

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Детский сад комбинированной направленности №6 города Сосновоборска

познавательный – творческий проект

# «ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА!»

Средняя группа «Г»

Проект реализован  
под руководством  
воспитателей:  
Мазуровой Я.С.,  
Логиновой М.Н.

# **ПАСПОРТ ПРОЕКТА:**

**Тип проекта:** познавательно-исследовательский.

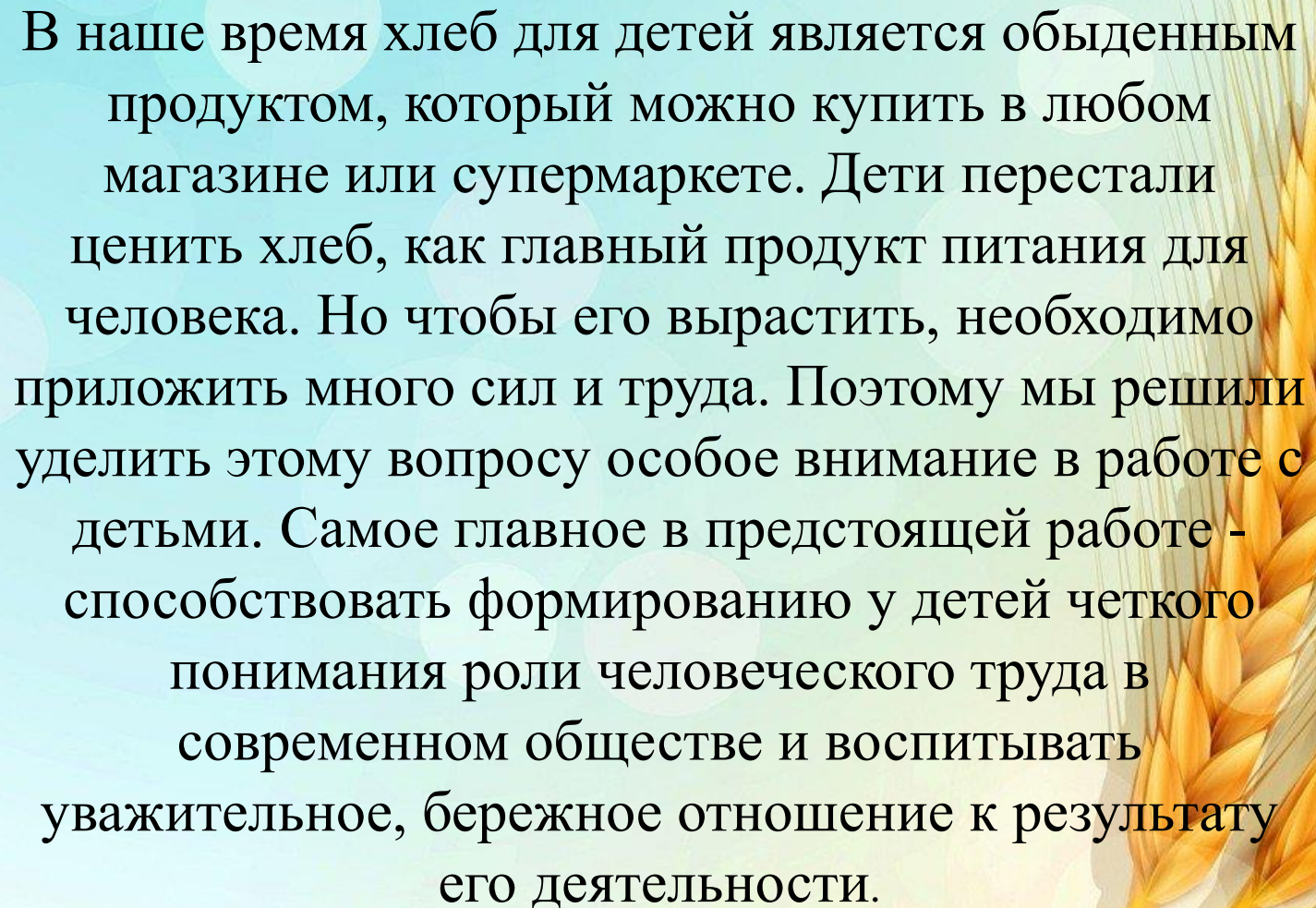
**Продолжительность проекта:** (краткосрочный)  
2 недели октября.

**Участники проекта:** дети средней группы,  
воспитатели группы,  
родители воспитанников



# АКТУАЛЬНОСТЬ:

В наше время хлеб для детей является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для человека. Но чтобы его вырастить, необходимо приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе - способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.



## **ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:**

Формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей среднего дошкольного возраста.



# ЗАДАЧИ ПРОЕКТА:

## Образовательные:

- изучить историю возникновения хлеба;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека и его изготовлении.

## Развивающие:

- развивать познавательно – творческую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

## Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.



# ЭТАПЫ ПРОЕКТА:

## Подготовительный этап:

- постановка цели и задач проекта;
- подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала;
- подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи и загадки о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;



# ЭТАПЫ ПРОЕКТА:

## Основной этап:

- Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.
- Беседа, просмотр мультфильма и альбома «Как к нам хлеб приходит»
- Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок.
- Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря, кондитера.
- Знакомство с зерном и мукой: рассматривание колосьев пшеницы, зерна и муки.
- Практическая деятельность: проращивание зерновых культур (пшеница, овес).
- Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия»
- Дидактические игры: «Пазлы», «Откуда хлеб пришел?», «Посчитай, сколько?», «Найди тень»...
- Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста, пластилина.
- Опыт – наблюдение за ростом культур;
- Аппликация «Колосок»



# ЭТАПЫ ПРОЕКТА:

## Заключительный этап:

- обобщение результатов работы;
- оформление экспозиции поделок из теста;
- памятка для родителей правила обращения с хлебом;
- создание лэпбука «Хлеб – всему голова»;
- мастер-класс «Печём печенье»;
- выставка детских работ.



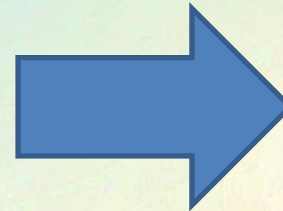
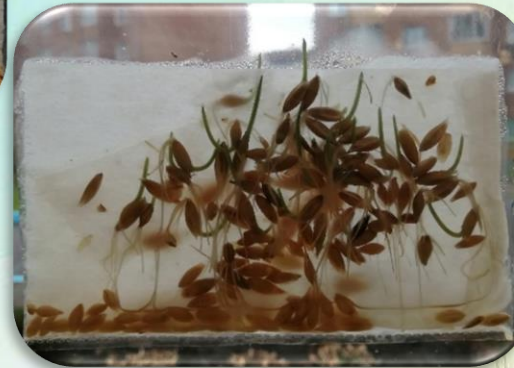
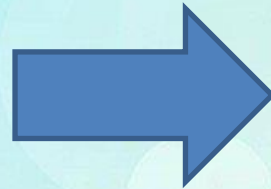
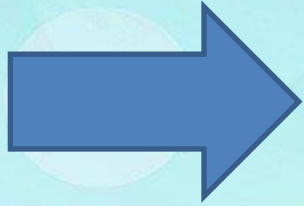


# ПРЕДПОЛАГАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас; донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережное отношение к хлебу.



# ПРОРАЩИВАНИЕ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ



# НАБЛЮДЕНИЕ ЗА РОСТОМ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ



# Просмотр мультфильма и альбома «Как к нам хлеб приходит»



# Лепка из пластилина «Ягодный пирог»



# Лепка из соленого теста и раскрашивание «Хлебобулочные изделия»



# Раскрашивание раскрасок по теме проекта



# Аппликация «Колосок»





# Создание ЛЭПБУКА «Хлеб - всему голова»



# Дидактические игры



# Сравнение зерна и муки



# Мастер – класс «Мы печём печенье»



# ВЫВОД:

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды творческой и практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего мира. В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.