

## Проект «От зерна до каравая»

### Ситуация месяца: «Осенняя пора»

**Цель:** освоение детьми временных отношений (представлений об историческом времени – от прошлого к настоящему на примере материальной цивилизации: истории развития сельскохозяйственного труда по выращиванию хлеба), развитие целостного восприятия мира, логического мышления, умения устанавливать причинно-следственные связи, создание условий для развития познавательно – исследовательской деятельности.

### Задачи:

– расширять знания детей о прошлом, настоящем и будущем, расширять и обогащать знания детей оп выращиванию хлеба, умение прослеживать историю и эволюцию различных технических способов выращивания, приготовление хлеба, формировать представления о развитии хлебобулочного производства Самарской области, развивать любознательность, воображение, внимание и память (ОО «Познавательное развитие»);

– обогащать активный словарь, развивать связную, грамматически правильную диалогическую и монологическую речь, речевое творчество (ОО «Речевое развитие»);

– развивать социальный и эмоциональный интеллект детей, их эмоциональную отзывчивость, сопереживание, навыки доброжелательного общения и взаимодействия с взрослыми и сверстниками (ОО «Социально-коммуникативное развитие»);

– реализация самостоятельной творческой деятельности детей (изобразительной, конструктивно-модельной, музыкальной и др.) (ОО «Художественно-эстетическое развитие»).

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

п/п	Название мероприятий	Организация развивающей предметно-пространственной среды	Участники
<b>I этап</b> <b>Подготовительный</b>			
1	<p><b>Чтение художественной литературы:</b> Сказка «Петушок – золотой гребешок и чудо меленка»; «Петушок и два мышонка»; Украинской сказки «Колосок»; Норвежская сказка «Пирожок»; А. Толстый «Три калача и баранка»; К.Паустовского «Теплый хлеб», Э. Шим «Хлеб»; А. Прокофьев «Каравай»;</p> <p><b>Заучивание стихотворений:</b> В. Данько «Откуда хлеб пришел», В. Степанов «Полюшко поле», П. Руденко «Хлеб».</p> <p><b>Заучивание пословиц.</b></p>	<p>Групповое помещение: иллюстрации к произведениям.</p>	<p>Педагоги, дети, родители.</p>
2	<p><b>Просмотр мультимедийной презентации:</b> «Как выращивали и пекли хлеб в старину, и как это происходит в наше время»; «Профессия пекарь».</p>	<p>Групповое помещение: мультимедийный проектор, экран, компьютер, презентация.</p>	<p>Педагоги, дети.</p>
3	<p><b>Виртуальная экскурсия:</b> «Откуда к нам хлеб пришел?», «Как пекут хлеб на заводе?», «Как делают муку?»</p>	<p>Групповое помещение: мультимедийный проектор, экран, компьютер,</p>	<p>Родители, дети</p>
<b>II этап</b> <b>Исследовательский</b>			
4	<p><b>Познавательная беседа:</b> «Хлеб наше богатство!» Приложение № 1</p>	<p>Групповое помещение: иллюстрации, демонстрационный материал по теме.</p>	<p>Педагоги, дети.</p>
5	<p><b>Клуб юных конструкторов:</b> «Строим ручную мельницу»</p>	<p>Групповое помещение: кубики, строительные наборы, металлические, пластмассовые конструкторы. Конструктор- Lego classic. Бросовый материал.</p>	<p>Педагоги, дети.</p>
6	<p><b>Клуб Мама, папа, я:</b> - Показ, как замешивается тесто в домашних условиях;</p>	<p>Образовательный маршрут.</p>	<p>Дети, родители.</p>

	- Изготовление ветряной мельницы из подручного, бросового материала.		
7	<b>Клуб почемучек:</b> - Рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы, (пшеница, рожь, овес); - «Посев семян пшеницы для проращивания» - Превращение зерен в муку (при помощи ручной кофемолки); - Замешивание соленого теста.	<i>Групповое помещение:</i> пшеница, рожь, овес, лупа, земля, лоток для выращивания зерна, леечка, ручная кофемолка, мука, соль, вода	<i>Педагоги, дети, родители.</i>
8	<b>Творческая мастерская:</b> Лепка из соленого теста «Праздничный каравай»	<i>Групповое помещение:</i> изобразительные материалы для творческой деятельности.	<i>Педагоги, дети.</i>
9	<b>Игровые минутки:</b> <b>Подвижные игры</b> «Кто скорее отвезёт зерно на элеватор», «Пирог», «Дружные зерна», «Покажи колосок», Игра –эстафета «Хлебный магазин», «Жнецы и пахари»; <b>Словесные игры</b> «Игра в слова», «Кто назовет больше изделий из теста?», «Что — сначала, что — потом», Игра с мячом «Вопрос-ответ»; <b>Дидактические игры</b> «Достань и назови». «Добавь слово «Хлеб». <b>Пальчиковый гимнастика:</b> «Хлеб», «Дождик», «Хлебные изделия», «Месим тесто»;	<i>Групповое помещение:</i> картинный и раздаточный материал к играм	<i>Педагоги, дети, родители.</i>
10	<b>Творческая мастерская:</b> Создание книжек – самоделок «От зерна до каравая»	<i>Групповое помещение:</i> изобразительные материалы для творческой деятельности.	<i>Воспитатель, дети, родители</i>
11	<b>Познавательные минутки:</b> НОД «Как на Руси пекли хлеб»	<i>Универсальный игровой образовательный модуль «В путь на Машине времени»: панно – пазлы «Река времени», (пиктограммы с изображением вариантов вопросов, предметные картинки по теме в разные исторические</i>	<i>Воспитатели, дети.</i>

		времена). Панно – пазлы «Как выращивали и пекли хлеб в старину, и как это происходит сейчас».	
<b>III этап</b> <b>Обобщающий</b>			
12	Презентация детьми рисунков «Профессия пекарь», «Вот он хлеб душистый» создание мини-музея.	Рисунки, поделки, фотографии, книжки – самоделки по теме проекта.	<i>Родители, дети, воспитатели</i>
13	Творческая мастерская: <i>создание лэпбука «Производства хлеба в Самарской области»</i>	Иллюстрации, фотографии, Самарской области .	<i>Родители, дети, воспитатели</i>

