Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Теремок» г. Николаевска Волгоградской области

Познавательно-исследовательский проект

«Откуда хлеб пришел?»

Подготовила и провела:

воспитатель Сундукова Н.А.

Николаевск 2020 г.

**Проект для старшей группы**

**Тема: «Откуда хлеб пришел?»**

**Актуальность проекта:**

По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб. Мы выбрали эту тему потому, что чем больше  дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Быть с хлебом - это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Каждый по-своему воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. В жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилом нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрестанный труд.

**Гипотеза:**получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

***Вопросы:***

***Основополагающий:***

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Что во главе стола стоит?

***Вопросы проблемные:***

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Что необходимо чтобы испечь хлеб?

**Проблемы (темы) самостоятельного исследования:**

-как хлеб к нам на стол пришел?

**Участники проекта**

Дети старшей группы, воспитатель, повар, родители.

**Цель проекта:**формирование  знаний детей о последовательности выращивания хлебных злаков, процессе изготовления хлеба.

**Задачи:**

1. закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;
2. закрепить представление детей о колосе (строение) через коллективную работу по конструированию из бумаги способом «Оригами» и аппликации;
3. воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
4. познакомить детей с профессией  «Пекарь» через экскурсию на предприятие «МУП «Николаевский хлеб».

**Сроки реализации проекта**: 10.03.20-20.04.20

**Предполагаемый результат**:

* понимание детьми ценности хлеба, важности труда хлебороба, комбайнера, пекаря.
* представление детей о технологии приготовлении хлеба.

**Этапы работы над проектом:**

* целеполагание
* разработка проекта
* выполнение проекта (практический)
* презентация проекта

**Визитка проекта**

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Образовательное  учреждение | МДОУ детский сад «Теремок» г. Нирколаевск |
| Ответственные | Воспитатель: Сундукова Н.А. |
| Участники | Дети старшей группы «Лютики», воспитатели, работники МУП «Николаевский хлеб», родители, повар. |
| Тема проекта | «Откуда хлеб пришел» |
| Цель | Формирование  знаний детей о последовательности выращивания хлебных злаков, процессе изготовления хлеба. |
| Задачи проекта | 1. Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку. 2. Закрепить представление детей о колосе (строение). 3. Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда. 4. Познакомить детей с профессией  «Пекарь» через экскурсию на предприятие МУП «Николаевский хлеб», |
| Типология проекта | Краткосрочный  Фронтальный  Интегративный  Познавательно-исследовательский |
| Презентация | Продуктивная деятельность детей: занятие по конструированию из бумаги «Колоски», лепка из соленого теста «Хлеб и хлебобулочные изделия».  Экскурсия на МУП «Николаевский хлеб» |

**Реализация проекта:**

                                                                                                                    Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Организация ПРС | Взаимодействие со специалистами ДОУ, социальными структурами | Работа с родителями |
| 1.Подбор книг,  иллюстраций.  2.Внесение хлебных колосьев.  3.Подготовка  презентации «Откуда хлеб пришел».  4.Выставка продуктов детского творчества | Повар  Экскурсия на МУП «Николаевский хлеб», | 1. Составление алгоритма «Откуда к нам хлеб пришел»,  составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?».   2. Пополнение центра «Речевое развитие» книгами  о хлебе.  3. Помощь в оформлении группы  4. Чтение дома рассказов, стихов о хлеборобах,  хлебе. |

**Паутинка к проекту:**

                                                                                                                    Таблица 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Образовательная область  «Физическая культура»  1. Подвижные игры «Хлеборобы» | Образовательная область  «Здоровье»  1.«Польза хлебобулочных изделий» | Образовательная область                     «Труд»  1.Д/И «Что сначала, что потом»  2. Командная эстафета «Что нужно для замешивания теста» | Образовательная область «Социализация»  1.Профессия – хлебороб  3. Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.  4. СРИ «Пекарня», «Булочная» |
| Образовательная область «Коммуникация»  1.«Хлеб всему голова» | Образовательная область «Чтение художественной литературы»  1.Чтение стихотворения Е. Трутневой «Золотой дождик»  2. Чтение сказки Н. Телешова «Крупеничка» | Образовательная область «Познание»:  1. «Как хлеб к нам на стол пришел»  2. Посадка озимых, наблюдение за последовательностью их прорастания и зарисовка алгоритма роста (схемы)  3. ФЭМП. «Посчитаем зерна»  4. Презентация «Откуда хлеб пришел». | Образовательная область «Художественное творчество»  1.Оригами «Колоски»  2. Рисование с натуры   «Баранки»  3. Лепка из соленого теста «Хлеб и хлебобулочные изделия» |

**Модель трех вопросов:**

                                                                                                                    Таблица 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Что  знаю?  О хлебе** | **Что хочу узнать?** | **Как узнать?** |
| Алина: «Хлеб продается в магазине» | «Как называются люди, которые выращивают хлеб?» | Спросить у папы |
| Дима: «Из  зерен  делают муку» | «Что надо, чтобы вырастить хлеб?» | Спросить у мамы |
| Вика: «Хлеб бывает белый и черный» | «Как готовится тесто?» | Спросить у бабушки |
| Катя: «Мама дома печет хлеб в хлебопечке» | «Как растили хлеб раньше?» | Посмотреть познавательную передачу (ИКТ) |
| Данил: «Пшеница растет на поле» | «Какие еще есть крупы?» | Спросить у родителей |
| Эльдар: «У меня мама работает там, где пекут хлеб» | «Как пекут хлеб?» | Спросить у дедушки |
| Арсений: «Зерно убирают комбайны» | «Как работает мельница?» | Посмотреть в книгах, энциклопедиях |

**Краткое содержание проекта:**

                                                                                                                    Таблица 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этапы проекта | мероприятия | участники |
| Выбор темы проекта | Старт проекта. Викторина «Откуда хлеб на стол пришел» | Дети, воспитатель, родители. |
| Подготовительный (проблема, планирование, прогнозирование результатов / продуктов проекта) | 1.«Модель трёх вопросов» | Дети, воспитатель, родители. |
| 2. «Паутинка» | Дети, воспитатель, родители. |
| 3.Календарное планирование | Воспитатели. |
| 4.Определение конечного продукта | Дети, воспитатель, родители. |
| Реализация проекта  (непосредственная деятельность  по проекту, поэтапная оценка) | 1.Создание предметно-развивающей среды | Дети, воспитатель, родители, специалисты  ДОУ (музыкальный руководитель). |
| 2.Организация деятельности детей | Дети, воспитатели, родители. |
| 3.Организация работы с родителями | Воспитатели. |
| Завершающий  (презентация продуктов проекта и рефлексия – размышления над новым знанием или опытом) | Выставка детского творчества | Дети, воспитатель. |
| Замешивание соленого теста, изготовление детьми хлебобулочных изделий из этого теста, сушка готовых булочек, пирожков,  батонов и хлеба в духовом шкафу. | Дети, воспитатель, повар. |
| Экскурсия на МУП «Николаевский хлеб» | Дети, воспитатели, родители. |

**Результат:**

1. Рисунки баранок.

2. Оригами «Колоски».

3. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий для С/Р «Булочная».

4. Показ, как изготавливается и выпекается хлеб, знакомство с профессией «Пекарь».

**Cписок литературы:**

1. ФГОС Изобразительная деятельность в детском саду. Старшая группа.

 Т.С. Комарова.

1. Комплексные занятия Н.Е. Веракса.
2. ФГОС Ознакомление с природой в детском саду. Старшая группа.

 О.А. Соломенникова.

1. ФГОС Детское художественное творчество Т.С. Комарова
2. ФГОС Развитие речи в детском саду. Старшая группа.
3. ФГОС Проектная деятельность дошкольников. А.Н. Веракса, Н.Е. Веракса.