

**Познавательно - исследовательский
проект в средней группе
по теме: «Хлеб – всему голова»**



Проблема

Слабые знания детей о том, откуда берётся хлеб. Небрежное обращение с хлебом. Как же научить детей уважать хлеб?

В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Вместе с ребятами нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

Актуальность

«Мы часто видим, как дети недоедают хлеб, выбрасывают его, скатывают хлебный мякиш и даже пытаются что-то лепить из него. Такое небрежное отношение к хлебу не допустимо, ведь хлеб - это не просто продукт питания, но, в первую очередь, - это тяжкий труд многих людей. Уважая хлеб, мы уважаем людей труда, которые помогли хлебу, пройти путь от зернышка, до румяного карава на нашем столе...» (А.В.Карманова)

Я выбрала эту тему потому, что в жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилем нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд. Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Мы хотим воспитать детей, любящих, уважающих, знающих каким способом получают муку, хлеб и уважающих труд хлеборобов, а также вызвать бережное отношение к хлебу.

Паспорт проекта

Тип проекта: творческий, **Вид проекта:** коллективный.

Участники проекта: дети средней группы (4-5 лет), родители, воспитатели.

Срок реализации проекта: 29.01.2024 – 05.02.2024.

Продолжительность проекта: краткосрочный (1 неделя).



Цель проекта

Формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о значимости хлеба для человека.

Задачи проекта

Образовательные:

- Формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о том, как хлеб пришел на стол человека;
- Расширить знания детей о хлебе (черный — ржаной, белый — пшеничный);
- Дать представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;
- Формировать знания детей о труде хлебороба, комбайнера, тракториста.

Развивающие:

- Развивать познавательно — исследовательскую деятельность;
- Развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- Воспитывать у детей чувства уважения к труду людей;
- Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу.

Гипотеза образовательного проекта

Участие детей в проекте «Хлеб – всему голова» позволит им узнать, как приходит хлеб на стол и почему взрослые так ценят его; развить связную речь, творческие способности, поисковую деятельность. При этом дети смогут познакомиться с профессиями людей выращивающих хлеб, техникой, разнообразием хлебобулочных изделий. То сами станут бережнее относиться к хлебу.

Ожидаемые результаты

- Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.
- Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.
- У детей развиты познавательные-исследовательские и творческие способности.
- Создание в группе мини музея «От зерна до каравая».
- Изготовление лэпбука «Хлеб – всему голова».
- У детей сформируется бережное отношение к хлебу.
- Активное участие родителей в реализации проекта.



Формы и методы работы с детьми и родителями

- Игра, игровая ситуация, чтение, ситуации, экспериментирование, исследование.
- Беседы, загадки, рассказывание, рассматривание, разговор.
- Консультация, буклеты.
- Подвижные, дидактические игры познавательной направленности.

Продукт проекта

- Демонстрация выставки готовых работ по рисованию «Хлебное поле».
- Лэпбук «Хлеб – всему голова».
- Мини – музей «От зерна до каравая» (совместно дети, родители, воспитатели).



Этапы реализации проекта

1 Подготовительный этап

1. Беседа с родителями:

Проект – «Хлеб – всему голова» Обсудить цели и задачи проекта.

Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта.

2. Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы. Создать условия для реализации проекта.

2 Основной этап (практический)

- Проведение запланированных и возникших по ситуации мероприятий в ходе совместной деятельности.

- Взаимодействие с родителями, направленное на помощь и участие в проекте.

3 Заключительный этап

Отчет о проведенной работе.



Подготовительный этап

Модель трех вопросов

Модель трех вопросов по проекту «Хлеб – всему голова!»

Что мы знаем?	Что мы хотим узнать?	Что сделать, чтобы узнать?
Хлеб всегда на столе. Катя Хлеб разного цвета. Толина Хлеб вкусно пахнет. Арина Хлеб вкусный. Яна	Как пекут хлеб? Яна Как хлеб выпекают? Арина Из чего делают хлеб? Катя Где выпекают хлеб? Яна Кто выпекает хлеб? Максим Из чего получают муку? Толина	Спросить у мамы Максим Посмотреть в телефоне. Арина Сходить на попу. Толина Посмотреть в интернете. Яна Спросить в магазине. Катя Посмотреть в интернете. Арина

Системная паутинка по проекту

Системная паутинка по проекту «Хлеб – всему голова!»

Интеллектуально-исследовательский	Коммуникативный
<p>Интеллектуально-исследовательский вид учебной деятельности – познавательная-исследовательская.</p> <p>Формы: ИИ. «Откуда хлеб пришел?» Беседа с детьми о хлебе в профессионале Правильные и неправильные ответы Краткие рассказы-сказки История «Как родилась наша Россия» – прохождение зерна в муку, изготовление хлеба ИИ. «История хлеба» Сравнение рисунков хлеба и сравнение зерен</p>	<p>Коммуникативный вид учебной деятельности – коммуникативная.</p> <p>Формы: Стихи «Хорошо ли живешь?» Сказки, загадки, скороговорки, загадки-ребусы, пословицы, поговорки, загадки, стихи.</p>
Социально-коммуникативный	Художественно-эстетический
<p>Социально-коммуникативный вид учебной деятельности – игра.</p> <p>Формы: ИИ. «Хлеб – всему голова» «Что такое хлеб, что растет», «Какой он, хлеб», «Что растет на полях», «Какие профессии» Сравнение рисунков хлеба «Хлеб – всему голова» «Хлеб – всему голова»</p>	<p>Художественно-эстетический вид учебной деятельности – продуктивная.</p> <p>Формы: ИИ. «Хлеб – всему голова» Ветка из соломы хлеба Составление узоров и рисунков из круп Изготовление хлеба «Хлеб – всему голова» «Хлеб – всему голова» «Хлеб – всему голова»</p>
Физический	Формы взаимодействия с семьей и обществом
<p>Физический вид учебной деятельности – двигательная.</p> <p>Формы: ИИ. «Хлеб – всему голова» «Хлеб – всему голова» «Хлеб – всему голова» «Хлеб – всему голова» «Хлеб – всему голова» «Хлеб – всему голова»</p>	<p>Формы взаимодействия с семьей и обществом – взаимодействие.</p> <p>Формы: Совместная работа по созданию хлеба Мини-музей, музей</p>

Информация для родителей по проекту



Основной этап

Лэпбук «Хлеб – всему голова»



Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия»



Экспериментирование: Превращение зерна в муку



Экспериментирование: Выращивание семян пшеницы



Исследовательская деятельность: Рассматривание и сравнение зерен пшеницы и овса



Дидактические игры



Работа с родителями

Приглашение к участию



Папка-раскладушка «Берегите хлеб»



Выставка «Я - кулинар»



Заключительный этап

Выставка «Хлебное поле»



Выставка
«Макаронная фантазия»



Выставка
«Хлеб, хлебобулочные изделия»



Сюжетно-ролевая игра «Магазин булочная»



Рассматривание книг и иллюстраций о хлебе



Беседа о профессиях хлебороба, пекаря, кондитера. Воспитывать уважение к труду взрослых



Лепка хлебобулочных изделий из слоеного теста



Просмотр презентации на тему «Хлеб всему голова»



Мини-музей «От зерна до каравая»



Спасибо за внимание !

