

*Проект в старшей группе*

*«Хлеб — всему голова»*

Составила воспитатель МКДОУ «Росток»

Соснова Е.С.

Тип, вид проекта: информационно-практико-ориентированный; фронтальный (*с группой детей и их семьями*).

Цели: создание условий для формирования предпосылок поисковой деятельности, развития воображения и художественно-творческих способностей в процессе реализации проекта «Хлеб – всему голова».

Задачи:

- формировать первоначальное представление о процессе производства хлеба, необходимости беречь хлеб; Подвести детей к пониманию того, что прежде чем попасть на стол, хлеб проходит много различных превращений, в его изготовлении принимают участие люди многих профессий;

- дать сведения о том, что вкус хлебных изделий зависит от используемых продуктов и способов приготовления; названия хлебобулочных изделий зависит от формы выпечки, используемых продуктов и способа изготовления; человек должен учиться делать всё сам;

- прививать навыки поисковой деятельности, интеллектуальной инициативы; способствовать индивидуальному самовыражению детей в процессе продуктивной творческой деятельности;

- приобщать к словесному искусству, развивать художественное восприятие и эстетический вкус, знакомить с литературными произведениями, связанными с темой проекта;

- развивать любознательность, интерес к разнообразным трудовым операциям, мелкую моторику рук;

- развивать свободное общение со взрослыми и детьми, все компоненты устной речи детей в различных формах и видах детской деятельности; обогащать словарный запас;

- развивать продуктивную деятельность детей и детское творчество; знакомить с произведениями живописи, связанными с темой проекта;

- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям труда.

Актуальность.

В дошкольном детстве закладываются основы личностной культуры человека, приверженность к общечеловеческим духовным ценностям. Ребёнок должен научиться ориентироваться в природе, в предметах созданных руками человека, явлениях окружающей действительности, общественной и собственной жизни. Чтобы сформировать у детей целостное представление об окружающем мире, следует уделять больше внимания для комплексного изучения природы и её связи с человеком. Убеждать детей в том, что человек – часть природы и он должен беречь и уважать окружающий мир.

В процессе знакомства детей с новыми понятиями, названиями продуктов, зерновых, техники, профессий, хлебобулочных изделий, использованием зерна и муки в жизни человека пополняется активный словарь детей, а значит, развиваются речевые умения и навыки личности, повышается уровень

познавательных способностей, развивается воображение, формируется личность в целом.

Нельзя считать себя культурным, интеллигентным человеком без элементарного знания окружающего мира, природы, без понимания взаимосвязи «человек – природа». Приобщение детей к исследовательской деятельности является средством формирования у них любознательности, интереса, бережного отношения к природным богатствам.

Содержание проекта

1. НОД: «Из чего делают хлеб»
2. Беседы: «Как мы можем беречь хлеб», «Почему надо беречь хлеб», «Что вы знаете о хлебе».
- 3 Рассказ воспитателя «Как хлеб на стол пришёл.
- 4 Рассматривание картины И. Шишкина «Рожь».
- 5 Рассматривание колосьев и зёрен злаковых культур.
6. Чтение рассказа К. Ушинского «Хлеб», А. Мусатова «Как хлеб на стол пришёл».
7. Д/и «Что сначала, что потом».
8. С/р игра «Хлебный магазин».
9. Загадывание и разгадывание загадок.
- 10 Лепка «Хлебобулочные изделия».
11. Академия домашних волшебников «Заводим тесто» (изготовление хлеба и булочек своими руками)

Предполагаемые результаты

В ходе проекта дети:

- знают, как хлеб на стол пришёл; названия хлебобулочных изделий; профессии людей, принимающих участие в процессе производства хлеба; как получают муку; выпекают хлеб;
- проявляют познавательные способности;
- с удовольствием проявляют интерес и желание к творческой деятельности; совершенствуют мелкую моторику рук.