

Проект «Что мы знаем о хлебе?»

Автор: Гладышева Надежда Владимировна

МБДОУ детский сад № 12

Возраст детей: 3–4 года (младшая группа)

Тип: Познавательно-исследовательский, игровой

Срок: 1 неделя

Паспорт проекта

Параметр	Содержание
Название	«Что мы знаем о хлебе?»
Проблема	Дети 3–4 лет не знают, откуда берётся хлеб, не осознают ценность хлеба, часто крошат и выбрасывают его
Цель	Формирование у детей элементарных представлений о хлебе, воспитание бережного отношения к хлебу
Итоговое мероприятие	Чаепитие с угощением из хлебобулочных изделий + выставка детских работ

1. Актуальность

В 3–4 года дети начинают задавать вопросы: «Откуда берётся хлеб?», «Почему хлеб нужно есть?». Важно с раннего возраста формировать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые его производят. Проект реализуется через игру, наблюдение, творчество и доступные для этого возраста формы работы.

2. Цель и задачи

Цель: Дать детям 3–4 лет элементарные представления о том, откуда берётся хлеб, какие бывают хлебобулочные изделия, почему нужно беречь хлеб.

Задачи:

- Познакомить с тем, что хлеб пекут из муки
- Показать разные виды хлебобулочных изделий (хлеб, батон, булка, баранки, печенье)
- Развивать мелкую моторику через лепку хлебобулочных изделий из пластилина и солёного теста
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, желание съесть его до конца
- Обогащать словарь (хлеб, мука, тесто, пекарь, булочка, баранка)

3. Календарный план на неделю

День 1: Понедельник — «Откуда хлеб пришёл?»

Время	Мероприятие	Содержание
Утро	Беседа «Что мы знаем о хлебе?»	Вопросы: Что ты ел на завтрак? Какой хлеб ты любишь? Откуда берётся хлеб?
НОД (познание)	«Откуда хлеб пришёл?»	Рассказ воспитателя с показом картинок: поле — колосья — зерно — мельница — мука — пекарня — хлеб
Прогулка	Наблюдение «Хлеб в природе»	Рассматривание колосков пшеницы (если есть возможность) или картинок с колосьями
Вечер	Чтение	Русская народная сказка «Колобок» (начало — как бабка испекла колобка из муки)
Работа с родителями	Анкетирование	«Что ваш ребёнок знает о хлебе?»

День 2: Вторник — «Какой бывает хлеб?»

Время	Мероприятие	Содержание
Утро	Рассматривание	«Хлеб на тарелке» — рассматривание кусочков белого и чёрного хлеба, батона, баранки
НОД (сенсорика)	«Какой хлеб на ощупь?»	Игра «Угадай на ощупь» — в мешочке хлеб, баранка, печенье, сушка. Дети определяют на ощупь
Прогулка	Подвижная игра	«Каравай» (хороводная игра)
Вечер	Лепка	«Баранки и бублики» (из пластилина) — катание колбасок и соединение в кольцо
Чтение	Стихотворение	П. Воронько «Пирог»

День 3: Среда — «Кто печёт хлеб?»

Время	Мероприятие	Содержание
Утро	Беседа	«Кто работает в пекарне?» — рассказ о профессии пекаря (с картинками)
НОД (развитие речи)	«В гости к пекарю»	Рассматривание картинки «Пекарь печёт хлеб», составление простого рассказа по картинке
Прогулка	Наблюдение	Если рядом есть пекарня или продуктовый магазин — наблюдение за тем, как привозят хлеб
Вечер	Сюжетно-ролевая игра	«Магазин хлеба» — дети продают и покупают хлеб, батоны, булочки
Чтение	Загадки	Загадки о хлебе, колосе, пекаре

День 4: Четверг — «Как из муки сделать тесто?»

Время	Мероприятие	Содержание
Утро	Игра-эксперимент	«Что такое мука?» — рассматривание муки, тактильное знакомство (сыпучая, белая, мягкая)
НОД (конструирование)	«Тесто для колобка»	Лепим из солёного теста колобка, баранки, крендельки (запекаем — или красим после высыхания)
Прогулка	Подвижная игра	«Мыши в кладовой» (с хлебными крошками)
Вечер	Рисование	«Украсим хлеб» — рисование узоров на вырезанных из картона «хлебных изделиях»
Чтение	Потешки	«Ладушки, ладушки, испечём оладушки», «Дождик, дождик, перестань — будет хлеба каравай»

День 5: Пятница — «Береги хлеб!» + Итоговое мероприятие

Время	Мероприятие	Содержание
Утро	Беседа	«Почему нельзя выбрасывать хлеб?» — как нужно обращаться с хлебом (не крошить, доедать, не бросать на пол)
НОД (итоговое)	Чаепитие «Угощение для всех»	Вместе с детьми накрываем стол: хлеб, батон, печенье, баранки. Вспоминаем, откуда они взялись
Прогулка	Хоровод	«Каравай» — водим хоровод, поём песню
Вечер	Выставка	Оформление выставки детских работ: баранки из пластилина, колобок из теста, рисунки
Работа с родителями	Консультация	«Как воспитать бережное отношение к хлебу дома» (памятка)

4. Беседы с детьми

Беседа 1: «Что мы знаем о хлебе?» (понедельник)

Вопросы:

- Что ты ел сегодня на завтрак?
- Какой хлеб ты любишь — белый или чёрный?
- Откуда берётся хлеб в магазине?
- Кто его печёт?

Беседа 2: «Почему нужно беречь хлеб?» (пятница)

План:

1. Хлеб — это труд многих людей (тракторист, комбайнёр, мельник, пекарь, водитель)
2. Хлеб нельзя выбрасывать — его нужно доедать
3. Из крошек можно сделать сухарики
4. Хлеб — наша еда, без него мы будем голодны

5. Игры и занятия

Сенсорная игра «Угадай на ощупь» (вторник)

Материалы: Мешочек, кусочки разных хлебобулочных изделий (хлеб, батон, сушка, печенье, баранка)

Ход: Ребёнок опускает руку в мешочек, трогает предмет и угадывает: «Это хлеб», «Это баранка». Если не угадывает — достаёт, смотрит, называет.

Лепка «Баранки и бублики» (вторник)

Материалы: Пластилин жёлтого или коричневого цвета, доски для лепки

Ход:

1. Катаем колбаску
2. Соединяем концы — получается кольцо
3. Это баранка! Можно сделать много маленьких баранок и нанизать на верёвочку — «связка баранок»

Рисование «Украсим хлеб» (четверг)

Материалы: Вырезанные из картона силуэты булок, хлеба, баранок; гуашь, кисти, ватные палочки

Ход: Дети украшают «хлеб» точками, полосками, кружочками — «посыпают маком, кунжутом, солью»

Сюжетно-ролевая игра «Магазин хлеба» (среда)

Атрибуты: Муляжи хлеба, батонов, булок, печенья (или настоящие упаковки), касса, деньги (бумажные кружочки), сумки

Роли: Продавец, покупатель, кассир

Диалог:

- Продавец: «Здравствуйте! Что вы хотите купить?»
- Покупатель: «Дайте, пожалуйста, батон и печенье»
- Продавец: «Возьмите. С вас 5 рублей»

Эксперимент «Что такое мука?» (четверг)

Материалы: Мука в тарелке, лупа, белый лист бумаги

Ход:

1. Рассматриваем муку — какая она? (белая, мягкая, сыпучая)
2. Трогаем пальчиками — какая на ощупь? (мягкая, мелкая, пыльная)
3. Смотрим через лупу — как маленькие крупинки
4. Дуем на муку — она разлетается, значит лёгкая

6. Стихи, загадки, потешки

Стихотворение «Пирог» (П. Воронько)

Пекут пироги

У нашей бабули,

Пекут пироги

С повидлом и луком.

Пекут пироги

И с капустой, и с мясом,

Все гости довольны —

Спасибо бабуле!

Загадки

Загадка	Ответ
Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый, Он и чёрный, он и белый, А бывает подгорелый	Хлеб
В поле рос, Под жерновом был, Из печки на стол Пришёл	Хлеб
Маленькое, сдобное, Колёсико съедобное	Баранка
С неба солнце золотое Золотые льёт лучи. В поле дружною стеною Золотые усачи	Колосья

Потешки

Ладушки, ладушки,
 Испечём оладушки.
 На окно поставим,
 Остывать оставим.
 А остынут — поедим
 И воробышкам дадим.

7. Работа с родителями

Форма	Содержание
Анкетирование	«Что ваш ребёнок знает о хлебе?» (в начале проекта)
Консультация	Памятка «Как воспитать бережное отношение к хлебу дома»: не выбрасывать хлеб, давать ребёнку маленькие кусочки, рассказывать о труде пекаря
Привлечение	Попросить родителей принести разные виды хлеба для рассматривания (батон, ржаной, с отрубями, баранки)
Совместное творчество	Предложить дома с ребёнком испечь печенье (из готового теста) и принести фото

8. Итоговое мероприятие — Чаепитие

Сценарий чаепития

Этап	Содержание
Накрываем стол	Дети вместе с воспитателем расставляют тарелки, чашки, салфетки

Этап	Содержание
Угощение	На столе разные виды хлеба: батон, хлеб, баранки, печенье, сушки
Вспоминаем	«Откуда хлеб пришёл?» — короткая беседа перед чаепитием
Правила	«Не крошить хлеб, доедать до конца, класть на салфетку»
Чаепитие	Дети пьют чай (компот, молоко) с угощением
Рефлексия	«Вам понравился хлеб?», «Какой хлеб самый вкусный?»

9. Продукты проекта

Продукт	Описание
Выставка «Хлебные изделия»	Лепка из пластилина (баранки, бублики, хлеб)
Колобок из солёного теста	Фигурка, запечённая или высушенная
Рисунки «Украсим хлеб»	Картонные силуэты хлеба, украшенные узорами
Фотоальбом	Фотографии этапов проекта
Памятка для родителей	«Бережное отношение к хлебу»

10. Ожидаемые результаты

Дети будут знать:

- Хлеб пекут из муки
- Муку делают из зерна (пшеницы, ржи)
- Есть белый и чёрный хлеб
- Хлеб бывает разный: батон, булка, баранка, сушка, печенье
- Хлеб нужно беречь — не выбрасывать, не крошить

Дети научатся:

- Называть хлебобулочные изделия
- Лепить простые формы из пластилина (колбаска, кольцо)
- Слушать стихи и сказки о хлебе
- Участвовать в сюжетно-ролевой игре «Магазин хлеба»

Словарь, который освоят дети:

- хлеб, батон, булка, баранка, сушка, печенье

- мука, тесто, пекарь
- колос, зерно, мельница

11. Методическое обеспечение

Материал	Источник
Русская народная сказка	«Колобок»
Стихи	П. Воронько «Пирог», потешка «Ладушки»
Картинки	Набор «Зерно — мука — хлеб», «Профессия пекарь»
Дидактические игры	«Угадай на ощупь», «Сложи картинку» (разрезные картинки хлеба)
Муляжи	Хлеб, батон, баранки, печенье (или настоящие)

for Paagonwela H.B.