

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 504**

**Проект
в младшей группе
«Хлеб всему голова!»**

Автор:
Надцонова О.Е., воспитатель

г. Екатеринбург_ 2025г

Паспорт проекта

Вид проекта	информационно-исследовательский
Продолжительность проекта	среднесрочный
Участники проекта	дети группы, воспитатели, родители
Актуальность	<p>Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи. Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?</p> <p>Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).</p> <p>Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.</p>
Цели проекта	формировать у детей дошкольного возраста интерес и уважение к труду взрослых и к продуктам их производства, посредством технологий музейной педагогики.
Задачи проекта	<ul style="list-style-type: none"> - воспитывать у детей бережное отношение к хлебу, как важному продукту; -формировать представления о музее; -обогащать знания детей о выращивании хлеба, труде взрослых; -уточнять знания о процессе приготовления хлеба, как полезного и необходимого продукта для жизни человека; -развивать речь, умения общаться; -развивать мелкую моторику рук; -развивать познавательно-речевую активность и познавательную деятельность у детей.
Направленно педагогическое сообщество	на освоение новых форм организации учебно-воспитательного процесса.
Направленно родительскую общественность	на -повышение статуса семейного воспитания; -повышение мотивации родителей на активное сотрудничество.
Оборудование материалы	и компьютер, мультимедийная доска, презентация, книги, картинки с хлебобулочными изделиями, муляж хлебобулочных изделий, соленое тесто, мука, пластилин, бумага, картон, карандаши, ножницы, клей и др.
Образовательные и планируемые результаты	и <ul style="list-style-type: none"> -у детей сформированы представления о многообразии хлебных продуктов, обогатят словарный запас -узнают о том, как попадает хлеб к нам на стол, как его выращивают; -создание в группе мини-музея «Хлеб всему голова! -формирование бережного отношения к хлебу; -активное участие родителей в реализации проекта.

План - карта по реализации проекта

Этапы реализации проекта	Направление деятельности	Работа с родителями
Подготовительный этап (1 этап)	<ul style="list-style-type: none"> -подбор информационных ресурсов по теме проекта -работа с родителями по наполнению мини-музея "Хлеб всему голова" 	<p>Онлайн - консультация с родителями – «Расскажите детям о хлебе!».</p> <p>Анкетирование «Хлеб в жизни вашей семьи?»»</p>
Основной этап (2 этап)	<ul style="list-style-type: none"> - знакомство детей с историей появления хлеба на Руси, - чтение детям художественных произведений; - знакомство детей с хлебными изделиями; - проведение бесед; - проведение НОД; - просмотр мультфильмов, презентаций, обучающих видео, слушание аудиосказок; - посещение виртуальных музеев о хлебе; - продуктивная деятельность; - проведение бесед о ценности хлеба; - заучивание стихотворений о хлебе, знакомство с пословицами, поговорками, отгадывание загадок по данной теме; - проведение дидактических игр; - проведение словесных игр; - проведение сюжетно – ролевых игр; - проведение игр на развитие мелкой моторики; - проведение народных игр; - размещение мини - библиотеки, содержащей различную литературу, картинки, открытки, альбомы, фотографии на тему «Хлеб всему голова!»; -консультации для родителей. 	<p>Изготовление макетов хлебобулочных изделий руками детей и родителей.</p>
Заключительный этап (3 этап)	<ul style="list-style-type: none"> -обработка и оформление материалов проекта в виде мини-музея в группе; - подведение итогов работы над проектом. 	<p>Вручение грамот.</p> <p>Итоговая выставка работ детей и родителей в мини музее.</p>

Формы работы 2 этапа:

НОД, выставки, игры, экскурсии, трудовая деятельность, развлечения

Методы и приёмы работы:

- беседы;
- наблюдения, рассматривания альбомов, иллюстраций, репродукций картин;
- экскурсии;
- опытно-экспериментальная деятельность
- чтение худ. литературы, разучивание стихотворений, пословиц, поговорок о хлебе;
- обогащение и стимулирование детского творчества.

Интегрируемые области:

- физическое
- речевое
- художественно - эстетическое творчество (лепка, рисование, аппликация);
- познавательное
- социально – коммуникативное

Приложение

Беседы:

- «Как хлеб на стол пришел»
- «Какой бывает хлеб»
- «Как испечь хлеб дома»
- «Что такое злаки»
- «Берегите хлеб»

Проговаривание скороговорок о хлебе

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Хорош пирожок - внутри творожок.

Саша любит сушки, Соня – ватрушки.

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

Чтение художественной литературы о хлебе.

- Сказка «Маша и медведь»,
- Е.А. Пермяков «Колосок»,
- В. Дацкевич «От зерна до каравая»,
- М. Пришвин «Лисичкин хлеб»
- В. Ремизов «Хлебный голос»,
- А. Платонов «Сухой хлеб»,
- Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»,
- И. Токмакова «Что такое хлеб»,
- М. Пришвин «Лисичкин хлеб»,
- К. Ушинский «Два плуга», «Хлеб».

Художественное творчество (рисование, лепка, аппликация)

1. Рисование хлебных колосьев, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе
2. Лепка из соленого теста «Сушки»
3. Аппликация «Колосок»

Познание

Наблюдения и рассматривание альбомов;

- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;

- репродукций картин русских художников на заданную тему;

- знакомство с профессиями: мукомол, пекарь.

Социализация

Сюжетно-ролевая игра: «Семья»; «Булочная», «Магазин»

Просмотр мультимедийной презентации «Как выращивают хлеб»

Дидактические игры

«Найди пару по тени»

«Что из какой муки испекли»;

«Что сначала, что потом»;

«А какой он, хлеб»;

«Что лишнее?»

Словесные игры

«Скажи по-другому»

«Назови хлеб ласково»

«Что сначала, что потом»

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Игра на развитие мелкой моторики:

«Чудесный мешочек»

Народные игры

«Каравай»

Исследовательская деятельность

Рассматривание и сравнение зерен разного сорта.

Опытно – экспериментальная деятельность

- превращение зерна в муку (кофемолка, жернова).

- замешивание теста и выпечка хлеба

- песочного печенья в домашних условиях.

Физкультурно - оздоровительная деятельность

Подвижные игры

«Хлебороб и пшеница»

«Ростки пшеницы»

«Мыши в кладовой»

Пальчиковые игры

«Пироги пшеничные»

«Ватрушки»

«Месим тесто»

Развивающая среда

Сюжетные картины про хлеб:

«Хлеб – всему голова»

«Как предки выращивали хлеб»

«Злаковые культуры»

«Хлебобулочные изделия»

«Хлеб - наше богатство»

Раскраски:

«Хлеб»

«Колосья»

«Машины везут хлеб»

Взаимодействие с родителями.

1. Консультация для родителей онлайн «Расскажите детям о хлебе!», анкетирование «Хлеб в жизни вашей семьи?»

2. Создание фото – рецепта

3. Чаепитие (с хлебобулочными изделиями).

4. Домашнее задание для родителей и детей «Рисунок: Хлеб – всему голова».

5. Сбор экспонатов в мини-музей.