

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

	условий для реализации проекта. Беседа с родителями по оформлению мини - музея «От зерна до каравая». Привлечь родителей к созданию мини музея (творческие работы), лэпбука (картинки, фотографии). Консультация на тему: «Бережит хлеб» Папка-раскладушка для родителей «Берегите хлеб». Буклет: «Хлеб – всему голова»	
- разработка	1. Помогает объединиться для решения задач, выбрать ответственных. 2. Довести до участников важность данной темы. 3. Подбор методической литературы. 4. Подбор наглядно-дидактического материала, художественной и научной литературы (по теме проекта). 5. Создание условий для проведения проекта.	3. Объединение детей в рабочие группы, распределение направлений работы над задачами проекта: - провести опыты: превращение зерна в муку, выращивание семян. - аппликация, лепка, рисование по теме.
2 этап Основной - выполнение	Образовательная область «Социально-коммуникативное развитие»: Дидактические игры: «Что сначала, что потом»; «А какой он, хлеб»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Назови профессию». Сюжетно-ролевые игры: «Хлебный магазин» «Пекарня». Решение проблемных вопросов: 1. Как люди выращивают хлеб? 2. Почему люди с большим	4. Рассматривание иллюстраций, репродукций картин. 5. Разучивание подвижных и дидактических игр. 6. Исследовательская деятельность. 7. Аппликация, лепка, рисование по теме проекта. 8. Оформление выставок, мини – музея, лэпбука.

Этапы реализации проекта:

Этапы проекта	Деятельность педагога	Деятельность детей
1 этап Подготовительный - целеполагание	Обдумывание идеи проекта, сбор информации, материала для реализации идеи: зачем нужно бережно относиться к хлебу? Детям предлагается обсудить вопросы: 1. Как люди выращивают хлеб? 2. Почему люди с большим уважением относятся к хлебу? Работа с родителями: Информация для родителей о начале работы над проектом, приглашение к участию. Размещение информации по теме бесед, занятий, опытов. Беседа с родителями: Проект «Хлеб – всему голова». Сформировать интерес у родителей по созданию	1. Вхождение в проблему проекта. 2. Дети принимают задачи, предложенные воспитателем.

уважением относятся к хлебу?

Образовательная область «Познавательное развитие»
НОД «Откуда хлеб пришел?»
Беседы с детьми:

Беседа о профессиях: хлебороб, пекарь, кондитер.
«Как хлеб на стол пришел»;
«Какой бывает хлеб»;
«Как испечь хлеб дома»;
«Берегите хлеб».

Наблюдения и рассматривание альбомов:
- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;

- репродукций картин русских художников на заданную тему;

- просмотр фильма «От зерна до каравая». Знакомство с профессиями: агроном, комбайнер, мукомол, пекарь.

Опытно-экспериментальная деятельность:
Превращение зерна в муку (кофемолка).
Выращивание семян пшеницы.

- Исследовательская деятельность:
Рассматривание и сравнение зерен (пшеницы, овса).
Решение проблемных вопросов:

1. Как люди выращивают хлеб?
2. Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Образовательная область «Речевое развитие»:
- Чтение художественной

литературы о хлебе:

Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», И. Токмакова «Что такое хлеб», П. Коганов «Хлеб - наше богатство». Загадки, скороговорки и чистоговорки, пословицы и поговорки, приметы, стихи о хлебе.

Решение проблемных вопросов:

1. Как люди выращивают хлеб?
2. Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Образовательная область «Художественно-эстетическое развитие»:

Рисование «Хлебное поле».
Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно - ролевых игр.

Составление узоров и рисунков из круп.

Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия»

Изготовление лэпбука «Хлеб – всему голова» (совместно дети, родители, воспитатели).
Оформление мини-музея «От зерна до каравая» (совместно дети, родители, воспитатели).

Решение проблемных вопросов:

1. Как люди выращивают хлеб?
2. Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Пальчиковые игры:

	«Тесто», «Оладушки». Совместная творческая работа детей, родителей и воспитатели по созданию мини-музея «От зерна до каравая». Дети вместе с воспитателем лепят хлебобулочные изделия для мини-музея. Оформление выставок, лэпбука и мини-музея совместно: педагоги, дети, родители.	
3 этап Заключительный -подведение итогов, презентация.	Мини-музей «От зерна до каравая» -Выставка по аппликации «Макаронная фантазия» - Рефлексия: что думают дети о своем проекте. - Рефлексия: что думают педагоги о своем проекте. - Подготовка презентации «Хлеб – всему голова» (как мы работали над проектом).	Презентация выставок, мини – музея «От зерна до каравая», лэпбука «Хлеб – всему голова» педагогам.

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