

МАДОУ «ЦРР – д/с № 114»

Проект

« Откуда пришел хлеб»



Выполнила:

Воспитатель-

Юшкова Н.В

Родители группы

**Продолжительность
проекта:
1 неделя**

**Участники проекта:
дети,
воспитатели,
родители.**



Цель проекта:

- формирование представлений о процессе выращивания и этапах изготовления хлебобулочных изделий



Задачи проекта:

- Расширять и уточнять знания детей о хлебе
- Формировать представления о тружениках села – хлеборобах
- Развивать коммуникативные навыки детей; развивать мышление, память, воображение
- Воспитывать бережное отношение к хлебу
- Обогащать детско-родительские отношения опытом совместной поисковой деятельности



Этапы реализации проекта

■ Подготовительный этап

- 1. Постановка проблемы
- 2. Обозначение цели
- 3. Определение объекта изучения
- 4. Составление перспективного плана работы
- 5. Подбор материала: иллюстрации, стихи, сказки, рассказы, загадки, пословицы, поговорки, дидактические игры, атрибуты для игровой деятельности, материал для продуктивной деятельности



■ Реализация проекта

1. Беседа

« Хлеб –
всему голова»

Задачи:

- 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.



П
О
Н
Е
Д
Е
Л
Ь
Н
И
К

2. Аппликация

«Печеньки»

Задачи:

- расширять представления детей о разнообразии хлебобулочных изделий;
- учить детей вырезать из квадрата круги, совершенствовать технические умения;
- развивать чувство цвета и композиции, творческие способности;
- воспитывать бережное отношение к хлебобулочным изделиям



3. Рассматривание злаковых растений (пшеница – овес, ячмень – рожь)

Задачи:

- познакомить детей со злаковыми растениями, из которых выпекают черный и белый хлеб;
- учить распознавать растения по характерным особенностям;
- воспитывать любовь к родной земле.

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

В
Т
О
Р
Н
И
К



4. Конструирование

«Сельскохозяйственные
машины»
(конструктор)

Задачи:

- 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.



В
Т
О
Р
Н
И
К

5. Беседа

«Что вкусней всего на свете»

Задачи:

- 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

С
Р
Е
Д
А

6. Рисование

«Хлебобулочные изделия»

Задачи:

- учить детей изображать хлебобулочные изделия;
- совершенствовать навыки работы с цветными карандашами;
- развивать чувство композиции, учить гармонично размещать рисунок на листе бумаги;
- воспитывать бережное отношение к хлебу

С
Р
Е
Д
А



7. Лепка из соленого теста «Булочки»

Задачи:

- 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



<p>Дидактические игры:</p> <p>«Что за чем», «Назови действия людей, работающих на земле» «Что делают из муки»</p>	<p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none">- закрепить последовательность изготовления хлеба;- закрепить названия профессий людей, работающих в пищевой промышленности по производству хлеба;- закрепить виды хлебобулочных изделий	
<p>Сюжетно-ролевые игры:</p> <p>«Булочная», «Семья», «Угости гостей», «Пекари»</p>	<p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none">- закрепить профессиональные действия людей;- учить детей развивать сюжет, распределять роли;- воспитывать дружеские отношения между детьми	
<p>Работа с родителями</p> <p>«Домашнее задание»</p>	<p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none">- подобрать материал о хлебе: иллюстрации, стихи, сказки, рассказы, загадки, пословицы, поговорки	

■ Заключительный этап

Изготовление
фриза

«Откуда
хлеб
пришел»

Задачи:

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



П
Я
Т
Н
И
Ц
А

Итоги работы

- 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 фриз «Откуда пришел хлеб»;
- Накоплен речевой материал на тему «Откуда пришел хлеб»