

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Ефимовский детский сад комбинированного вида»

**Проект  
«Хлеб - всему голова»  
в старшей группе**

Выполнила: воспитатель  
Тарасова Галина Николаевна

Май 2023г

**Тип проекта:** познавательный - исследовательский, экологический

**Вид проекта:** групповой.

**Продолжительность:** краткосрочный.

**Возраст:** 5-6 лет

**Участники:** педагог, дети и родители старшей группы

**Цель:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

**Задачи:**

**Обучающие:**

Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека и его изготовлении.  
Рассказать детям о возникновении хлеба и закрепить знания в памяти детей.  
Познакомить со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом.

**Воспитательные:**

Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважение к людям сельскохозяйственного труда.

**Развивающие:**

Развивать творческие способности детей, любознательность, наблюдательность.

**Актуальность проекта.**

В дошкольном возрасте закладываются основы личностной культуры человека. Ребенок должен научиться ориентироваться в природе, предметах, созданных руками человека, явлениях окружающей действительности. Чтобы сформировать у детей целостное представление об окружающей действительности, следует уделять больше внимания для комплексного изучения природы и её связи с человеком. Убеждать детей в том, что человек - часть природы и он должен беречь и уважать окружающий мир. При этом важно найти интересующую для детей тему, создать подходящую среду. Всегда ли мы бережно относимся к хлебу? Кто использует хлеб для питания? Всегда ли хлеба вдоволь у людей на столе? Отчего зависит урожай хлеба? Как хлеб попадает на наш стол?...

Знакомство детей с процессом выращивания и производство хлеба, с людьми, участвующими непосредственно в его изготовлении, способствует расширению кругозора детей, умение определять названия хлебобулочных изделий, техники, устанавливать связи между свойствами и признаками разнообразных продуктов, определять технологию хлебобулочного изделия. При этом дети знакомятся с профессиями людей, задействованных в изготовлении хлеба

## Проблема.

После обеда остаётся хлеб, дети не все любят хлеб. Некоторые могут играть с хлебом, лепить шарики, пистолетики, кидать крошки. В настоящее время у детей недостаточно сформированы знания о ценности хлеба, о процессе выращивания хлеба, о труде людей, участвующих в производстве хлеба.

## Предполагаемый результат.

Сформировать у детей представления о ценности хлеба.  
Донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.  
Воспитывать интерес к профессиям людей, участвующих в производстве хлеба.

## Этапы проекта

### 1 этап – подготовительный

- опрос детей по проблеме
- составление перспективного плана мероприятий
- создание необходимых условий для реализации проекта

### 2 этап – основной (практический)

- внедрение в воспитательно-образовательный процесс методов и приёмов на расширение знаний детей о хлебе
- продуктивная деятельность детей

Мероприятие	Задачи
Развитие речи «Как хлеб на стол пришёл?»	Знакомство с процессом хлеба, формирование представления о том, почему нужно беречь хлеб.
Беседы «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»; «Что такое злаки и из чего пекут хлеб», «Какой бывает хлеб?»	Формировать бережное отношение к продуктам человеческого труда, убеждения: прежде чем попасть на стол, хлеб проходит много превращений. Развивать интерес к труду хлебороба. Познакомить детей со словом «злаки». Развивать любознательность.
Рисование «Хлеб всему голова»	Обучить детей нетрадиционным способам рисования пшеничного колоса.
Лепка «Хлебобулочные изделия»	Развивать самостоятельность в работе, мышление.
Пословицы и поговорки о хлебе	Познакомить детей с пословицами и поговорками, разъяснить почему так говорят.

<p>Загадки о хлебе, хлебобулочных изделий, о профессиях, участвующих в производстве хлеба</p>	<p>Развивать мышление. Расширить знания о хлебе, хлебобулочных изделиях, о профессиях.</p>
<p>Чтение: М.Глинская «Хлеб»; «Как волк вздумал хлеб печь» (литовская сказка); «Мякиш» Б.Вовк; «Крылатый, мохнатый да масляный» (сказка); С.Михалков «Булка»</p>	<p>Учить детей слушать воспитателя, отвечать на его вопросы полными предложениями. Воспитывать уважение к хлебу. Вызвать у детей интерес к произведениям о хлебе</p>
<p>Подвижные игры: «Пирог», «Каравай», «Пахари и жнецы»</p>	<p>Развивать о в д. Познакомить детей с правилами игр.</p>
<p>Дидактические игры: «Что из чего», «Угадай и назови», «Назови профессию».</p>	<p>Закрепить из чего пекут хлеб, из какой муки пекут разнообразные хлебобулочные изделия.</p>
<p>Пальчиковые игры: «Копна», «Пирожки»</p>	<p>Вызвать интерес к таким играм.</p>
<p>Рассматривание иллюстраций</p>	<p>Учить детей находить знакомые предметы на иллюстрациях и рассказывать о них.</p>
<p>Раскраски</p>	<p>Учить детей раскрашивать, не выходя за контур.</p>
<p>Знакомство с профессиями: агроном, комбайнер, пекарь, кондитер, продавец</p>	<p>Рассказать детям, что в изготовлении хлеба принимают участие люди многих профессий, познакомить с ними.</p>
<p>Презентация «Хлеб - всему голова» Просмотр мультфильмов: «Золотые колосья»</p>	<p>Закрепить полеченные знания о значении хлеба в жизни человека.</p>

(белорусская сказка); «Чудо - мельница» (русская народная сказка)	
--	--

**Работа с родителями:**

Памятка «Хлеб - всему голова»  
Беседа «Значение хлеба в жизни человека»  
Просмотр детских фильмов о хлебе.

**3 этап - заключительный**

Анализ проведённой деятельности.

**Список используемой литературы:**

Л.А.Парамонова «Развивающие занятия с детьми 5-6 лет»  
О.В.Дыбина «Ознакомление с предметным и социальным окружением»  
О.С.Ушакова «Развитие речи 5-7 лет»  
Л.В.Кокуева «Воспитание дошкольников через приобщение к природе»  
Просторы интернета.