

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Теремок» Новосибирской области Искитимского района
п. Керамкомбинат

Проектная деятельность
«Откуда хлеб пришёл»
(средняя группа)

Воспитатели: Лебедева Оксана Петровна
Чернышова Евгения Александровна

2025г.

Вид проекта: творческий, коллективный, краткосрочный.

Участники: дети **средней группы**, воспитатели, родители.

Возраст детей: 4 – 5 лет

Срок реализации: с 13.10 по 17.10.2025г

Актуальность проекта.

У современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для человека. И чтобы его вырастить, необходимо приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе - способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

Цель:

Формирование целостного представления о процессе выращивания и изготовления хлеба, у детей среднего дошкольного возраста.

Задачи:

Обучающие:

- Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
- Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
- Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

Развивающие:

- Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение;
- Обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

Воспитательные:

- Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей, национальную гордость за мастерство народа;
- Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей;
- Доставить детям радость от полученных впечатлений.

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.

Подготовительная работа:

Подготовить презентацию «Откуда хлеб пришёл?», художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для сюжетно-ролевых, подвижных игр. Подобрать пальчиковые, дидактические игры.

Приобретение продуктов для изготовления солёного теста. Организовать экскурсию в пекарню.

Предполагаемый результат:

1. Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.
2. Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.
3. Воспитывать интерес к профессиям пекаря, и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
3. У детей сформируется бережное отношение к хлебу.

Этапы работы над проектом:

1. Подготовительный: разработка стратегии реализации проекта. Постановка цели и задач. Создание условий для самостоятельной деятельности детей.
2. Основной (или этап реализации проекта): проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.
3. Заключительный: подведение итогов.

Продукт проектной деятельности: Выставка хлебобулочных изделий, изготовленных из солёного теста с детьми.

Этапы реализации проекта:

Подготовительный этап:

Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы.

Основной этап:

Беседы: Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. Беседа о профессиях хлебороба, пекаря. «Откуда хлеб пришел».

Рассматривание иллюстраций и репродукций по теме проекта

Просмотр презентации: «*Откуда к нам хлеб пришел*».

Просмотр мультфильмов: «Золотые колосья» белорусская сказка; «Колобок» русская народная сказка; «Хлеб» белорусская сказка; «Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Опытно –экспериментальная деятельность: Замешивание солёного теста и изготовление хлебобулочных изделий по-этапно.

Чтение художественной литературы о хлебе:

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; «Колобок». В. Дацкевич «От зерна до каравая»; К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»; В. Ремизов «Хлебный голос»; Я. Аким «Хлеб»;

Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Сюжетно-ролевые игры: «Магазин» «Булочная»;

Дидактические игры: «Назови профессию»; «Что, где растет»; «Что сначала, что потом»; «Чудесный мешочек»; «Кто большие назовет хлебобулочных изделий»; «Как превратить муку в тесто?»; «Назови ласково».

Изобразительная деятельность: рассматривание картин и иллюстраций о хлебе; лепка из соленого теста хлебобулочных изделий; раскрашивание раскрасок.

НОД: «Откуда к нам приходит хлеб»; «Хлеб – всему голова»;

Экскурсия в пекарню.

Цель: Воспитывать бережного отношение и уважение к хлебу, как одному из самых главных продуктов человеческого труда.

Заключительный этап:

Оформление выставки хлебобулочных изделий из соленого теста.

Результаты работы проекта:

- дети поняли, что хлеб – самый важный продукт на нашем столе, к нему необходимо бережно относиться, так как это результат труда очень многих людей;
- у них обогатились знания о выпечке хлебобулочных изделий;
- они усвоили, что труд хлеборобов очень важен и труден;
- совместная деятельность сплотила детей.

Анализ результатов:

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

Фотоотчет.



