Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 4»

Детско-родительский проект

«Испекли мы каравай»»

*(средняя группа)*

Руководитель проекта:

Воспитатель МА ДОУ №4 Щупова А.Н

Краснотурьинск 2021 г

Название проекта: «Испекли мы каравай»

Вид проекта: творческий, краткосрочный.

Участники: дети средней группы, воспитатель, родительница Кокорина К.Н.

Возраст детей: 4 – 5 лет

Срок реализации: с 27.09.2021г. по29.09.2021 г.

Актуальность проекта.

Наш народ хлебосолен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать. Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект. Предлагаемый проект рассчитан на старший дошкольный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами средней группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде готовой продукции. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

Цель:

Сформировать знания детей об общественной значимости труда хлебороба.

Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают. Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.

Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.

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 эстетическое отношение к окружающей действительности.

Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.

Доставить детям радость от полученных впечатлений.

Подготовительная работа.

Подготовить художественную и познавательную литературу для чтения детям.

Предполагаемый результат:

Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.

Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают, с процессом выпечки хлеба

У детей сформируется бережное отношение к хлебу.

Активное участие родителей в реализации проекта.

Работа с родителями:

Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.

Организация мастер-класса по выпечке хлеба на домашней хлебопечке мамой воспитанников Миши и Вовы К .

Памятка для родителей «Пословицы и поговорки о хлебе».

Этапы работы над проектом:

Подготовительный: разработка стратегии реализации проекта. Постановка цели и задач. Создание условий для самостоятельной деятельности детей.

Основной (или этап реализации проекта): проведение запланированных мероприятий для реализации проекта:

Посещение мини-музея «История каравая»

Беседа о рецепте выпечки хлеба, экспериментирование с ингредиентами рецепта

Мастер-класс по выпечке хлеба, проведенный мамой воспитанников.

Заключительный: подведение итогов, создание итоговой презентации (видеоотчет).

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. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе

Формирование чувства уважения к труду взрослых, бережного отношения к хлебу.

У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

Видеоотчет о проведении проекта

<https://4kt.tvoysadik.ru/?section_id=93>

<https://4kt.tvoysadik.ru/site/pub?id=64>

[https://youtu.be/rz\_07a6KIG](https://youtu.be/rz_07a6KIGA)