

Групповой детский исследовательский проект

"Хлеб всему голова"

Руководитель проекта: воспитатель Луковникова Н. А.

Паспорт проекта: Форма проведения: групповая

Тип проекта: краткосрочный 1 день.

Образовательная область: познавательное развитие детей.

Участники проекта: Дети старшей группы 5-6 лет

Цель:

- формировать у детей знания о хлебе, как об одном из величайших богатств на Земле;
- создать условия для развития познавательных и творческих способностей детей, мышления, воображения, мелкой моторики пальцев рук;
- познакомить с технологией приготовления теста;
- воспитывать бережное отношение к хлебу и труду взрослых;
- обогатить и уточнить знания детей о хлебе;
- формировать представления о выращивании хлеба от зерна до готового продукта;
- поддерживать естественный интерес и любознательность детей;
- воспитывать внимание, терпение, трудолюбие.

Ожидаемые результаты:

- могут проследить весь путь хлеба от зернышка до нашего стола. Составляют описательный рассказ;
- знают названия профессий людей, связанных с посадкой, уборкой и обработкой хлеба;
- знают способ приготовления теста (ингредиенты), лепка разных форм хлебобулочных изделий из приготовленного теста (Приложение)

План реализации проекта:

Сбор наглядно- методического материала.

Вопросы проблемы: Почему люди с большим уважением относятся к хлебу? Значение хлеба для человечества? Как люди выращивают хлеб?

1. Беседа «Что мы знаем о хлебе?», «Что мы хотим узнать о хлебобулочных изделиях?», «Где мы можем об этом узнать?»

2. Рассматривание репродукций картин: И. Шишкина «Рожь», «Уборка хлеба»; Г. Мясоедова «Жатва»; М. Клодт «На пашне».

3. Проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола через

Сюжетно-ролевые ситуации «Мы трактористы», «Мы хлеборобы», «На мельнице», «Мы пекари». Благодаря которым у детей развивается образное мышление, способность принимать решения.

4. Заучивание пословиц, поговорок о хлебе. «Хлеб всему голова», «Будет хлеб - будет и обед». «Доплясались, что без хлеба остались». Проговорили их смысл.

5. Продуктивная деятельность «Как превратить муку в тесто?» (приготовление без дрожжевого теста)

6. Выставка «Бублики да прянички»

Продукт проекта: Процесс приготовления хлебобулочных изделий из приготовленного детьми теста. Совместная продуктивная деятельность «Бублики да прянички».

Фотоматериалы



Мы сегодня хорошо работали



И сеяли, и жали, о хлебе рассуждали



Тесто мы заводим смело



С тестом обращаемся умело, нам интересно это дело

