

*Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение  
Изобильненского муниципального района Ставропольского края  
«Детский сад № 36»  
(МКДОУ ИГОСК «Детский сад № 36»)*

**Проект**  
*для детей старшей группы №5*  
**«Хлеб- всему голова»**

**Подготовили:** – воспитатель высшей квалификационной категории  
Шашурина Марина Викторовна;  
воспитатель - Жвакина Т. В.

**Согласованно:** старший воспитатель \_\_\_\_\_ В. И.  
Минкина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ года



п. Солнечнодольск

**ПРОЕКТ**  
**«Хлеб-всему голова»**  
**(старшая группа)**

**Тип проекта:** познавательный-исследовательский

**Участники проекта:** дети (5-6 лет), воспитатели, родители

**Продолжительность проекта:** краткосрочный (1-11 сентября 2020 года)

**Актуальность проекта:** В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь пойдет о хлебе. По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, сколько труда нужно приложить людям, чтобы хлеб появился у нас на столе. Бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, его вырастивших, должно прививаться с детства. Хлеб для них является обыденным продуктом.

**Проблема:** Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Цель:** систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол.

**Задачи:**

1. Формировать представления о долгом пути хлеба от поля до стола
2. Способствовать развитию детской любознательности.
3. Развивать эстетическое отношение к окружающей действительности
4. Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания.
5. Развивать умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности.
6. Побуждать к активным действиям совместной деятельности со взрослыми и детьми.
7. Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду людей, которые занимаются созданием хлебных изделий.

**Формы реализации проекта:**

1. Чтение художественной литературы;
2. Заучивание пословиц, поговорок, стихов;
3. Дидактические, настольные, сюжетные игры;
4. Рассматривание иллюстраций;
5. Общение, обсуждение проблемных ситуаций.

**Предполагаемый результат:**

1. Сформировать у детей представления о ценности хлеба;
2. Воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
3. Воспитывать бережные отношения к хлебу.

**Продукты проекта:** выставки творческих работ детей (рисование, аппликация, лепка). Коллективная работа. Изготовление хлебобулочных изделий.

**Рабочий план реализации проекта:**

**1 этап - подготовительный**

- Изучение проблемы.
- Определение цели, задач проекта, сроков реализации, предполагаемого результата.
- Составление плана работы над проектом. (*Приложение №1*)
- Подбор художественной литературы для детей: стихи, сказки, загадки, иллюстративного и дидактического материала по данной теме.(*Приложение №2*)
- Изучение опыта работы педагогов по данной теме. Обработка информационного материала.

## **2 этап – практический:**

### **Работа с детьми:**

1. Чтение художественной литературы.
2. Подвижные игры.
3. Дидактические игры.
4. Беседы.

### **Работа с родителями:**

- Консультация для родителей «Полезьа хлеба»

## **3 этап - заключительный**

1. Анализ полученных результатов;
2. Поделки и рисунки «Хлеб».
3. Выпечка хлебобулочных изделий.

**Итоги проекта:** У детей повысился уровень знаний по данной теме. Они получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людях разных профессий связанных с выращиванием и выпечкой хлеба, что труд их нужен, но очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий.

**Перспективное планирование по проекту  
«Хлеб – всему голова»  
1-4 сентября 2020 год**

	<b>Ситуативные беседы</b>	<b>Художественное слово</b>	<b>Совместная деятельность</b>	<b>Игровая деятельность</b>
1	Рассказ воспитателя «Откуда хлеб на стол пришел?»	Г.Паустовский «Теплый хлеб»	Просмотр мультфильма «Колобок»	Д/и «Назови профессию»
2	Беседа «Хлеб – наше богатство»	В. Дацкевич «От зерна до каравая»	«Что получится, если смешать воду, муку и соль»	Д/и «Что сначала, что потом»
3	Рассказ воспитателя «Как раньше хлеб растили»	К. Чуковский «Чудо – дерево»,	Лепка «Хлебные колоски»	Д/и «Подбери часть»
4	Беседа «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»	Я. Аким «Хлеб»;	Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»	П/и «Каравай»
5	Беседа «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»	Н. Самкова «О хлебе»	Рассматривание и сравнение зерен	Ср/и «Булочная»
6	<b>Работа с родителями</b>			
	Консультация для родителей «Полезьа хлеба»			

**7-11 сентября**

	<b>Ситуативные беседы</b>	<b>Художественное слово</b>	<b>Совместная деятельность</b>	<b>Игровая деятельность</b>
1	Рассуждения «Полезьа хлеба»	И. Токмакова «Что такое хлеб»	Рассматривание и сравнение хлебных кусочков разного состава.	Строительная игра «Бункеры для зерна»
2	Рассказ воспитателя «Как готовится тесто?»	П. Коганов «Хлеб - наше богатство»	Рас. по картинкам: Как в старину люди выращивали хлеб?!	С/и «Продолжи пословицу»
3	Беседа «Берегите хлеб»	Загадки и скороговорки о хлебе	Рисование на тему: «Золотистый колосок»	Ср\и «Кулинария»
4	Беседа «Как испечь хлеб в домашних условиях»	Пословицы и поговорки о хлебе	Прслушивание Я.Френкеля «Русское поле»	П/и «Уборка»
5	Общение «Кем бы я хотел стать»	С. Михалков «Булка»	Рассматривание: «хлебобулочные изделия»	П/и «Мышеловка»
6	<b>Работа с родителями</b>			
	Совместное творчество родителей и детей: Выпечка хлебобулочных изделий.			

