Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Малыш»

Проект

«Хлеб - всему голова»

Для детей старшей группы.

Автор проекта:

Балахтина Татьяна Павловна, воспитатель.

2022 год.

**Полное название проекта:** «Хлеб - всему голова»

**Автор проекта:** Балахтина Татьяна Павловна.

**Продолжительность проекта**: Февраль 2022 года.

**Тип проекта:** Долгосрочный.

**Вид проекта:** Познавательно-исследовательский, творческий.

**Участники проекта:** дети старшей группы «Лучики», воспитатели, родители.

**Актуальность проекта:** Хлеб для нас является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Хлеб - символ благополучия и достатка. Самое главное в предстоящей работе - способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми.

**Цель проекта** : -формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего возраста.
**Задачи:**

**Образовательные**: - расширять знания у детей об истории хлеба, значении и многообразии хлебных продуктов

 **Развивающие:** - развивать творчество, мышление. Обогащать словарь детей **Воспитательные: -**воспитывать бережное отношение к хлебу к труду людей, которые его выращивают.

**Форма проведения итогового мероприятия проекта:** Творческая выставка детских работ:

хлебобулочные изделия из соленого теста;

«Книжек- малышек» по заданной теме.

**Название итогового мероприятия проекта:** Творческая выставка детских работ.

**Этапы проекта:**

 **1.Подготовительный этап**

Определение проблемы, постановка цели и задач Составление плана мероприятий

Определение методов работы

Подбор иллюстраций, литературы

Подбор материала, оборудования для продуктивной деятельности

Подбор материала, для игровой деятельности

**2.Основной этап:**

Беседа с детьми на темы: «Что такое хлеб?», «О тех, кто хлеб растит», «Урожай», «Как хлеб на стол попал?», «Как хлеб людей спасал» и др.;

Чтение стихов, рассказов о хлебе.

Знакомство с фольклорными произведениями (загадки, пословицы и поговорки, сказки).

Рассматривание иллюстраций по теме проекта;

Показ мультфильмов.

Опыт проращивание пшеницы и овса;

Наблюдения за ростом пшеницы и овса;

Рисование и раскрашивание колосьев, хлебобулочных изделий;

Изготовление соленого теста и лепка изделий из него;

Сюжетно-ролевые игры: «Пекарня», «Супермаркет», «Уборка урожая» и др.;

Взаимодействие с родителями, оформление выставки детских работ «хлебобулочных изделия», «книжек малышек» и «Лучший пекарь»

Планирование образовательной деятельности, бесед с детьми по теме, просмотр мультфильмов

Опыт в проращивание пшена и овса.

Наблюдение прорастающего овса и пшеницы

Художетвенно-эстетическое развитие (рисование, аппликация)

Художественно-эстетическое развитие (лепка «хлебобулочные изделия из соленого теста»)

**Совместная работа с родителями:**

создание «книжек-малышек» по данной теме

и изготовление дома выпечки на выбор детей и их родителей «Лучший пекарь»

**3.Заключительный этап:**

Творческая выставка детских работ:

хлебобулочные изделия из соленого теста;

«Книжек- малышек» по заданной теме.

**Продукты проекта:** атрибут для сюжетно-ролевых игр изготовленный из соленого теста «хлебобулочных изделий», «книжки-малышки».

**Ожидаемые результаты по проекту:**

-Расширены знания у детей о значении хлебе в жизни человека и процессе его изготовления.

-Сформирован познавательный интерес и любознательность в процессе изучения возникновения хлеба;

-Совершенствованы умения делать выводы, устанавливать причинно-следственные связи;

-Совершенствована связная речь, обогащен словарь детей, мышление, фантазия, воображение, творческие способности;

- Сформировано осознанно-правильное отношение к хлебу;

-Воспитание экологическая культура воспитанников;

-Воспитание бережное отношение к хлебу и уважение к людям сельскохозяйственного труда.