

Муниципальное дошкольное образовательное
учреждение
детский сад №2 «Карамелька»
Щёлковского муниципального района

Проект
**«Как хлеб на стол
приходит»**

Разработала и реализовала:
Ольховская Г.Г.,
воспитатель I
квалификационной
категории

Щёлково, 2017

Описание проекта:

Проект направлен на то, чтобы помочь детям обрести целостное представление о процессе выращивания хлеба, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

Проект помогает обратить внимание детей на то, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывает бережное отношение к нему

Актуальность:

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно. Проект призван обратить внимание детей на то, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Вид проекта:

информационно-исследовательский.

Продолжительность

проекта: среднесрочный.

Сроки реализации

проекта: апрель-май

Участники проекта:

дети старшей группы (5-6 лет), воспитатели, родители.

Цель:

Формировать у детей представления о ценности хлеба, общественной значимости труда хлебороба, о том, что хлеб – это ценный продукт, производство которого требует большого труда. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, традициям русского народа.

Задачи

о ед



**Способствовать
формированию у
детей
представления о
значимости хлеба,
как основного
продукта питания
русского
человека.**

**Расширять
представления
о труде людей,
занятых в
с/хозяйстве, в
производстве
хлеба.**



**Воспитывать
уважение и
благодарность
к людям,
создающим
такой важный
и ценный
продукт, как
хлеб.**



**Обогащать знания
детей о профессиях,
взаимосвязях между
ними, структуре
трудового процесса и
результате труда по
выращиванию и
производству хлеба.**



**Способствовать
созданию эмоционально-
комфортной среды для
самостоятельного
проявления творческой
активности и
обогащения личного
опыта каждого ребёнка.**



Развивать творческие способности, интерес к продуктивной деятельности по изготовлению изделий из теста.



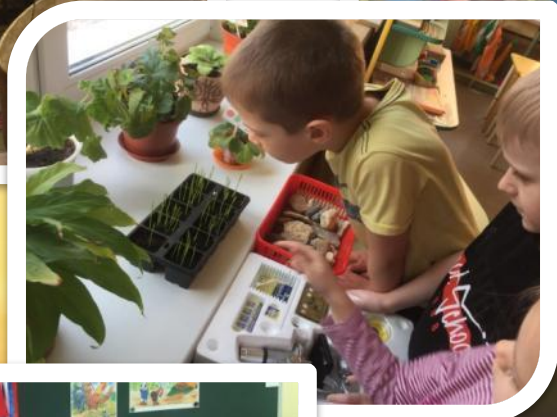
**Развивать
поисково-
познавательную
деятельность,
проектно-
исследовательские
умения
дошкольников.**



Подготовительный



Деятельностный





Итоговый

этап



Итоги проекта:

- **у детей сформированы представления о ценности хлеба;**
- **получены знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас; воспитанники осознали то, что хлеб – это итог большой работы многих людей;**
- **дети заинтересованы профессиями пекаря, комбайнёра, а также трудом людей, участвующих в производстве хлеба;**
- **дошкольники прониклись чувством бережного отношения к хлебу.**

Сказочная скатерть- панка



Викторина для
детей

Учитель начальных классов



По амбару помела, по
сусеку поскребла,
набрала пригоршни 2 и
замесила тесто.

Р.н.сказка

«Колобок»

«Стану я ржаной пирог
есть! У моего батюшки и
пшеничные не едятся»

Р.н.сказка «Гуси-

лебедки»



Я иду к бабушке, несу ей
пирожок да горшочек
масла»

Ш.Перро «Красная Шапочка»



Напекла Маша
пирожков и говорит:
«Снеси дедушке и
бабушке, да по дороге
короб не открывай»

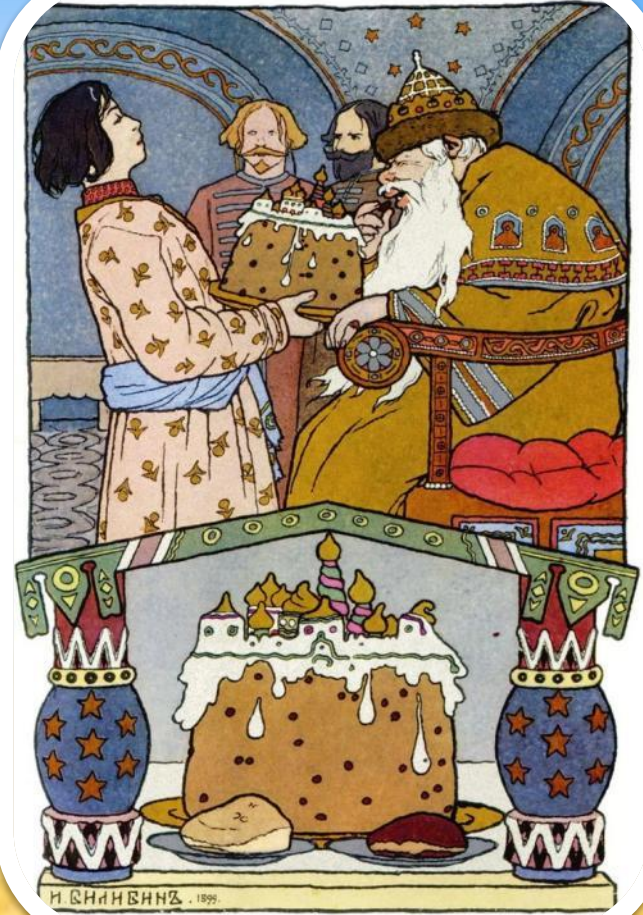
*Р.н.сказка «
медведь»*





**Братья сеяли пшеницу
Да возили в град-столицу.
Знать столица та была
Недалече от села.**

П.Ершов «Конёк-горбунок»



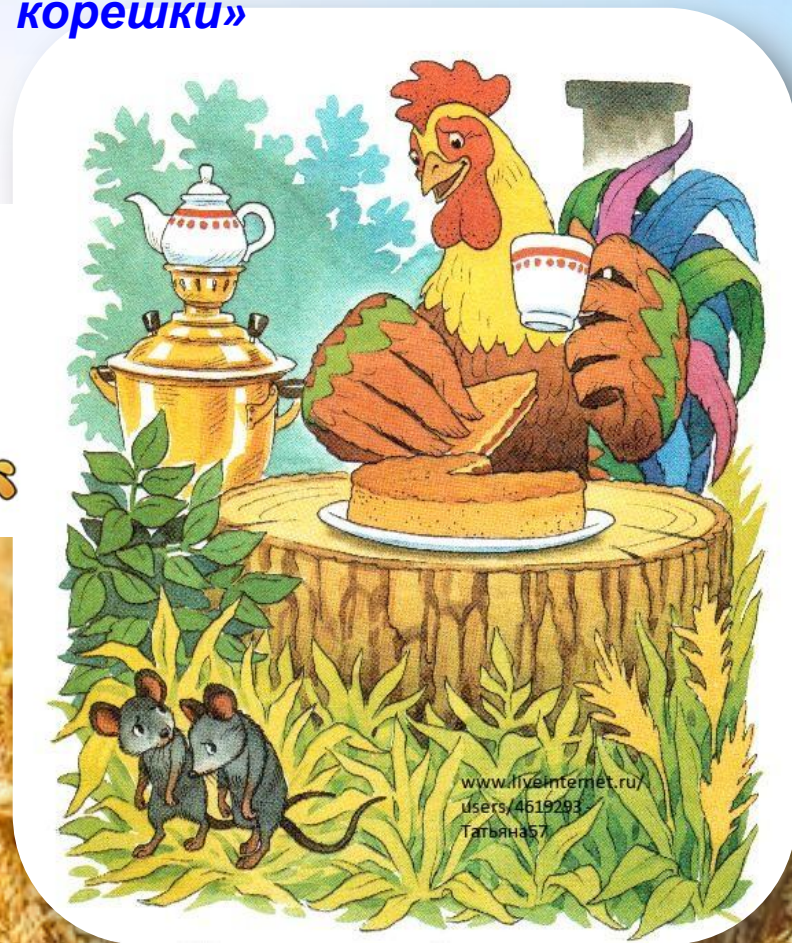
**Наутро Иван проснулся, а хлеб
готов - пышный, румяный .
Украшен хлеб разными
хитростями, выведены сверху
города с заставами...**

В н сказка «Царевна-лягушка»



Собрали рожь. Отдал мужик
медведю корешки, а себе
взял верхки. Положил рожь
на воз и домой увёз.

*Р.н.сказка «Вершки и
корешки»*



Наш дружок Петушок
Вкусных пирожков
напёк
Ну, а нас не угостил.
Ведь на нас сердит он
был.
Мы ему не помогали,
От работы убегали.

Все колёса в хозяйстве
пригодились: мушка на
прялочке нитки прядёт,
лягушка с колодца воду носит,
ёжик грибы из леса на тачке возит,
а петушок на мельнице муку
мелет.

В.Сутеев «Разные колёса»



За столом сидит она царицей,
Служат ей бояре да дворяне.
Наливают ей заморские вина,
Заедает она пряником
печатным.

*А.С.Пушкин «Сказка о
рыбаке и рыбке».*

Спасибо
за
внимание!

