёрен пшеницы, полевых культур, муки); Познавательно-исследовательская деятельность «Как беречь хлеб?»; просмотр презентации с использованием проектора «Как хлеб к нам на стол пришел?».

***Речевое развитие:*** знакомство со сказкой «Крупеничка», чтение стихотворения о хлебе «Кто всегда в заботе?», разучивание поговорки «Хочешь есть калачи, не сиди на печи».

***Художественно-эстетическое развитие (рисование):*** рисование с натуры «Колосок».

***Чтение художественной литературы и оформление книжной полки.***

**«Легкий хлеб» - белорусская народная сказка, Ю. Ждановский «Нива», М.Глинская «Хлеб», литовская сказка «Как волк вздумал хлеб печь?».**

***Поговорки:***

**Хочешь есть калачи, не сиди на печи; Без хлеба нет обеда; Хлеб бросать — труд не уважать.**

***Загадывание загадок.***

***Социально- коммуникативное направление:***

**Д/И «Что сначала, что потом», «Выбери предметы которые пригодятся для создания хлеба?»; Сюжетно ролевые игры (мама печёт хлеб на кухне, водитель везёт муку на хлебозавод, продавец в булочной).**

## **Работа с родителями.**

- ❖ Составление алгоритма «Откуда к нам хлеб пришел?» , подборка иллюстраций «Сельскохозяйственная техника», «Профессии создающие хлеб»;
- ❖ Чтение дома худ. литературы о хлебе;
- ❖ Выпечка из соленого теста кренделей и баранок;
- ❖ Организация беседы с детьми дома «Правила обращения с хлебом».



# **Итоги проекта**

## **Результат**

- **Пополненная развивающая среда: наглядный материал (слепленные крендели, баранки), семена пшеницы, льна, овса для самостоятельного изучения, рассматривания, папка с алгоритмом изготовления хлеба, иллюстративный материал папка «Профессии создающие хлеб», «Сельхоз техника»,**
- **Оформленный фотоколлаж «Как мы пекли дома баранки?».**
- **Пополнение методической полки иллюстративным материалом для показа «Хлеб».**