

**Проект № 3 на тему: «Труд»
подтема «Хлеб - всему голова»
в рамках реализации
Программы воспитания
ООО «Счастливое детство»**

Группа «Одуванчики»

Воспитатели: Нестеренко О.Н., Алексеенко А.С.

Хлеб всему голова



Цель: формирование у старших дошкольников ценностного отношения к труду

Задачи:

- Дать знания о том, кто делает хлеб, где, из чего, как выращивали хлеб в старину.
- Познакомить дошкольников с различными видами хлеба и хлебобулочных изделий, профессией пекаря.
- Учить бережно относиться к хлебу, уважать труд людей, выращивающих хлеб; помочь узнать о его пользе для организма человека.

Актуальность проекта

- Сегодня очень важно формировать у детей знания о труде взрослых, значимости труда для общества в целом. Это необходимо для того, чтобы у ребенка были необходимые знания, умения, навыки, для участия в труде.
- Ребенка окружает множество предметов, изготовленных человеком, продуктов, которые также выращены человеком. Очень важно, чтобы ребенок как можно раньше приобщался к общественно полезному труду.
- Поэтому основополагающим вопросом является: «Действительное понимание воспитанниками содержание знаний о труде?»
- В рамках данного проекта мы ответим на этот вопрос.

- **Участники проекта:** дети группы «Одуванчики», родители, воспитатели.
 - **Срок реализации проекта:** 1 месяц
 - **Вид проекта:** краткосрочный.
-

Этапы проекта

- **Подготовительный:** 3 дня
- Подбор картинок о профессиях (повар-кондитер, уборщик, продавец)
- ~~Подбор дидактических игр о профессии повар-кондитер, продавец, уборщик;~~
- Подбор произведений художественной литературы о профессиях.
- Разработка плана работы с детьми, родителями и воспитателями.
- **Основной этап:**
- Реализация плана работы с детьми, родителями и воспитателями.
- **Заключительный этап:** 3 дня
- Подведение итогов.
- Представление проекта воспитателям, родителям.
- Представление проекта и материалам к проекту на конкурсах разного уровня.

Ожидаемые результаты

- Дети узнают, кто делает хлеб, где, из чего, как выращивали хлеб в старину.
- Дошкольники будут иметь представление о различных видах хлеба и хлебобулочных изделий, профессии пекаря.
- Дети будут бережно относиться к хлебу, знать о его пользе организму человека и уважать труд людей, выращивающих хлеб.
- Родители будут заинтересованы в сотрудничестве с детским садом.

Работа с детьми

Провели беседы на тему: «Откуда хлеб пришёл», «Как наши предки хлеб выращивали»



Мы побеседовали на тему «Профессия пекарь»



Поиграли в дидактические игры: «Профессии», «Кому что нужно»



«Назови профессию»

Задачи:

Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, расширить словарь.

Ход игры:

педагог начинает предложение, дети заканчивают (например: на комбайне работает ... комбайнер; на мельнице работает ... мукомол и т.д.)



«Что из какой муки испекли»

Задачи:

закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делают; развивать зрительные функции; способствовать накоплению зрительных образов.

Ход игры:

дети соединяют линиями изображения колосков пшеницы и ржи с хлебобулочными изделиями из ржаной и пшеничной муки.



«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Задачи:

развивать познавательный интерес, память, обогащать словарный запас.

Ход игры:

дети, стоящие по кругу, называют различные хлебобулочные изделия; победит тот, кто назовет больше таких изделий.



«Что сделано из муки?»

Задачи:

развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание.

Ход игры:

дети отмечают фишками только те продукты питания, в состав которых входит мука.



Посмотрели мультфильм «От куда берётся хлеб»



Изготовили печенье



Работа с родителями

Был проведен мастер-класс «Вместе с мамой мы печем»



Работа с воспитателями

Была показана презентация «Хлеб - наше богатство»



Заключение

- Дети узнали, кто делает хлеб, где, из чего, как выращивали хлеб в старину.
- Дошкольники имеют представление о различных видах хлеба и хлебобулочных изделий, профессии пекаря.
- Дети бережно относятся к хлебу, знают о его пользе организму человека и уважают труд людей, выращивающих хлеб.
- Родители заинтересованы и вовлечены в образовательную и воспитательную деятельность детского сада.