

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
Новосибирского района Новосибирской области - детский сад  
комбинированного вида «Теремок»

---

630501, р.п.Краснообск, здание 74  
т.348-57-87, факс: 348-57-87  
[teremok@edunor.ru](mailto:teremok@edunor.ru)

**Проект младшей группы «Умка»**  
**«Как к нам хлеб на стол пришел?»**



Подготовила воспитатель высшей категории:  
Орлова Вера Кузьмовна

р. п. Краснообск 2021

## 1. Паспорт проекта

<b>Наименование проекта</b>	«Как к нам хлеб на стол пришел?»
<b>Этапы реализации проекта</b>	1 этап – Выбор темы проекта 2 этап – Планирование проекта 3 этап – Практический 4 этап – Итоговый
<b>Цели и задачи проекта</b>	<b>Цель проекта</b> - Привлечение внимания детей к проблеме бережного отношения к хлебу <b>Задачи проекта:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Выяснить, что дети знают о хлебе?</li><li>✓ Как его берегут?</li><li>✓ Воспитывать уважение к труду взрослого, учить бережному отношению к хлебу.</li><li>✓ Дать представление о разных видах хлеба.</li><li>✓ Развивать любознательность.</li><li>✓ Познакомить с профессией «Пекарь»</li></ul>
<b>Участники проекта</b>	Участники проекта: <ul style="list-style-type: none"><li>• Воспитатели группы «Умка»</li><li>• Дети 2 мл.гр.»Умка»</li><li>• Родители воспитанников группы</li></ul>
<b>Срок выполнения проекта</b>	Последняя неделя октября

## 2. Проблема и актуальность темы

**Проблема-** Пренебрежительное отношение к хлебу – дети не умеют обращаться с хлебом: ломают на кусочки, крошат на пол, бросают друг в друга, не доедают.

**Актуальность:** 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?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб , и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

## 3.Ожидаемый результат:

- Дети научатся беречь хлеб ( не бросать на пол, доедать кусочек , не брать зря хлеб, если не хочешь, глядя на других)
- Научатся уважать труд взрослых, попробовав испечь хлеб своими руками.

## 4.Создание условий для реализации проекта

- Подбор материала по данной теме
- Организация предметно- пространственной среды в группе
- Доведение до родителей важности темы проекта.
- Подготовка информации и приглашения к участию в проекте.

## РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

### 1 этап Выбор темы проекта

Во время обеда Рома отодвинул кусок хлеба, на замечание воспитателя, что хлеб нужно кушать, он незаметно бросил его под стол. После обеда няня спросила у детей: «Ребята, а кто хлеб на пол бросил?» Рома промолчал, а няня сказала: «Хлебом нужно дорожить, он к нам с полей приходит» «А как это?» - спросил удивленно Рома. «Если вам интересно, мы с вами постараемся узнать» «Интересно!» - ответили дети. Так и возник наш проект.

### 2 этап Планирование проекта

Сбор сведений

Беседа с детьми

На вопрос воспитателя «Откуда берется хлеб?» Дети ответили: «В магазине купили»

Воспитатель: «Кто же его в магазин привез?»

Дети задумались...

Воспитатель: А что вы, ребята, хотите узнать о хлебе?

Дети:

- Из чего делают хлеб?

- Кто выпекает хлеб?

- В чем пекут хлеб?

Воспитатель: Откуда мы это узнаем?

Ответы детей:

«Мама расскажет»

Воспитатель: Можно почитать в энциклопедии, посмотреть в интернете

Создание вместе с детьми наглядного пособия (плаката) по теме

### 3 этап План воспитательно – образовательной деятельности

#### *СОЦИАЛЬНО - КОММУНИКАТИВНОЕ РАЗВИТИЕ*

Беседы по теме

Задачи: дать понятие детям о хлебе как одном из величайших богатств на земле.

Прослушивание потешек – продолжать знакомить детей с устным народным творчеством, развивать память

## *РЕЧЕВОЕ РАЗВИТИЕ*

- Пересказ сказки «Колобок» (НОД)

Задачи: : Учить пересказу совместно со взрослым на примере сказки «Колобок» см. О.С.Ушакова стр. 38

- Чтение пословиц, поговорок о хлебе- знакомить детей с пословицами и поговорками, учить понимать их смысл.
- Чтение литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь»-помочь детям понять смысл сказки, и запомнить как получается хлеб.  
см «Полная хрестоматия» стр. 414
- Чтение стихов о хлебе (см. приложение)

## *ПОЗНАВАТЕЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ*

ФЭМП – «Посчитаем и сравним колоски» (НОД)

Задачи: Учить сравнивать предметы по длине и обозначать результат сравнения словами *длинный – короткий, длиннее – короче.*

см. И.А.Помораева, стр.16

Познавательно- экспериментальная деятельность –

«Вершки – корешки» - выяснить, что раньше появится из семени.

см. О.В.Дыбина стр.66

ФЦКМ – «Облака несут дождь хлебу» (НОД) Задача: побуждать детей замечать простейшие взаимосвязи (наличие дождя и рост растений), развивать воображение, воспитывать интерес к данному явлению природы см. папку «Познание» стр.76

## *ХУДОЖЕСТВЕННО – ЭСТЕТИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ*

Рисование – «Я пеку, пеку, пеку...» (НОД)

Задачи:Учить детей лепить угощение для кукол из соленого теста. Показать разнообразие форм мучных изделий: печенье , пряник, колобок, пирожок, вареник, бублик. Развивать чувство формы, пропорций, согласованность в работе обеих рук.

см. И. А. Лыкова стр. 76

Лепка – «Бублики – баранки» (НОД)

Задачи:вызвать интерес к лепке баранок и бубликов. Формировать умение раскатывать столбики разной длины и толщины (для баранок длинные и широкие, для бубликов - короткие и узкие) и замыкать в кольцо. Показать варианты оформления лепных изделий (посыпание манкой, маком, протыкание пластиковой вилкой или зубочисткой) Развивать восприятие формы и величины, глазомер и мелкую моторику см. И. А. Лыкова стр. 80

В свободное время- раскрашивание картинок по теме.

### *ФИЗИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ*

ЗОЖ – Беседа «Чем полезен хлеб?»

Физическая культура – разучивание подвижной игры «Птички и пугало» (НОД)

Задачи: тренировать в чередовании бега, развивать двигательную активность, наблюдательность.

см. Е. И. Подольская «Открытые занятия на свежем воздухе» стр.28

### **4 этап «Печем хлеб как настоящие пекари»**

Задачи:

- ✓ Познакомить детей с бытовым прибором- хлебопечкой
- ✓ Показать, как можно испечь хлеб в домашних условиях в хлебопечке,
- ✓ Воспитывать аккуратность в работе, бережное отношение к хлебу.

### **Результат проекта**

- ✓ Дети стали бережнее относиться к хлебу ( стараются доедать кусочек хлеба, не бросают хлеб на пол)
- ✓ Узнали, что прежде, чем попасть на стол, хлеб выращивают из пшеницы на полях.
- ✓ Узнали, что хлеб можно испечь дома.
- ✓ Познакомились с хлебопечкой.
- ✓ Попробовали испечь хлеб совместно с воспитателями в хлебопечке.

## ПРИЛОЖЕНИЕ (СТИХИ О ХЛЕБЕ)

**Даниил Хармс**

### **Очень-очень вкусный пирог**

Я захотел устроить бал,  
И я гостей к себе...

Купил муку, купил творог,  
Испек рассыпчатый...

Пирог, ножи и вилки тут -  
Но что-то гости...

Я ждал, пока хватило сил,  
Потом кусочек...

Потом подвинул стул и сел  
И весь пирог в минуту...

Когда же гости подошли,  
То даже крошек..

### **ИЗ ЧЕГО ПЕЧЕТСЯ ХЛЕБ**

Из чего печётся хлеб,  
Что едим мы на обед?  
Хлеб печётся из муки,  
Что дают нам колоски.  
Рожь, пшеница в век из века  
Щедро кормят человека.  
Плюшки с маком, кекс сметанный,  
Чёрный с тмином, пеклеванный,  
Калачи, батоны, халы...  
Хлеб для маленьких и старых,  
Для Танюшек и Наташ.  
Добрый хлеб – кормилец наш!  
(Лаврова Т.)



Вот он Хлебушек душистый,  
Вт он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол,  
он пожаловал, пришел.  
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.  
В нем - земли родимой соки,  
Солнца свет веселый в нем...  
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!



Хлеб ржаной, батоны, булки  
Не добудешь на прогулке.  
Люди хлеб в полях лелеют,  
Сил для хлеба не жалеют.

