

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Детский сад № 207 «Ручеек»  
(МАДОУ Д/с №207)

## **Проект «Откуда хлеб пришёл»**

Подготовили:

воспитатели старшей группы:

Солодовникова М.Н.

Карпенко Ю.В.

учитель – дефектолог:

Дмитрогло М.В.

Г. Барнаул

# Проект «Откуда хлеб пришёл»

Возрастная группа: старшая группа (5-6 лет)

Вид проекта : познавательно-творческий.

Тип проекта : краткосрочный, 1 неделя.

**Цель:** формирование представлений о процессе выращивания и этапах изготовления хлебобулочных изделий; воспитание бережного отношения к хлебу и труду взрослых.

## Участники проекта:

1. Дети
2. Воспитатели
3. Учитель - дефектолог
4. Родители

## Актуальность проекта.

По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб. Мы выбрали эту тему потому, что чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Мы хотим воспитать детей любящих, уважающих и знающих, каким способом получают муку, хлеб и уважающих труд хлеборобов, а так же, вызвать бережное отношение к хлебу.

## Задачи:

1. расширять и уточнять знания детей о хлебе  
формировать представления о тружениках села – хлеборобах;
2. развивать коммуникативные навыки детей, развивать мышление, память, воображение;
3. воспитывать бережное отношение к хлебу;
4. обогащать детско-родительские отношения опытом совместной поисковой деятельности.

## Предполагаемый результат:

- понимание детьми ценности хлеба;
- знание детей о производстве хлеба;
- понимание детьми важности труда хлебороба.

Для реализации проекта была проведена следующая работа:

### **I. Подготовительный этап:**

1. Анализ методической литературы
2. Изучение периодической печати
3. Подбор материала: иллюстрации, стихи, сказки, рассказы, загадки, пословицы, поговорки, дидактические игры, атрибуты для игровой деятельности, материал для продуктивной деятельности.

### **II. Основной этап:**

1. Создали картотеку «Откуда хлеб пришёл»
2. Рекомендации родителям по теме: «Хлеб»

### **Виды деятельности:**

*Беседа «Хлеб всему голова" :*

- дать представление детям о процессе выращивания и изготовления хлебобулочных изделий, их разнообразии;
- формировать представления о труде хлебороба, сельскохозяйственной технике, о взаимосвязи села и города;
- развивать умение составлять рассказ с помощью схемы-модели;
- воспитывать любовь к земле, бережное отношение к хлебу, уважение к людям, работающим на земле.

**Словарная работа:** ржаной, ячменный, пшеничный, овсяный, отруби.

*Конструирование «Сельскохозяйственные машины»*

- уточнить представления детей о сельскохозяйственной технике;
- учить строить по образцу, находить новые конструктивные решения;
- развивать мышление, воображение;
- воспитывать уважительное отношение к людям, работающим на сельскохозяйственных машинах.

*Беседа «Что вкусней всего на свете?»*

- расширять и уточнять знания детей о хлебе;
- сформировать представление о том, что происходит на хлебозаводе, как появляется хлеб;
- вспомнить названия разных видов хлеба;

- развивать любознательность;

- воспитывать уважение к хлебу и людям, его производящим.

Раскрашивание картинок «Хлебобулочные изделия», материал для раскрашивания «Колосок»;

- совершенствовать навыки работы с цветными карандашами, красками;

- развивать чувство композиции, учить гармонично размещать рисунок на листе бумаги;

- воспитывать бережное отношение к хлебу.

***Лепка из соленого теста «Булочки»***

- закрепить представления детей о ценности хлеба;

- учить детей создавать булочки из соленого теста, учить украшать свое изделие;

- воспитывать желание результатами своего труда сделать приятное другим людям;

- воспитывать взаимопомощь.

**Дидактические игры:**

*«Назови действия людей, работающих на земле»*

*«Что делают из муки»*

- закрепить последовательность изготовления хлеба;

- закрепить названия профессий людей, работающих в пищевой промышленности по производству хлеба;

- закрепить виды хлебобулочных изделий.

**Сюжетно-ролевые игры:**

*«Булочная», «Угости гостей».*

Работа с родителями "Домашнее задание":

- разучивание наизусть стихов, пословиц; чтение рассказов, сказок;

- совместно с детьми выпечь хлебобулочные изделия;

- совместная покупка хлебобулочных изделий в магазине.

**Заключительный этап**

Изготовление мини – музея «Откуда хлеб пришел»

- закрепить знания о том, как выращивают хлеб;

- учить составлять рассказ «Откуда хлеб пришел» с помощью схемы;

- воспитывать интерес к коллективному труду и бережному отношению к хлебу, хлебобулочным изделиям.

### **III. Заключительный этап:**

Изготовление мини – музея *«Откуда хлеб пришел»*

- закрепить знания о том, как выращивают хлеб;
- учить составлять рассказ *«Откуда хлеб пришел»* с помощью схемы;
- воспитывать интерес к коллективному труду и бережному отношению к хлебу, хлебобулочным изделиям.

После проведенной беседы с родителями, о важности хлеба в жизни человека, мы предложили показать это своим детям на своем примере. Таким образом, были собраны семейные фотографии, на которых изображены дети с родителями (пекли хлебобулочные изделия, покупали хлеб в магазине.)

#### **Результат:**

- В результате осуществления проекта расширились знания детей о процессе выращивания и этапах изготовления хлебобулочных изделий;
- Повысился интерес детей к профессиям хлебороба, пекаря;
- Сформировалось бережное отношение к хлебу;
- Расширилась тематика сюжетно-ролевых игр;
- Создан мини – музей *«Откуда хлеб пришел»*;
- Накоплен речевой материал на тему *«Откуда пришел хлеб»*