

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 9 «БЕРЕЗКА» ПГТ. НОГЛИКИ

694450, Сахалинская область, Ногликский район, пгт. Ноглики, пер. Спортивный, д. 83-А Тел.(факс)
8(42444)9-80-03,9-81-14 email: ngo.mbdoudsb@sakhalin.gov.ru
ОКПО – 39637185, ОГРН – 1026501179682, ИНН/КПП – 6513000021/651301001

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Протокол педагогического Совета
МБДОУ д/с № 9 "Березка" пгт.Ноглики

заведующий
МБДОУ

д/с № 9 "Березка"
пгт.Ноглики

№ 24

" 3 " октября 2022



Название проекта	«Хлеб – всему голова»
Автор проекта	Сумина Кристина Александровна
Срок реализации	3 недели
Вид проекта	краткосрочный
Форма Проведения	групповая
Актуальность	Ребята В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами средней группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.
Цель	• Сформировать знания детей об общественной значимости труда хлебороба. • Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают. Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.

	• Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.
Задачи	<i>Обучающие:</i> • Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов; • Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности; • Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми. <i>Развивающие:</i> • Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение. • Обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение. <i>Воспитательные:</i> • Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа. • Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности. • Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей. • Доставить детям радость от полученных впечатлений.
Ожидаемые результаты	1. Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов. 2. Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают. 3. Создание в группе мини музея «От зерна до каравая». 4. У детей сформируется бережное отношение к хлебу. 5. Активное участие родителей в реализации проекта.
Итоги	Выводы: дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. У детей сформировалось уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобрели

различные знания, уточнили и углубили представления о хлебе. У детей сформировались навыки исследовательской деятельности, развилась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

Я считаю, что проект удался, оправдал ожидания, вызвал бурю положительных эмоций у детей, и дал большой толчок в познавательном и творческом развитии. Работа над данным проектом сплотила группу, мы узнали, поняли, что без хлеба никто не может прожить. Таким образом, гипотеза, выдвинутая в начале работы, оправдалась: воспитанники узнали, как приходит хлеб на стол и почему взрослые так ценят его, и сами стали бережнее относиться к нему