

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №24»

Проект во второй младшей группе (с 3 до 4 лет)

«Хлеб всему голова!»



Воспитатель: Зяблова Е.А.
Прохорова Т.А

Август, 2025 г.

Тема проекта: «Хлеб всему голова!»

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?

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

Формированию представления у дошкольников о труде хлебороба, воспитанию уважительного отношения к людям, занятым приготовлением хлеба, способствует реализуемый проект «Хлеб - всему голова!».

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

Цель проекта:

Расширение представлений о хлебе и хлебобулочных изделиях.

Задачи проекта

- Формирование представлений о возникновении хлеба и его выращивании;
- Расширить знания о значении хлеба в жизни человека;
- Познакомить детей с профессиями и техникой, используемой для выращивания хлеба;
- Обогащать словарь детей по теме, правильно использовать уменьшительно-ласкательные слова;
- Развивать память, внимание, мышление, воображение, мелкую моторику рук и речь;
- Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
- Формировать эмоциональную отзывчивость и желание делиться полученными знаниями.

Вид проекта: кратковременный, творческий.

Участники проекта: дети группы, педагоги группы, родители воспитанников.

Сроки реализации: 25 августа - 5 сентября 2025 года (10 дней).

Ожидаемые результаты:

- У детей сформируются представления о ценности хлеба;
- Дети получают знания о том, как выращивали хлеб в старину и как его выращивают сейчас;
- Осознают, что хлеб – это итог большой работы многих людей и техники;
- Пополнился словарный запас детей;
- Расширились коммуникативные и творческие способности детей;
- У детей сформируется бережное отношение к хлебу.

План реализации проекта.

I этап – подготовительный.

1. Подбор и изучение специальной литературы.
2. Подбор консультативного материала для родителей по теме проекта.
3. Проведение беседы с детьми для выявления имеющихся знаний на тему проекта, для составления перспективного плана.
4. Подбор художественной литературы, дидактических игр, загадок, стихов, иллюстраций, атрибутов, материалов для творческой деятельности.

II этап – основной.

1. Беседы

- «Как выращивают хлеб?»;
- «Берегите хлеб»;
- «Профессии, связанные с хлебом»;
- «Как хлебушек стал сухарем»;
- «Виды хлебобулочных изделий».

2. Чтение художественной литературы:

- «Колобок»;
- «Пшеница» Я. Аким;
- «Солнце на ладони» Мади Аимбетов;
- «Что такое хлеб» И. Токмакова;
- «Дождик, дождик поливай...» Е. Трутнева;
- «Крылатый, мохнатый, да масленый».

3. Художественно – эстетическая деятельность:

Рисование: «Баранка»;

Лепка: «Батон»;

Аппликация: «зернышко».

4. Дидактические и речевые игры:

- «Чья тень?»;
- «Узнай и назови»;
- «Четвертый лишний»;
- «Назови ласково»;
- «Чудесный мешочек»;
- «Один - много».

5. Пальчиковые игры:

- «Замесили тесто»;
- «Пекарь»;
- «Тесто»;
- «Колосок»;
- «Испечем пирожки и плюшки»;
- «Пироги».

6. *Подвижные игры:*

- «Каравай»;
- «Пирог»;
- «Собери колоски»;

7. *Артикуляционная и дыхательная гимнастика:*

- «Вдыхаем аромат»;
- «Хомячок-толстячок»;
- «Спрятать зёрнышки».

8. *Работа с родителями:*

- Консультация «Пальчиковые игры на тему «Хлеб»;
- Родительский клуб «Хлеб всему голова»;
- Создание книги рецептов хлебобулочных изделий.

III этап – заключительный.

- Создание мини-музея «Хлеб»;
- Плакат о проекте «Хлеб всему голова».

Артикуляционная и дыхательная гимнастика:

1. «Вдыхаем аромат».

Вдыхаем аромат пшеничного хлеба, затем ржаного (Вдох носом, под счет «раз» «Два», «три», выдох ртом)

2. «Хомячок-толстячок».

Показать, какие толстые щёчки у хомячка, который несёт в норку запасы зерна (надуть обе щёки). Затем хомячок высыпает зерно в норке (втянуть обе щёки).

3. «Спрятать зернышки».

«Спрятать зёрнышки попеременно то за левую, то за правую щёчки». Надуть попеременно то левую, то правую щёки.

Пальчиковая гимнастика

1.«Замесили тесто»

Муку в тесто замесили,
(Сжимают и разжимают кулачки.)
А из теста мы слепили:
(Прихлопывают ладошками, «лепят».)
Пирожки и плюшки,
Сдобные ватрушки,
Булочки и калачи —
Всё мы испечём в печи.
(Обе ладошки разворачивают вверх.)
Очень вкусно! (гладят живот)

2.« Пекарь»

Пекарь, пекарь из муки (выполнять движение -
Испеки нам колобки. печем пироги)
Да сушки – Ванюшке, (соединить большой и
Да баранки – Танюшке, указательный палец на каждой руке отдельно)
Да крендель – Маришке.

4. «Тесто»

Тесто ручками помнем (сжимаем и разжимаем пальчики)
Сладкий тортик испечем (как будто мнем тесто)
Серединку смажем джемом (круговые движения ладошками по плоскости стола)
А верхушку сладким кремом
И кокосовую крошкой

Мы присыплем торт немножко (сыплем «крошку» пальчиками обеих рук)
А потом заварим чай
В гости друг – друга приглашай.

5. **«Колосок»**

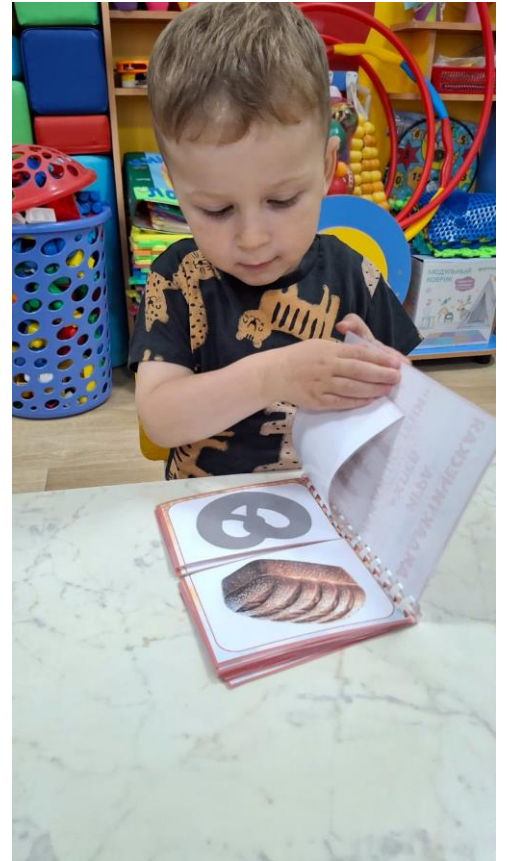
Золотистый колосок, кто тебе расти помог?
Теплый ветер, майский гром,
Солнце в небе голубом.

6. **«Испечем пирожки и плюшки»**

Мама пироги печет, зайныка не отстаёт
Пальчики стараются – плюшки получают.
На дощечке нет уж места (руки в сторону, сжимает пальцы)
Мама снова месит тесто (месим)
Отдохни, - сказала мама.

7. **«Пироги»**

Мы печем пшеничные пироги отличные (движение «печем пироги»)
Кто придет к нам попробовать пироги пшеничные?
Мама, папа, брат, сестра (поочередно соединять пальцы правой руки с пальцами левой, начиная с большого)





POVA 6 Pro 5G

24mm f/1.89 1/35s ISO3980

