

Тема проекта «Откуда хлеб пришёл»

Участники проекта воспитанники старшей группы «Брусничка»

Срок 26.09.22 г.-30.09.22 г.

Тип проекта краткосрочный

Проблема

Цель проекта формировать у детей целостное представление о выращивании и изготовлении хлеба

Задачи проекта

Обучающие: формировать элементарные представления о пользе хлеба и его ценности в жизни людей;

Воспитывающие: воспитывать бережное отношение к хлебу, к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе;

Развивающие: вызвать у детей интерес к хлебу через стихи, сказки, загадки, проектно-исследовательскую деятельность и организацию художественно-продуктивной творческой деятельности.

Виды детской деятельности

Познавательно — исследовательская деятельность

- рассматривание иллюстраций, изображающих хлеб и хлебобулочные изделия.

Коммуникативная деятельность (беседы, чтение художественной литературы).

Игровая деятельность (игры, игровые ситуации).

Продуктивная деятельность:

- лепка из соленого теста хлебобулочных изделий;

- аппликация «Чудо мельница»;

- рисование «Золотой колосок».

Разрабатывая проект, используем методику «трех вопросов»

Что мы знаем?	- Из чего делают муку; -Из чего делают хлеб;
Что мы хотим узнать?	- Как из пшеницы получают муку; - Почему тесто поднимается; - Как собирают пшеницу
С помощью чего узнаем?	Спросить у родителей, у воспитателя, поискать в интернете

Этапы реализации проекта:

I этап – Подготовительный

1. Создание условий для проекта «Хлеб всему голова».
2. Изучение методических пособий и литературы по теме.
3. Подбор художественной литературы (поговорки, сказки, стихи, загадки, игры).
4. Создание буклетов для родителей на тему: «Хлеб-хлебушек, учимся ценить и беречь».
5. Составление перспективного плана мероприятий.

II этап - Основной – проектная деятельность по решению проблемы.

1. Беседы с детьми.
2. Рассматривание картинок, иллюстраций.
3. Чтение художественной литературы (рассказы, сказки, загадки).
4. Дидактические игры.
5. Художественное творчество (лепка из соленого теста «Хлебобулочные изделия», аппликация «Чудо мельница», раскрашивание, рисование «Золотой колосок».

Работа по образовательным областям:

Социально-коммуникативное развитие	Познавательное развитие	Речевое развитие	Художественно-эстетическое развитие	Физическое развитие
С/р игра «Хлебный магазин»	<p><u>Беседы:</u></p> <p>1. «Хлеб – всему голова».</p> <p>2. «В здоровом теле – здоровый дух».</p> <p>3. «Культура поведения за столом» (Обращение с хлебом за столом).</p> <p><u>Ознакомление с окружающим миром.</u></p> <p>Тема: «Откуда хлеб пришел»</p>	<p><u>Чтение художественной литературы:</u></p> <p>Сказки: А. Ремизов «Хлебный голос», С.Топелиус «Три ржаных колоска».</p> <p>Стихотворения: Ю.В. Ждановская «Нива», И. Токмакова «Что такое хлеб», В. Орлов «Хлеба пекутся», Я. Аким «Пшеница», «Пахнет хлебом» (Перевод И. Токмаковой)</p> <p>Рассказ: К.Г. Паустовский «Теплый хлеб».</p>	<p>Рисование тема «Золотой колосок»</p> <p>Лепка тема «Хлебобулочные изделия из соленого теста»</p> <p>Аппликация «Чудо мельница»</p>	Комплекс утренней гимнастики «Колоски»

Взаимодействие с родителями

Предполагаемый результат

В результате работы над проектом дети узнают: как вырастить хлеб, изготовить муку и выпечь хлеб. Узнали об истории возникновения хлеба, хлебных профессиях. Что в хлебе содержатся необходимые вещества для жизнедеятельности человека.

- Обеспечение проекта:

Учебно-методическое

III этап – Заключительный

Анализ и обобщение результатов, полученных в процессе познавательно — исследовательской деятельности детей.

- Заключение (вывод)

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями, познакомить со старинными русскими обычаями. А главное: мы будем учиться бережно относиться к хлебу, ведь это труд многих людей!

- **Продукт проектной деятельности** изготовление хлебобулочных изделий для сюжетно-ролевой игры «Хлебный магазин»