

Технологическая карта
проекта по техническому творчеству
детей старшего дошкольного возраста
«Путешествие хлеба от поля до стола»

название проекта

Филиал Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детство» детский сад «Детство» детский сад № 10

наименование ОУ (полностью по Уставу)

Вид проекта: познавательно - творческий

(Исследовательско - творческие проекты, ролево - игровые проекты, информационно-практико-ориентированные проекты, творческие проекты и т.д.)

Руководители проекта: Балеевских Алия Бакачановна (заведующий)

Участники проекта: старший воспитатель Сабирова Елена Сергеевна, воспитатели Шамиданова Зимфира Салаватовна, Родионова Ирина Васильевна, Леонова Татьяна Ивановна, учитель – логопед Вершинина Татьяна Юрьевна, дети старшего дошкольного возраста, родители (законные представители), социальные партнеры АО «СМАК».

Сроки реализации проекта: 2 месяца

Актуальность проекта: хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное и уважительное отношение к хлебу и труду работников которые его производят, а так же формировать у детей чёткое понимание роли человеческого труда в современном обществе.

Цель проекта: воспитывать у детей бережное и уважительное отношение к хлебу и работникам, которые его производят.

Таблица 1 – Задачи проекта и ожидаемы результаты

№	Задачи	Ожидаемый результат
1	Формировать представление о том, как появляется хлеб на нашем столе, какие хлебобулочные изделия бывают, где и как их готовят. Сформировать у детей	У детей сформируется представления о том, как хлеб появляется на столе и кто его производит (профессии данной отрасли)

	представления о производстве хлеба и о профессиях данной отрасли: пекарь, тестомес, формовщик, укладчик, инженер - технолог	
2	Упражнять в умении понимать элементарную схему постройки, вычленять и называть её детали. Упражнять в моделировании и конструировании из строительного материала, в сооружении знакомых построек по схеме, планировании этапов постройки, подборе деталей по форме, устойчивости	У детей сформируется навык понимать элементарные схемы построек, называть её детали; моделировать и конструировать из строительного материала; планировать по схеме этапы разных построек.
3	Воспитывать уважительное отношение к труду человека. Воспитывать умение работать в коллективе. Развивать умение обосновывать свои суждения, выслушивать ответы друг друга до конца. Формировать умение обыгрывать постройки	У детей сформируется навык работать в коллективе, выслушивать ответы друг друга; умение обыгрывать постройки, сопровождать игру речевыми высказываниями.

Таблица 2 – Этапы реализации проекта

№	Содержание работы	Срок исполнения
1. Совместный поиск темы		
(дети совместно с педагогами определяют тему проекта, при выборе темы учитываются интересы детей и возможности педагогического персонала и ДОО в целом, совместные обсуждения известных фактов по теме проекта, дети задают вопросы по теме проекта)		
1	Создание проблемной или игровой ситуации для определения темы проекта	03-07.10.22
2. Планирование и подготовка проекта педагогическим персоналом		
(составление календарного плана реализации мероприятий, разработанный план должен предоставлять детям достаточные возможности для участия в организации проекта и рассмотрения вопросов, которые могут возникнуть при реализации проекта)		
№	содержание работы	срок исполнения
1	Пополнение банка методических медиапродуктов, подбор познавательных презентаций, видеороликов по теме «Производство хлеба»	10-14.11.22г
2	Подбор художественной литературы, конспекты непрерывно образовательной деятельности по теме «Путь хлеба от поля до	10-14.11.22г

	стола»; «Макет Хлебозавод»; рисование «Колосок», «Хлебозавод «СМАК»	
3	Подбор иллюстраций для изготовления 3-Д альбома «Хлебушек душистый», макета «Жатва»	17-21.10.22г
4	Подбор информации для составления интеллект - карт «Ознакомление с трудом хлебороба», «Знакомство с профессиями людей по производству хлеба»	17-21.10.22г
5	Изготовление макета кубика Блума	24-28.10.22г
6	Подбор строительных материалов и схем для постройки макета «Хлебозавод»	24-28.10.22г
7	Подготовка материалов для конструирования разворота страницы с объемной 3-Д конструкцией хлебомакаронного комбината Смак	24-28.10.22г
	Разработка положения кулинарного конкурса с родителями «Юные пекари», «Готовим полезные блюда с продукцией «СМАК»	01-04.11.22г
<p>3. Практический этап проекта – реализация запланированных мероприятий (сбор информации, формулирование гипотезы, исследования, эксперименты и др., дети обмениваются друг с другом приобретенным опытом, демонстрируют и обогащают свои знания, делают выводы, определяют, чему научились)</p>		
Работа с детьми		
1	Просмотр познавательных видеороликов: «Путь хлеба. Фильм о том, как рождается хлеб», «Свердловский хлебомакаронный комбинат «Смак», «Как производят хлеб в Екатеринбурге»	07-11.11.22г
2	Непрерывно – образовательная деятельность: чтение художественной литературы по теме «Хлеб»	07-11.11.22г
3	Рисование «Колосок», «Хлебозавод «Смак»	07-11.11.22г
4	Конструирование из разных видов конструктора «Хлебозавод «СМАК»»	14-16.11.22г
5	Изготовление 3-Д альбома «Хлебушек душистый»	17-18.11.22г
6	Изготовление макета «Жатва»	21-22.11.22г
	Сюжетно – ролевая игра «Булочная лавка»	23.11.22г
	Составление интеллект – карт: «Ознакомление с трудом хлебороба», «Знакомство с профессией пекарь, тестомес,	24-25.11.22г

	формовщик, укладчик, инженер – технолог и другими профессиями по производству хлеба»	
	Дидактическая игра «Хлеб всему голова» с использованием кубика Блума	24-25.11.22г
	Конструирование разворота страницы с объемной 3-D конструкцией хлебомакаронного комбината Смак для книги – панорамы «Екатеринбург сквозь столетия». Конструирование подарка для города к 300-летию Екатеринбурга.	28-30.11.22г
Работа с родителями		
	Экскурсия выходного дня «Наш любимый хлебозавод «Смак», «Найди продукцию «Смак» на полке магазина»	12-13.11.22г
	Кулинарный конкурс «Юные пекари», «Готовим полезные блюда с продукцией «СМАК»	14-18.11.22г
Работа социумом (при наличии)		
	Экскурсия на хлебозавод АО «Смак»	январь 2023г
4. Завершение проекта – итоговое мероприятие (презентация детьми результатов проекта (например, оформление стенда, выставки, представление продукта (продуктов) проекта или проведение мероприятия в рамках общего праздника)		
1	<i>Итоговое мероприятие выставка «Путешествие хлеба от поля до стола»</i>	30.11.2022г

Заключение (вывод по результату проекта): в рамках реализации данного проекта дети узнают о том, как хлеб появляется на столе, и познакомятся, с профессиями людей кто его производит. Так же дети закрепят навык понимать элементарные схемы построек, называть её детали; моделировать и конструировать из строительного материала; планировать по схеме этапы разных построек. Дети закрепят навык работать в коллективе, выслушивать ответы друг друга, умение обыгрывать постройки, сопровождать игру речевыми высказываниями.