

A collage of various breads and wheat stalks. The image shows a variety of breads, including round loaves, braided breads, and sliced bread, along with several wheat stalks. The breads are in various shades of brown and tan, and the wheat stalks are golden. The background is a light gray color.


Проект: « От семечки до стола»

Актуальность



История возникновения хлеба на Руси очень интересная и увлекательная. В русской культуре хлеб всегда занимал особое место. Ведь практически все славянские племена имели особый обычай- считалось, что люди, поделившие между собой хлеб, становятся друзьями на всю оставшуюся жизнь. Именно хлеб считался связующим звеном между народами. Времена меняются, появляются новые

поколения, однако хлеб также остается кормильцем и главным элементом культуры русского народа. Проявление гостеприимства, радости и печали на Руси всегда было сопряжено с присутствием хлеба на столе. Издавна было принято, прежде, чем начинать есть хлеб, разломать его и раздать всем присутствующим. Также существовала традиция- следовало поцеловать хлеб, когда хозяева подавали каравай с солью в знак гостеприимства. Детей учили с детства относиться к хлебу не просто, как к еде, а ценить хлеб, любить его также, как и к Родине, Матери и Отцу. Детям с малого возраста объясняли, что ценность хлеба очень велика, так как появляется он благодаря нелегкому труду 120 профессий.



В ходе проведения беседы в группе «Звездочка» МБДОУ Подтёсовский детский сад №29 на тему «От куда хлеб на стол пришел?», многие дети не смогли ответить на вопрос о происхождении хлеба и о профессиях людей, которые участвуют в производстве хлеба. Дети проявляли интерес к этой теме, были активны в предложениях и выделения гипотезы, что свидетельствует об актуальности проекта. В итоге беседы была определена цель проекта.

A collage of various breads and wheat stalks. The image shows a variety of breads, including round loaves, braided breads, and sliced bread, alongside several stalks of wheat. The breads are in various shades of brown, from light to dark, and some are topped with seeds or nuts. The wheat stalks are golden-brown and have long, thin awns. The background is a soft, out-of-focus mix of these elements.

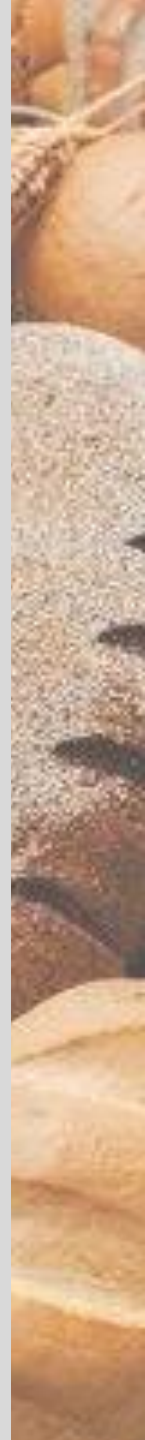
Цель: Формировать представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом;

1. Подготовительный этап *(разработка проекта)*

- определение проблемы, постановка цели и задач;**
- составление перспективного плана мероприятий;**
- подбор материалов, атрибутов для театрализованной и игровой деятельности;**
- Подбор иллюстративного материала, методической, научно-художественной литературы для совместного чтения;**
- Внесение в группу соответствующих предметов и материалов для организации продуктивных видов деятельности, экспериментов и т.д.**
- Организация экскурсий;**
- Круглый стол с родителями**
- Организация игровой деятельности**

2.Основной этап

- сюжетно-ролевые игры «Булочная», «Пекарня»
- Экспериментальная деятельность: опыты с зернами,
Конструирование: «Мельница», «Изба», «Трактор», из строительного, бросового материала : «Печь», «Мельница», «Зернохранилище»
- Художественная деятельность:
выставки хлебобулочных изделий.
Рисование контуров хлебобулочных изделий в клеточном пространстве
Аппликация «Колосок из макарон».
Выкладывание картины из овса. Рассматривание репродукций картин русских художников: Ш.Шишкин «Рожь», Н. Купреянов «Вспашка», «Посев», «Уборка»,
И. Репин «Л. Толстой на пашне», А. Васнецов «Жнецы», Т. Яблонская «На колхозном току».
Выкладывание колоска на пластилиновой дощечке
- Чтение и обсуждение:
Украинская народная сказка «Колосок»,
Белорусская народная сказка «Легкий хлеб»,
Г. Юрмин «Комбайнер»,
М. Пришвин «Лисичкин хлеб»,
И. Пермяк «Колосок»,
Е. Носова «Тридцать зерен»,
Г.Х. Андерсен «О деревце, которое не хотело не хлеб»





Рассматривание колоса через лупу

Опыт: от куда плесень на хлебе?

Рассматривание натуральных хлебобулочных изделий, узнавание их по запаху.

Отгадывание муляжей хлебобулочных изделий.

Опыты с дрожжами.

Открытие мини-музея «Хлебушек»

Создана книга «Рецепты моей бабушки»

Распределения на интеллект-карте по этапное происхождение хлеба.

3. Заключительный этап:

- анализ достижения поставленной цели и полученных результатов;**
- обобщение результатов работы, формулировка выводов;**
- обобщение собранного в процессе работы над проектом материалов**