

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

НОМИНАЦИЯ «ЛУЧШАЯ МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА: «ОРГАНИЗАЦИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ПРОЕКТА С ДЕТЬМИ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА»



«ОТ ЗЕРНЫШКА – ДО ХЛЕБУШКА»

Авторы:

**Марьина Надежда Вениаминовна,
воспитатель МБДОУ г. Мурманска № 120
Власова Людмила Николаевна,
воспитатель МБДОУ г. Мурманска № 120**

«ОТ ЗЕРНЫШКА – ДО ХЛЕБУШКА»

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА: 1 МЕСЯЦ

**ТИП, ВИД ПРОЕКТА: ПОЗНАВАТЕЛЬНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ**

**УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА: ДЕТИ СТАРШЕЙ ГРУППЫ,
ВОСПИТАТЕЛИ, РОДИТЕЛИ.**



ЦЕЛЬ

**ВОСПИТАНИЕ У СТАРШИХ ДОШКОЛЬНИКОВ
БЕРЕЖНОГО ОТНОШЕНИЯ К ХЛЕБУ КАК
РЕЗУЛЬТАТУ ТРУДА МНОГИХ ЛЮДЕЙ**



ЗАДАЧИ (для детей)

- ❖ Сформировать у детей целостное представление о процессе выращивания хлеба, донести до понимания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.
- ❖ Развивать любознательность, интерес к разнообразным природным ресурсам, экологической культуре. Способствовать индивидуальному самовыражению детей в процессе продуктивной творческой деятельности.
- ❖ Воспитывать бережное отношение к продуктам человеческого труда, воспитывать трудолюбие.



ЗАДАЧИ (для родителей)

- ❖ Вовлекать родителей в образовательный процесс группы, оптимально сочетая индивидуальное взаимодействие с родителями и групповое.
- ❖ Укреплять детско-родительские отношения за счет их совместного участия в исследовательском проекте.



ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Проблемная ситуация, задача, вопрос: Почему говорят, что к хлебу надо относиться с уважением?

Формулировка проблемы, которую надо решить воспитанникам: мы не знаем, что такое хлеб, кто и как его изготавливает, каким он бывает, почему к нему надо относиться с уважением.



ОСНОВНОЙ ЭТАП

- ❖ Беседа «Откуда хлеб пришел?»,
- ❖ Интервью «Зачем нужен хлеб?»,
- ❖ Рассматривание репродукций картин И.И. Шишкина «Рожь», А.А. Пластова «Жатва», «Сенокос»
- ❖ Просмотр видеофильмов, мультфильмов
- ❖ Знакомство с профессиями



Рассматривание серий
сюжетных картинок
«Этапы выращивания хлеба»



ОСНОВНОЙ ЭТАП

**рассматривание
колосьев ржи
и пшеницы (при помощи
лупы)**



**просеивание муки
через сито**



ОСНОВНОЙ ЭТАП

превращение зерна в муку



**растворение муки в воде,
замешивание соленого
теста**



ОСНОВНОЙ ЭТАП

**выставка произведений
художественной
литературы о хлебе**



словесные игры по теме

ОСНОВНОЙ ЭТАП

сюжетно-ролевые игры



**лепка из соленого теста
хлебобулочных изделий**



ОСНОВНОЙ ЭТАП

**подвижные игры и
физкультурные минутки**



рисование и лепка



ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

**экспозиция поделок из
теста «Бублик, булочка,
баранка...»**

угощение караваем



ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С РОДИТЕЛЯМИ

**Книга семейных рецептов
«Я пеку, пеку, пеку....»**



**Выставка
«Хлеб, хлеб, хлебушек»**

**Экспозиция «Как в старину
хлеб выращивали»**



СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- ❖ Шорыгина, Т.А . Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2023. - 80с.
- ❖ Расскажите детям о хлебе. Наглядно – дидактическое пособие. Карточки для занятий в детском саду и дома. Мозаика – Синтез.
- ❖ Хлеб всему голова . Комплект тематических наглядных материалов , ООО «ТЦ Сфера»
- ❖ Продукты питания Комплект тематических наглядных материалов, ООО «ТЦ Сфера».
- ❖ Хлеб - всему голова Демонстрационный материал о хлебе, о его пользе и различных сортах. Для занятий дома и в группах детских садов. И.П.Бурдина – настольные игры.
- ❖ Хлеб - всему голова Тематические плакаты с методическим сопровождением
- ❖ Как получается хлеб .Обучающие карточки .ООО «Издательский дом «Литур»,
- ❖ Анастасия Николаева Радость для сладкоежек: лепим вкусности –Ростов на Дону: Феникс, 2015. -76.

