

<b>ФИО</b>	Р.П.Шишова. А.Р.Семенова. Н.В.Денежная, родители.	
<b>ТЕРРИТОРИЯ</b>	МБДОУ №4 «Березка»	
<b>ГРУППА</b>	Старшая группа.	
<b>ДОЛЖНОСТЬ</b>	Воспитатели, младший воспитатель.	
<b>ТЕМА</b>	Хлеб от земли, сила от хлеба.	
<b>СРОК РЕАЛИЗАЦИИ</b>	Краткосрочный 14.10-28.10.2024 г.	
<b>ТИП РОЕКТА</b>	Познавательный – информационный	
<b>АКТУАЛЬНОСТЬ</b>	<b>ТРЕБОВАНИЕ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ</b>	<b>ССЫЛКИ</b>
	<p>В каждой стране к хлебу относятся по - особенному. Дети часто не догадываются, как он появился, кто его выращивает, какая от него польза. В связи с этим была проведена беседа с детьми на тему: «Как появился хлеб?», в ходе, которой были заданы следующие вопросы: «Как выращивают хлеб?», «Какие условия необходимы для его выращивания?», «Чем он полезен?», дети проявили желание узнать об этом больше. Таким образом, воспитателями совместно с детьми было принято решение ,создать творческо-исследовательский проект</p>	<p>рабочая программа группы п.2.1, 3.4</p>
<b>ПРОБЛЕМА</b>	<b>ПРОЯВЛЕНИЯ</b>	<b>ПРИЧИНЫ</b>
	<p>Когда мы кушаем, некоторые дети балуются хлебом: мнут его, играют. Нам часто говорят, что хлеб надо ценить, не играть с ним, так как хлеб достается тяжелым трудом. Прежде чем попасть на стол, хлеб проходит долгий путь. Нам стало интересно, из чего получается хлеб, почему он достается тяжелым трудом, как его делают. Мы решили узнать путь хлеба от зернышка до нашего стола.</p>	<p>В ходе бесед с детьми, совместными размышлениями было выявлено, что знания детей о хлебе и его происхождении носят отрывочный характер. Перед детьми была поставлена проблема «Как мы можем больше узнать о хлебе, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе».</p>

<b>ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ</b>	<b>ЦЕЛЬ</b>	<b>ЗАДАЧИ</b>
	<p>Формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучить историю возникновения хлеба; познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом; расширять и уточнять представление детей о хлебе, его появлении, способов получения</li> <li>- Развивать познавательно – исследовательскую деятельность, интерес к процессу приготовления кондитерских изделий, умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения</li> <li>- Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.</li> </ul>

Задача	Результат	Критерий	Мероприятия	Ресурс	Источник
<p>Изучить историю возникновения хлеба; познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом; расширять и уточнять представление детей о хлебе, его появлении, способов получения.</p>	<p>Создание альбома «Как хлеб в старину выращивали»</p>	<p>90% детей познакомились со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом, 80% детей имеют представление о истории возникновения хлеба.</p>	<p>презентация : «Как появился хлеб на Руси» Беседа: «Какой бывает хлеб»; Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь. Заучивание стихотворений на тему «Хлеб - всему голова»: Т.Лаврова «Из чего печется хлеб?», Я.Аким «Пашут каждую весну», Чтение художественной литературы: «Легкий хлеб», «Колосок»;</p>	<p>Пополнение книгами уголка книги.</p>	<p>ДОУ Метод, литература Сайты интернета Семья</p>
<p>-Развивать познавательно – исследовательскую деятельность, интерес к процессу приготовления кондитерских изделий, умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения</p>	<p>Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».</p>	<p>50% детей могут рассказать о процессе приготовления изделий из муки.</p>	<p>Исследовательская деятельность: Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса). Опытно – экспериментальная деятельность: Превращение зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая). Просмотр мультфильма: «Золотые колосья» белорусская сказка; Просмотр мультфильма: «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х. Андерсена; Д.И: «Скажи ласково»; Д.И:«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Откуда хлеб пришел?»</p>	<p>Пополнение картотеки игр</p>	<p>Метод литература Сайты интернета</p>

-Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.	выставка: «Хлебобулочные изделия из различных материалов»	У 90% детей сформировано бережное отношение к хлебу и уважения к людям сельскохозяйственного труда.	Просмотр презентации: Труд хлеборобов в старину и в современном мире» Лепка «Хлебобулочные изделия» (соленое тесто) • НОД. Рисование «Золотые колоски»		Программа ДОУ
<b>Риски</b>	Низкая заинтересованность родителей.		<b>Компенсация, преодоление</b>	Привлечение родителей в образовательный процесс.	
<b>Какие дополнительные эффекты могут быть получены в ходе реализации проекта</b>	Накопление дидактического материала по данной теме.		<b>Как их можно использовать</b>	Обмен опытом с педагогами ДОУ.	

**Вопросы на начало проекта:** «Что знаете о хлебе?»

«Что хотите узнать?»

«Где узнаете?»

**Ожидаемые результаты:**

- у детей сформированы представления о ценности хлеба;
- дети знают о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас
- повысился интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;

## Схема работ

Что сделать?	Когда?	Кто отвечает?	Что нужно?
Метод трех вопросов. «Что знаете о хлебе?»	11 октября	Р.П.Шишова	Ватман, фломастеры..
Просмотр презентации: «Как появился хлеб на Руси»	14 октября	А.Р.Семенова	презентация
Заучивание стихотворения Т.Лаврова «Из чего печется хлеб?»	15 октября	Р.П.Шишова	Текст
Беседа: «Какой бывает хлеб»	15 октября	А.Р. Семенова	Конспект
Опытно – экспериментальная деятельность: Превращение зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая).	16 октября	Р.П.Шишова	Кофемолка, зерна пшеницы
Д.И: «Скажи ласково»	16 октября	А.Р.Семенова	Картотека
Д/и «Откуда хлеб пришел?»	17 октября	Р.П.Шишова	Картотека
Просмотр мультфильма: «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х. Андерсена	17 октября	А.Р.Семенова	Мультфильм
Чтение художественной литературы: «Легкий хлеб»	18 октября	Р.П.Шишова	Текст
Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.	18 октября	А.Р.Семенова	Картотека
Просмотр презентации: Труд хлеборобов в старину и в современном мире»	21 октября	Р.П.Шишова	презентация
Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).	22 октября	А.Р.Семенова	лупа, зерна ржи,пшеницы, ячменя, овса
Лепка «Хлебобулочные изделия» (соленое тесто)	23 октября	Р.П.Шишова	Мука, соль, вода, миски, ложки, мерный стакан, доски для лепки, стеки, скалки, фартуки, колпачки на голову, формочки, салфетки, иллюстрации хлебобулочных изделий.

Чтение художественной литературы «Колосок»;	23 октября	А.Р.Семенова	Текст
НОД. Рисование «Золотые колоски»	24 октября	А.Р.Семенова	Конспект, Репродукция картины «Колосья в вазе». Альбомные листы, гуашь или акварель, кисти, подставки для кистей, банки с водой, салфетки
Просмотр мультфильма: «Золотые колосья» белорусская сказка	24 октября	Р.П. Шишова	Мультфильм
Д.И:«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;	25 октября	А.Р.Семенова	Картотека
Итоговое мероприятие «Хлеб – всему голова»	28 октября	воспитатели.	Конспект



**МБДОУ №4 «Березка»**

**проект в старшей группе  
"Хлеб от земли, сила от хлеба"**

**воспитатели: Р.П.Шишова  
А.Р.Семенова**

**2024 г**

