**Проект в первой младшей группе «Крошка хлеба»**

**Воспитатель: Красненкова Д.О.**

«Хлеб – наша сила»

«Хлеб – всему голова» - гласит народная мудрость.

**Актуальность:**

С раннего возраста мамы кормят детей хлебом, но дети не знают, что хлеб

выращивают, делают муку, пекут. Я решила познакомить детей с процессом

изготовления хлеба, дать элементарные представления о хлебе и о том, как его готовят.

**Цель:**

Расширить знания детей о хлебе и хлебобулочных изделиях.

Воспитание бережного отношения к хлебу.

**Задачи:**

1. Образовательные:

- дать детям первоначальные простейшие представления о хлебе и его

происхождении.

2. Развивающие:

- развивать игровые, творческие, речевые способности детей;

- развивать у детей восприятие, любознательность;

активизировать словарь детей (хлеб, батон, пряник, печенье, растёт, пекут).

3. Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Вид проекта:**

- познавательно-исследовательский.

**Участники проекта:**

- дети первой младшей группы (2 – 3 лет, воспитатели, родители.

Продолжительность:

- краткосрочный (1 неделя).

Основные формы реализации проекта :

- наблюдение;

- беседы;

- ОД;

- игры (хороводные, дидактические, ролевые);

- чтение художественной литературы;

- выставка детских творческих работ.

**Материал:**

- театр на палочках «Колобок»;

- картинки с изображением хлеба, хлебобулочных изделий;

- муляжи хлеба;

– тесто для лепки.

–

**Результат:**

Основной формой деятельности ребёнка, является игра. В результате правильно

организованной свободной деятельности, в специально подготовленной среде

ребёнку удаётся максимально использовать свой внутренний потенциал

саморазвития, использовать полученные знания и умения в самостоятельной

деятельности – в игре. Играя, дети научились бережно относиться к хлебу,

активизировался словарный запас.

Содержание проектной деятельности :

Реализация проекта осуществляется поэтапно.

**I. Этап – Подготовительный**

**Цель:**

- заинтересовать детей, привлечь к совместной деятельности.

Формы работы:

- рассказывание сказки «Колобок»;

- рассматривание иллюстраций о хлебе.

**II. Этап – Практический**

**Цель:**

- дать детям простейшие, первоначальные представления о хлебе, его

происхождении;

- способствовать развитию творческих способностей детей в совместной и

самостоятельной деятельности.

**Формы работы:**

- рассказ воспитателя о хлебе;

- Д/И «Угостим куклу Катю»;

- хороводная игра «Каравай»;

- разукрашивание раскрасок о хлебе.

**III. Этап – Заключительный**

Цель:

- использование полученных знаний и умений в самостоятельной игровой

деятельности.

Формы работы:

- угощение приготовленным печеньем кукол и родителей;

- выставка детских работ на тему «Хлеб».

Литература:

- Примерная основная образовательная программа дошкольного

образования «От рождения до школы» - под. ред., Н. Е. Вераксы, Т. С.

Комаровой, М. А. Васильевой, изд. Москва, «Мозаика-Синтез», 2020 г.

- Сборник дидактических игр для раннего возраста по ознакомлению с

окружающим миром - под. ред., Л. Ю. Павловой, изд. Москва, «МозаикаСинтез», 2020г.

- Хрестоматия для чтения (2 – 3г. ж.) – изд. Москва, «Мозаика-Синтез», 2020г.

- Интернет-ресурс.

Приложение № 1

Хороводные игры — созданы по образцу народных игр и построены на основе

сочетания простых повторяющихся движений и физических контактов

участников («Каравай», «Раздувайся пузырь», «Карусели» и т. д.)

«Каравай»

Цель игры: Упражнять детей в правильном согласовании действий и текста,

воспитывать понимание различной величины предмета, развивать речевую и

двигательную активность.

«Как на Машины именины

Испекли мы каравай:

Вот такой вышины! (дети поднимают руки как можно выше)

Вот такой низины! (дети опускают руки как можно ниже)

Вот такой ширины! (дети разбегаются как можно шире)

Вот такой ужины! (дети сходятся к центру)

Каравай, каравай,

Кого хочешь, выбирай!

Я люблю, признаться, всех,

А Машу больше всех.»

Приложение № 2

Утренняя гимнастика

Цель: Поднять эмоциональный и мышечный тонус, развивать умения

соотносить движения со словами.

Давайте представим, что мы зёрнышки

Зёрнышко какое (маленькое) Покажите (показ руками)

Мы тоже маленькие (приседаем)

Зёрнышко посадили в землю (показ руками)

Садим в землю зёрнышко

Зёрнышко растёт медленно

Выше, выше, выше (приподнимаемся, встаём.

Вот какие колоски высокие (тянем руки вверх).

Колоски тянут ручки к солнышку

Подул на колосочек ветер (машем руками,

Ветер дует нам в лицо (качаемся).

Закачался колосок

Ветер тише, тише, тише (встаем на носочки).

Колосок всё выше, выше, выше

Приезжали комбайны (показать движения).

И срезали колоски

Приехали машины

Повезли зерно на мельницу

Зерна мелют на муку

Получилось много муки

Из муки пекарь печёт пироги.

Приложение № 3

Комплексное занятие для первой младшей группы на тему :

"Ничего вкуснее хлеба - нету на земле! "

Цель: Расширить знания детей о хлебе.

Задачи:

1. Познакомить детей со свойствами, разновидностями, особенностью хлеба.

2. Развивать внимание, мышление, сообразительность, обогащать словарный

запас.

3. Воспитывать любовь к хлебу, бережное отношение к нему.

Методы: наглядный, словесный.

Приё мы: показ картинок, игра.

Наглядный материал: картинки с изображением хлеба, хлебных изделий.

Ход занятия

- Ребята! Посмотрите на картинку (показ) о чём мы будем говорить на занятии?

- О хлебе.

Правильно. А вы любите хлеб? (да) Хлеб красивый, золотистый. Без хлеба нам

прожить нельзя! Хлеб нас кормит. Когда мы кушаем суп, кашу, пьём чай - мы

всегда берём кусочек хлеба. С хлебом нельзя играть! Хлеб нужно всегда

доедать, а крошки отдавать птицам. Он похож на кирпичик (показ). А ещё хлеб

бывает круглым, вот такой (показ). Этот хлеб похож на. А этот?. Хлеб пекут из

муки. Посмотрите на неё (показать). Какая она? (беленькая). Посмотрите, что

ещё делают из муки (батон, баранки, сушки, пирожки.)

Молодцы ребята!

Приложение № 4

Продуктивная деятельность. Раскрашивание картинок на тему: Хлебобулочные изделия»

Воспитатель приглашает к столу и раздаёт каждому ребёнку раскраску. Дети выбирают карандаши для раскрашивания и приступают к работе. Рефлексия. Какие виды хлебобулочных изделий вы сегодня узнали? Молодцы! Какие «вкусные» картинки у вас получил