

# **«Богдановичский детский дом»**

**Автор проекта:  
Фольмер Е.В.**

# Требования Образовательной программы:



1. Понятие Родины:  
традиции, привычки,  
события.
2. Умение ухаживать за  
растениями.
3. Бережное отношение к  
хлебу.

# Проблема:



- отсутствие у детей знаний о процессе выращивания хлеба, как и откуда хлеб появляется на столе, неуважительное отношение детей к хлебу.



# Цель проекта:

- Формирование у детей целостного представления как и откуда появляется хлеб на столе.



# Задачи проекта:

1. Дать представление о последовательности этапов получения хлеба, познакомить с профессиями людей, связанных с хлебом.
2. Воспитывать бережное отношение к хлебу, к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе.
3. Формирование чувства любви к малой родине.



## проекта:

Этап	Цель	Содержание деятельности
<b>1.Подготовительный</b> <b>Ноябрь- декабрь</b>	Познакомить детей с процессом выращивания хлеба, с профессиями людей, связанных с хлебом.	<ol style="list-style-type: none"><li>1.Игра «Знакомимся с миром знаков». Рассматривание знаков.</li><li>2.Тематический час «Кто хлебушек растит». Рассказ о труде хлебороба. Обсуждение рассказа Ю.Кона «Как хлеб растет». Рассматривание иллюстраций, плакатов.</li><li>3.Познавательный час «Как хлеб на стол пришел». Р. Сеф «Зернышко». Знакомство с предметами домашней утвари. Рассматривание иллюстраций о хлебе.</li><li>4.Познавательный час «Истории о хлебе» Национальные традиции, связанные с хлебом.</li><li>5.Народное слово. Чтение сказок: «Девочка-припевочка», «Колосок», «Легкий хлеб», «Ленивая девочка», «Хлебороб».</li><li>6. Меткое слово. Заучивание пословиц и поговорок о хлебе. Загадки о хлебе.</li></ol>

Этап	Цель	Содержание деятельности
<p><b>Практический этап</b>  <b>1.Экспериментальная деятельность детей</b>  <b>Январь - апрель</b></p>	<p>Посев и наблюдение за ростом злаковых, получение муки из зерна, изучение свойств муки и теста.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Посадка семян овса и пшеницы, выращивание рассады.</li> <li>2.Эксперимент «Что нужно для жизни растений».</li> <li>3.Ведение наблюдений за ростом злаковых и фиксация их в альбоме.</li> <li>4. Получение муки из зерна, изучение ее свойств.</li> <li>5.Экскурсия на кухню. Наблюдение за процессом изготовления булочек. Разучивание стихотворения «Вот он хлебушек душистый» С. Погореловского</li> <li>6.Смак. Печем блины.</li> <li>7.»Я леплю из соленого теста...» Чтение стихотворения Л. Кочергиной.</li> </ol> <p>Игра «Поварята». Изготовление фигурок из соленого теста.</p>
<p><b>Заключительный этап</b>  <b>май</b></p>	<p>Обобщение результатов работы</p>	<p>Праздник «Хлеб – всему голова»</p>

# Предполагаемый результат:

1. Дети имеют представление о том, как и откуда появляется хлеб на столе.
2. Познакомились с профессиями людей, связанных с хлебом.
3. Уважительное отношение к хлебу, пробуждение чувства гордости за свой народ.





# Продукты проекта:

1. Фото – отчет о реализации проекта.
2. Фигурки из соленого теста, панно из макарон.
3. Альбом наблюдений за развитием злаковых.
4. Сценарий праздника «Хлеб – всему голова», разработки тематических и познавательных часов.
5. Преобразование группы: уголок «Сладкий хлеб моей земли», фото - выставка, композиция из колосьев злаковых, выставка поделок из соленого теста, макарон.

