

**ГОУ «Забайкальский центр специального образования и развития
«Открытый мир»
отделение раннего и дошкольного детства «Шаг навстречу»**



Проект для детей 2-8 лет «Откуда хлеб к нам пришел»

**Воспитатель ГКП
Синдзяк М.Н.**

г. Чита, 2025 г.

Актуальность проекта: В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь идет о хлебе.

Каждый день человек нуждается в хлебе. Без него не обходятся ни один прием пищи: ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка!

В старину к хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. С детских лет необходимо учить бережно относиться к хлебу, как к самому большому богатству, чтобы дети знали о труде людей, разных профессий, занимающихся выращиванием и производством, и относились к хлебу бережно.

Вид проекта: информационно-творческий.

Состав участников проекта: дети, родители, воспитатель,

Срок реализации проекта: с 1 апреля по 4 апреля 2025 г.

Интеграция образовательных областей в процессе реализации проекта: познавательное развитие, речевое, художественно-эстетическое, физическое, социально-коммуникативное развитие.

Основные этапы проекта.

1. **Подготовительный этап.** Изучение и подбор программно-методического и познавательного материала по формированию у детей уважительного отношения к труду хлебороба. Пробуждение интереса к участию в проекте детей и родителей.

2. **Исследовательский этап.** Расширять представления детей о профессиях, которые принимают участие в выращивании хлеба, Познакомить с произведениями искусства о хлебе. Расширить представления детей о значимости и ценности хлеба в нелегкие военные годы.

3. **Заключительный этап.** Систематизировать и оформить накопленный материал. Способствовать пробуждению чувства радости от проделанной совместной работы. Презентация совместного творчества педагогов, родителей и детей.

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба и бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают и производят.

Задачи:

1. Познакомить детей с этапами возникновения хлеба
2. Познакомить детей с тем, как хлеб выращивали раньше, как сейчас
3. Формировать представление о труде взрослых в сельском хозяйстве и промышленности
4. Развивать творческие способности детей
5. Способствовать развитию детской любознательности, расширять кругозор детей через произведения искусства
6. Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба.
7. Познакомить детей с работой кондитера.

№ п/п	Дата проведения	Наименование мероприятия	Ответственный
1.	01.04. 25.	Оформление мини-музея о хлебе	Воспитатель Синдзяк М.Н.

2.	01.04. 25.	Занятие математики «На какую геометрическую фигуру похожи хлебобулочные изделия» «Соедини цифры от 1 до 10, чтобы получился торт» «Составь целое из частей» «Укрась торт»	Воспитатель Синдзяк М.Н.
3.	01.04.25.- 04.04.25	Познавательные беседы о том, как хлеб пришёл нам на стол, о профессиях занятых в выращивании и производстве хлеба, о бережном отношении к хлебу»	Воспитатели ГКП (отв. Синдзяк М.Н.)
4.	02.04. 25.	Комплексное занятие (музыкальное и лепка из соленого теста) Дидактические игры: «Что из какой муки испекли», «А какой он хлеб?»; Прослушивание муз. Мультфильма из серии «Три кота». Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста из пшеничной и ржаной муки	Воспитатели ГКП (отв. Синдзяк М.Н.)

		   	
5.	03.04. 25.	Занятие математики «Из каких геометрических фигур составлен трактор» (ресурсы МЭО):  Составление задач, сравнение множеств, используя хлебобулочные изделия:  «Найди пару» «Раздели на 2 части»:  	
6.	01.04.25.- 04.04.25	Пополнение центра трудового уголка (Сшила 8 колпачков и 10 фартуков для труда) 	Воспитатель Синдзяк М.Н. 1 место Диплом № 172462

		Участие во всероссийском конкурсе «Изумрудный город» Номинация: «Творческая мастерская педагога» Название работы: «Фартук с шапочкой для кондитера»	
7.	01.04.25.- 04.04.25	Взаимодействие с родителями Чтение художественной литературы, загадок, пословиц и поговорок стихотворений о хлебе Художественная литература: «Золотые серпы» Г. Науменко «Лисичкин хлеб» М. Пришвин «Полюшко поле» С. Мусатов «Моя мама пахнет хлебом» Сухомлинский «Отцовское поле» В. Крупин «Хлеб» Ю.Ванаг заработанный своими руками» А. Букалов «Как машины хлеб берегут» «От зерна до каравая». Дацкевич «Как хлеб на стол приходит» В. Кожевникова, «Тёплый хлеб» К. Паустовский, «Нынешний хлеб» В. Крупин, «Песня пахаря» А. В. Кольцов, «Колосья» Н. А. Некрасов, «Отцовское поле» В. Крупин, «Кто мелит муку» Е. Пермак. Просмотр мультфильмов: «Золотые колосья» белорусская сказка; «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена; «Колобок» русская народная сказка «Хлеб» белорусская сказка; «Чудо – мельница!» русская народная сказка. Выпечка изделий из муки в домашних условиях.	Родители
8.	01.04.25.- 04.04.25	Дидактические игры: «Назови профессию»; «Четвертый лишний»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Угадай на ощупь»; «Назови ласково», «Составь рассказ по картинкам», игра со словами, «Слушай внимательно» и др.	
9.	04.04.25	Сюжетно-ролевые игры: «Дом», «Хлебный магазин», «Приглашение гостей» Коммуникативные игры: «Назови правильно»,	Воспитатель Синдзяк М.Н. Учитель-дефектолог Барай О. Е.

		<i>Хороводная игра «Каравай»</i>	
10.	31.03.25.- 04.04.25	Оформление рекомендации для родителей с иллюстрациями и стихами, посвящённых данной теме. Освещение в группе Сферум о изучении данной темы (фото-отчеты).	Воспитатель Синдзяк М.Н.

Ожидаемый результат (для всех участников проекта)

На уровне ребенка:

- расширится представление детей о ценности хлеба; дети будут бережного относиться к хлебу и хлебобулочным изделиям;
- сформируется внимательное и уважительное отношение у дошкольников к людям труда; дети получают знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, сформируются понятие у детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- сформируется интерес к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и других людей, участвующих в производстве хлеба;
- умение представить творческо-поисковый продукт индивидуальной, коллективной деятельности.

На уровне педагога:

- самосовершенствование профессионального мастерства, обобщение материала по лексической теме: «Откуда хлеб к нам пришел»;

На уровне родителей воспитанников:

- повысится уровень ответственности родителей за формирование у детей бережного отношения к хлебу, людям, которые его вырастили;

На уровне педагогических технологий:

- обогащение методов, приемов, средств и форм воспитания дошкольников.

На уровне развивающей предметно-пространственной среды:

- пополнение материально - технической базы для плодотворной работы по данной теме.

Результат: Подводя итоги нашей работы по проекту, делаем вывод, что нам удалось сформировать целостное представление у детей нашей группы о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, задействованных в этом процессе. Дети узнали, как изменился труд людей, выращивающих хлеб с другим временем и по настоящее время. Насколько этот процесс стал механизированным. Дети поняли, что хлеб нужен людям, чтобы быть сильными, здоровыми. Хлеб надо беречь. Хлеб нельзя выбрасывать, оставшиеся кусочки можно отдавать животным, птицам.

Считаю, что проект удался, оправдал ожидания, вызвал бурю положительных эмоций у детей, родителей и дал большой толчок в познавательном и творческом развитии детей. Работа над данным проектом сплотила группу, мы узнали, поняли, что без хлеба никто не может прожить.