

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №5 г. Верхняя Пышма

**Познавательно – исследовательский
проект во второй младшей группе:**

«Хлеб - всему голова»

Выполнили воспитатели: Новик А.С
Глушкова Ю.А

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

Цель проекта: Формирование у детей младшего возраста первоначальных представлений о хлебе, его производстве и воспитание бережного отношения к продуктам.

Задачи проекта:

1. Образовательные:

- Познакомить с хлебобулочными изделиями (хлеб, булка, сушка) и их свойствами.
- Формировать представление о том, что хлеб печет пекарь из муки.
- Обогащать словарь: хлеб, булка, сушка, пекарь, мука, тесто, печь, ароматный, мягкий, душистый.

2. Развивающие:

- Развивать тактильные ощущения (лепка), сенсорное восприятие (вкус, запах, цвет).
- Развивать мелкую моторику через работу с тестом и пластилином.

3. Воспитательные:

- Воспитывать бережное отношение к хлебу.
- Прививать уважение к труду взрослых (пекарь, фермер).
- Формировать навыки доброжелательного взаимодействия в совместной деятельности.

Вид проекта: познавательно – творческий.

Участники: дети, воспитатели, родители.

Актуальность проекта: Хлеб – основа питания, но современные дети часто не знают, какой долгий и трудный путь он проходит от зернышка до булки. Проект позволяет в доступной, игровой форме дать малышам первые представления о ценности хлеба, воспитать бережное отношение к нему и уважение к труду людей.

Проблемный вопрос: откуда к нам на стол приходит хлеб?

Практическая значимость проекта: Проект закладывает основы нравственного и экологического воспитания. Дети начинают осознанно беречь хлеб. Понимают ценность хлеба, какой долгий путь он проходит от зёрнышка до булки.

Продукт проекта:

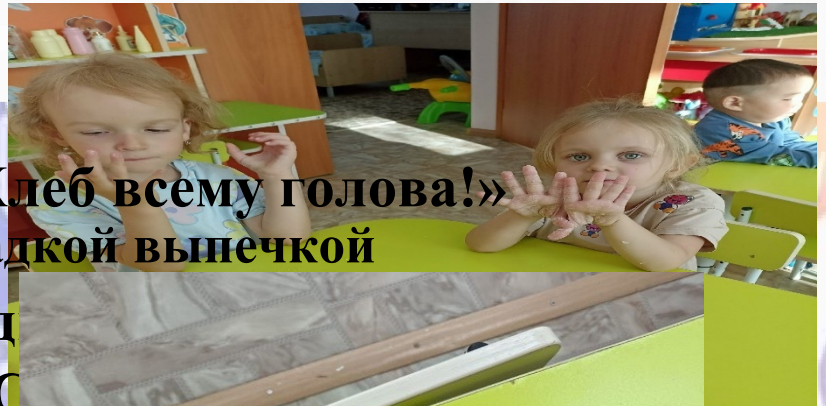
1. коллективная работа по лепке из солёного теста;
2. выпечка сладкого пирога «Семейка», совместно с родителями.

Срок реализации: краткосрочный проект 13.10.2025 – 22.10.2025 год.

ХОД ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Дата	Мероприятия	Участники образовательного процесса	Промежуточные результаты
13.10	Беседа «Какой бывает хлеб». Знакомство с реальными хлебобулочными изделиями (хлеб, булки, баранки)	Дети и педагог	Дети познакомились с разнообразием хлебобулочных изделий.
14.10	Дидактическая игра «Чудесный мешочек». Дети на ощупь отгадывают хлеб, сушку, булку.	Педагог и дети	Развитие тактильного и обонятельного восприятия
15.10	Лепка из солёного теста «Бублики для игрушек»	Педагог и дети	Развитие мелкой моторики, закрепление формы «баранка», «бублик»
16.10	Чтение стихотворения Погореловского «Вот он хлебушко душистый».	Педагог и дети	Формирование уважительного эмоционального отношения к хлебу
17.10	Беседа. Рассматривание иллюстраций «Как изготавливают хлеб?»	Педагог и дети	Дети познакомились с разнообразием видов хлеба и процессом его изготовления.
20.10	Рисование на тему «Хлеб всему голова»	Педагог и дети	Расширение и обогащение знаний детей о хлебе, развитие мелкой моторики
21.10	В заключении мастер-класс с родителями. Изготовление и выпечка «Сладкой семейки»	Педагог, дети и родители	Чаепитие. Совместная деятельность с родителями повысила мотивацию детей и качество образовательного процесса.
22.10	Подведение итогов. Дети узнали от куда к нам «пришел» хлеб. Сформировали навыки доброжелательного взаимодействия в совместной деятельности.	Все участники проекта.	Цель проекта достигнута. У детей младшего возраста сформированы первоначальные представления о хлебе, его производстве и воспитание бережного отношения к продуктам. Задачи проекта реализованы в полном объёме.

ЛЕПКА ИЗ СОЛЁНОГО ТЕСТА



А «Хлеб всему голова!»
о сладкой выпечкой
с род
ка «С

