



**Вид проекта:** экологический,  
познавательно-исследовательский.

**Участники проекта:** воспитанники  
подготовительной группы, воспитатели, родители.

**Место проведения:** МБДОУ «Детский сад № 2  
г. Челябинска».

**Продолжительность проекта:** краткосрочный.

**Возраст детей:** 6-7 лет.

**Форма проведения:** дневная

**Мотивация проекта:** проект призван обратить внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе; проект призван воспитывать бережное отношение к хлебу и труду хлебороба.

**Цель:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

## **Задачи:**

### *Образовательные:*

- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями,

связанными с хлебом;

- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

### *Развивающие:*

- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать

выводы и умозаключения.

### *Воспитательные:*

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

## **Ожидаемый результат:**

- формирование у детей представления о ценности хлеба;
- получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

## **Методы исследования:**

- сбор информации;
- беседы;
- наблюдения;
- опытно – экспериментальная деятельность.

# ПЛАН ПРОЕКТА

## I этап

1. Обоснование актуальности темы, мотивация ее выбора.
2. Формулирование задач и цели проекта.  
Составление плана работы над проектом.
3. Подбор демонстрационного материала, наглядно-дидактических пособий, литературы по теме.

## **II этап**

### **Цикл конспектов НОД, бесед по познавательной области.**

- «Откуда к нам на стол хлеб пришел?», «Путь хлеба к нашему столу»

Цель: Познакомить детей с процессом выращивания пшеницы. Познакомить с профессией хлебороба, пекаря. Расширять и обогащать знания детей о хлебе и его изготовлении. Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу.

- «Хлеб - всему голова».

Цель: Знакомство с процессом производства хлеба, формирование представления о том, почему хлеб нужно беречь.

- «Беседа о тракторе, о комбайне»

Цель: Познакомить с профессией комбайнера.

# Рассматривание иллюстраций





# Дидактические игры

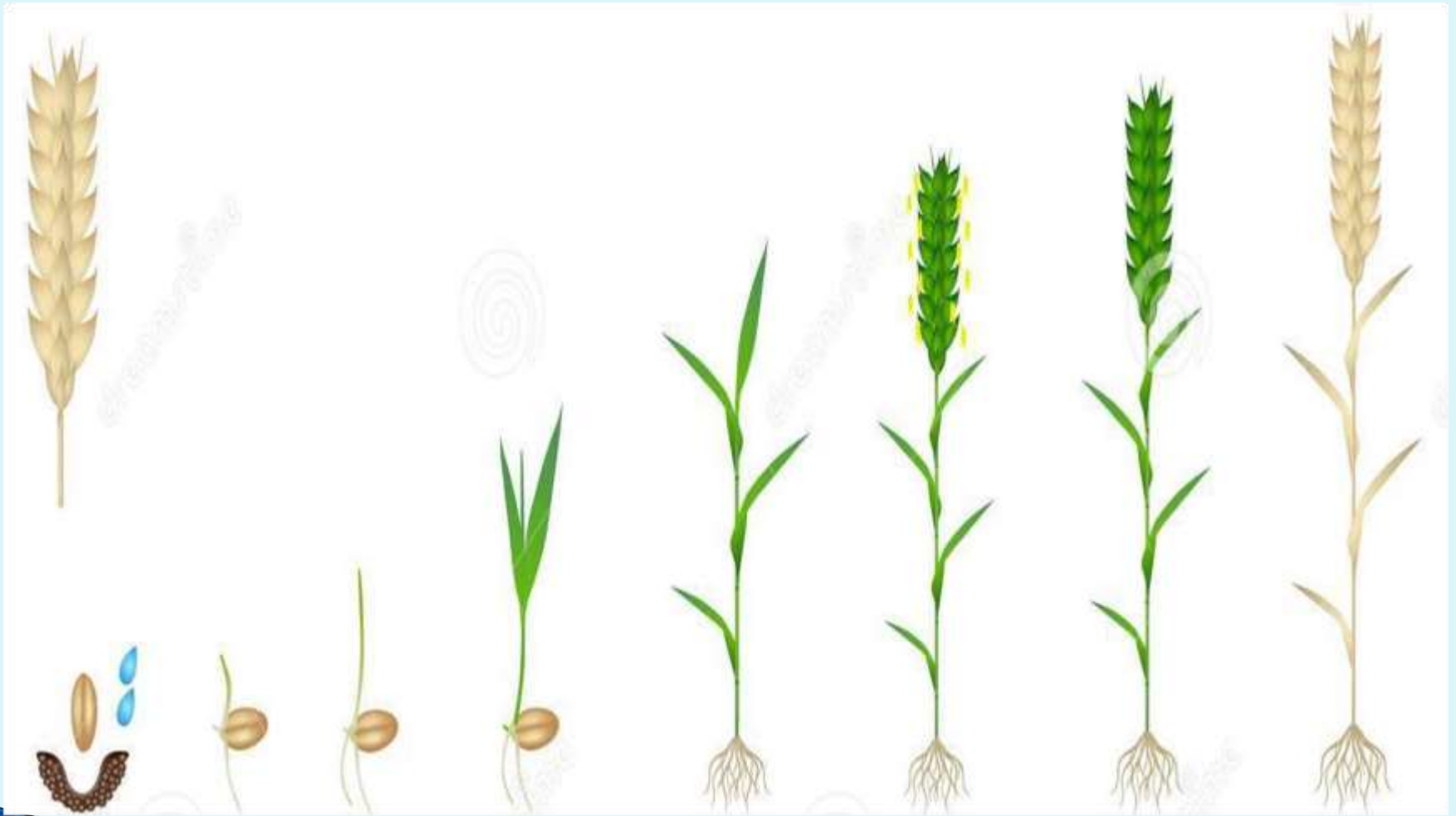
Дидактическая игра  
«Назови профессию»



# Рассматривание зерен с помощью лупы



# Этапы выращивания пшеницы



# Посадка ржи



# Опытно – экспериментальная деятельность

Превращение зерна в муку (ступка).



# Художественно-эстетическое развитие

## Рисование



# Апликация



# Лепка







# Игровая деятельность.

## Сюжетно-ролевая игра «Магазин хлебо-булочных изделий»



## **III этап**

### **Заключительный этап**

**Выставка продуктов детской деятельности.**

**Презентация проекта**

**Спасибо за внимание**

