

Департамент образования города Москвы  
ГБОУ «Школа № 2053» (дошкольные группы)



# Проект

## «Хлеб – всему голова!»

Москва – 2018г.



## Паспорт проекта «Хлеб – всему голова!»

**Авторы проекта:**

**Город, область:** Москва, Юго-Восточный административный округ

ОУ ГБОУ Школа № 2053 (дошкольные группы)

Дети, родители и педагоги группы №10

Павлова Ольга Владимировна

Воробьёва Ольга Юрьевна

**Тема:** Хлеб

**Название проекта:** «Хлеб – всему голова!»

**Вид проекта:** познавательный

**Длительность:** 4 недели (краткосрочный)

**Возрастная группа:** 5 – 6 лет



## Краткое содержание проекта

Предлагаемый проект проводится в рамках тематической недели «Хлеб», программы «От рождения до школы», образовательные области: «социально-коммуникативное развитие», «познавательное развитие», «речевое развитие», «художественно-эстетическое развитие». Может быть реализован с детьми 5 – 6 лет. В ходе проектной деятельности дети совместно со взрослыми создадут различные продукты деятельности (индивидуальные и совместные): выставку творческих работ, подберут стихи и загадки о хлебе, лепка из пластилина хлебобулочных изделий.



## Этапы реализации проекта

### 1 этап «Подготовительный»

#### Проблемная ситуация

Беседа «Что мы знаем о хлебе?»

**Цель:** развивать познавательный интерес, выявить уровень знаний о хлебе.



## Используется стартовая презентация педагога и модель двух вопросов

### Что я хочу знать

- Как называются люди, которые выращивают хлеб?
- Что надо, чтобы вырастить хлеб?
- Как растили хлеб раньше?
- Как готовится тесто?
- Что можно сделать из муки еще?
- Как пекут хлеб?
- Какие еще есть крупы?
- Как работает мельница?
- Почему говорят :Хлеб всему голова?
- Как называют хлеб в других странах?
- Что можно приготовить из черствого хлеба?



### Что я знаю

- Хлеб продается в магазине ,
- Мама дома печет хлеб в хлебопечке, духовке
- Из зерен делают муку,
- Хлеб бывает белый и черный,
- Хлеб пекут на хлебозаводе



## 2 этап «Основной» Планирование

### Образовательная область

социально-коммуникативное развитие, познавательное развитие, речевое развитие, художественно-эстетическое развитие.

### Цели и задачи проекта:

#### Цель:

♦ расширить знания детей о хлебе и прививать уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

#### Задачи:

- ♦ расширять знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- ♦ показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- ♦ воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.



## Планируемые результаты

После завершения проекта дошкольники смогут

- ◆ сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- ◆ 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;
- ◆ воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- ◆ воспитывать бережные отношения к хлебу.



**Представление результатов проекта на презентации «Хлеб – всему голова!»**



## Краткое описание проекта

### Описание методов оценивания

В начале проектной деятельности проводится подготовительная работа, в ходе которой обсуждается тема проекта. Во время презентации педагога уточняются представления дошкольников, строится карта знаний, обсуждаются вопросы, на которые дети хотели бы получить ответы. Подготовительная работа предусматривает активное участие взрослых (педагогов, родителей и детей). Работа над темой заканчивается представлением результатов в презентации.

После завершения работы над проектом проводится его презентация. Оценивается уровень познавательной активности детей, творческий подход к реализации проекта, а также уровень сформированности коммуникативных навыков дошкольников.



## Описание форм образовательной деятельности

### Вводная беседа

#### 1 неделя

Проект начинается с обсуждения с дошкольниками вопросов по теме проекта (для этого используется стартовая презентация педагога). Совместно со взрослыми дети обсуждают план проведения проекта, выбирают формы и методы представления результатов. Педагог рекомендует список ресурсов по теме. В конце недели с каждым ребенком проходит обсуждение, чтение литературы, рассматривание иллюстраций, посещение музея.

#### 2 неделя

Работа детей совместно со взрослыми над проектом. С дошкольниками проводятся различные формы образовательной деятельности (рассматривание иллюстраций, чтение художественной литературы, рисование, лепка).



### 3 неделя

Совместная работа ребенка и взрослого над результатами проекта, подготовка к презентации проекта. Дошкольники совместно со взрослыми создают выставку творческих работ детей и посещают «Музей Хлеба» в Измайловском Кремле. В конце недели проводится рефлексия работы над проектом через размышление детей и взрослых о том что удалось и не удалось осуществить в данном проекте, какие вопросы необходимо обсудить в будущих работах.



### 4 неделя

Обобщаются результаты работы, проходит презентация проекта.

- ◆ определение мотивов участия детей в предстоящей деятельности;
- ◆ обсуждение темы проекта;
- ◆ обмен идеями по поводу предстоящего проекта;
- ◆ выбор наиболее оригинальных тем детско-родительского проекта



## Поиск информации

Данный этап включал в себя интеграцию образовательных областей: «социально-коммуникативное развитие», «познавательное развитие», «речевое развитие», «художественно-эстетическое развитие».



**Образовательная деятельность в рамках проекта осуществлялась:**

- ◆ в ходе режимных моментов;
- ◆ в процессе организации педагогом различных видов детской деятельности;
- ◆ в ходе самостоятельной деятельности детей;
- ◆ рассматривание иллюстраций;
- ◆ чтение художественной литературы;
- ◆ беседы;
- ◆ посещение музея.



## Продукты деятельности

- ◆ выставка творческих работ;
- ◆ конкурс рисунков «Хлеб – всему голова»
- ◆ посещение «Музей Хлеба»;



## 3 этап «Заключительный»

- ◆ Презентация



## Задачи проекта

- ◆ расширять знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
- ◆ показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
- ◆ воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.



## Что нам нужно узнать?

- Как называются люди, которые выращивают хлеб?
- Что надо, чтобы вырастить хлеб?
- Как растили хлеб раньше?
- Как готовится тесто?
- Что можно сделать из муки еще?
- Как пекут хлеб?
- Какие еще есть крупы?
- Как работает мельница?
- Почему говорят :Хлеб всему голова?
- Как называют хлеб в других странах?
- Что можно приготовить из черствого хлеба?



## Как нам это узнать?

- Прочитать в книгах
- Спросить у воспитателей
- Посмотреть телевизор
- Посетить музей



# Рассматривание иллюстраций

## Как растили хлеб раньше



## Отгадывание загадок

Мнут и катают,  
В печи закаляют,  
А потом за столом  
Нарезают ножом.

\*\*\*

Всему головой его называют,  
На пол никогда не бросают.  
В печи подрос и окреп,  
Это наш любимый ...

\*\*\*

Чёрный и белый,  
Иногда подгорелый,  
Коркой вкусно он хрустит,  
На столе всегда стоит,  
Из муки испечён,  
Как же он наречён?



Есть такие слова:  
«Он всему голова»  
Хрустящей корочкой одет  
Мягкий чёрный, белый...

\*\*\*

Бываю кирпичом,  
Бываю кругляшом,  
Если ломать рассыпаюсь,  
Как же я называюсь? (Хлеб)

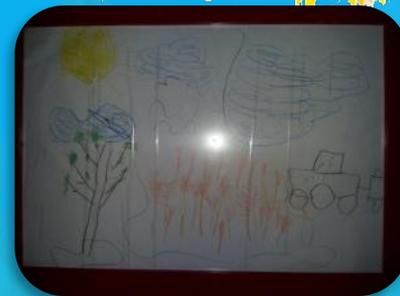
# Чтение художественной литературы



# Лепка «Каравай»



# Выставка рисунков «Хлеб – всему голова»





# «Музей Хлеба» в Измайловском Кремле



## Мастер-класс в музее Хлеба



## Ожидаемый результат

Отдавая предпочтение проектному методу обучения мы создали условия для самореализации детей.



У детей сформировались представления о ценности хлеба;  
Дети получили знания о том, как выращивают хлеб, что хлеб – это итог большой работы многих людей; познакомились с сельскохозяйственной техникой (машина, комбайн)  
Проявили интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба; узнали о разнообразии кулинарных, хлебобулочных изделиях.  
Разучили совместно с родителями стихи и поговорки о хлебе.  
Не малое место в проекте занимала художественно-эстетическая деятельность.





**Спасибо  
за внимание!**

