

Структурное подразделение государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения гимназии «Образовательный центр  
«Гармония» городского округа Отрадный Самарской области  
«Детский сад №13»

## **Проект «Хлеб всему голова»**

Составил воспитатель старшей группы №8  
Лукиянова Светлана Геннадьевна

## Технологическая карта проекта «Хлеб всему голова»

Название проекта	«Хлеб всему голова»
Тип проекта	творческо-исследовательский
Возраст детей	Старшая группа (5-6 лет)
Продолжительность проектной деятельности	Краткосрочный декабрь
Раздел программы	РР, СКР, ХЭР, ФР.
Цель	расширить знания детей о хлебе.
Задачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучить историю возникновения хлеба;</li> <li>• познакомить детей с зерновыми культурами, из которых делают муку; с разнообразием хлебобулочных изделий;</li> <li>• расширять и обогащать знания детей о хлебе, и его изготовлении.</li> <li>• развивать познавательно – исследовательскую деятельность;</li> <li>• развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.</li> <li>• воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду взрослых;</li> <li>• воспитывать желание делиться полученными знаниями.</li> </ul>
Мероприятия	<p>-составление перспективного плана проведения мероприятий;</p> <p>-разучивание стихов, потешек;</p> <p>-оформление папок – передвижек, информационных листов, выставок для родителей;</p> <p>-разучивание с детьми игр и упражнений и применение пальчиковой гимнастики во время досуга, в процессе непрерывной образовательной деятельности;</p> <p>-консультации, беседы с родителями, дни общения</p>

Результат	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сформировать у детей представления о ценности хлеба;</li> <li>• получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;</li> <li>• воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;</li> <li>• воспитывать бережные отношения к хлебу.</li> </ul>
Ресурсы	1. Дети, родители, воспитатели.
В ходе реализации проекта формируются ключевые компетентности:	
Технологическая компетентность	1. Умение устанавливать причинно-следственные связи.
Информационная компетентность	1. Умение делать выводы из полученной информации.
Социально-Коммуникативная	1. Умение вести диалог со сверстниками. 2. Умение принимать участие в коллективных делах.

### План реализации проекта:

Этапы проекта	Содержание деятельности
I этап (подготовительный, вхождение в тему)	<p>Определение темы, целей, задач, содержание проекта, прогнозирование результата;</p> <p>Обсуждение с родителями проекта;</p> <p>Определение содержания деятельности всех участников проекта.</p>
II этап (основной)	<p>-Беседы: «Хлеб на нашем столе», «Кто выращивает хлеб»</p> <p>-Рассматривание репродукций картин А. Васнецова «На пашне», А. Пластова «Сенокос» и «Жатва»</p> <p>-Заучивание закличек «Падай, падай, белый снег!» (снегозадержание), «Дождик, дождик, поливай»</p> <p>-Чтение: р. н. с «Царевна-лягушка», «Мужик и медведь»; Н. Некрасов «Несжатая полоса»; Н. Ляшенко «Вот какой каравай», «Как хлеб на стол пришел»; В. Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом»; М.</p>

	Пришвин «Лисичкин хлеб» - Толкование пословиц: «Худой обед, коли хлеба нет», «Хлеба ни куска, так и стол доска» -Драматизация сказки «Колосок» -Д/и «Мельница», «От зерна до каравая», «Раньше и теперь» -Сюжетно-ролевая игра «Булочная» -Рисование «Хлебное поле» -Лепка: «Колосок» -П/и «Каравай», «Пирог»
III этап (заключительный)	Театрализация русской народной сказки «Колосок»

### Литература

- 1.Емельянова Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет
- 2.Моя страна. Возрождение национальной культуры и воспитание нравственно-патриотических чувств. Практическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ // Авт.-сост. Натарова В.И. и др. – Воронеж: ТЦ «Учитель», 2005. – 205 с.
- 3.Рыжова Н.А. Почва — живая земля. М.: Карапуз-Дидактика, 2005.
- 4.Т.А. Шорыгина. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2012. – 41 с.
- 5<http://www.youtube.com/watch?v=BUh0q8z5Pbs>
- 6.<http://www.youtube.com/watch?v=oeWNIZRSgNM>