

**Тип проекта** – информационный, игровой.

**Срок реализации** – долгосрочный, сентябрь – май 2020 – 2021 учебный год

**Участники проекта:** воспитатели, дети средней группы, родители.

**Цель:** Знакомство с профессией пекаря, кондитера.

**Задачи:**

**Образовательные:** систематизировать представления детей о профессии пекаря, кондитера, о полезных и вредных продуктах.

**Развивающие:** Развивать познавательный интерес, творческие способности.

**Воспитательные:** Воспитывать уважение к труду пекаря и кондитера, бережное отношение к их труду.

**Виды деятельности** – игровая, продуктивная.

**Планируемый результат:** Знание детей о производстве хлеба, о профессии пекаря, кондитера. Понимание детьми ценности и пользе хлеба.

Сформировать культуру личной гигиены и здорового питания.

**Актуальность.**

В последнее время у детей дошкольного возраста возникает потребность в ознакомлении с разнообразным миром профессий. Дети в играх отображают уже приобретенные знания о представителях разных профессий, примеряют на себя костюмы. Следуя определенным алгоритмам. Проигрывание выбранной роли помогает детям не только обогатить игровой опыт, но и поддержать интерес к выбору будущей профессии.

Рациональное питание и личная гигиена является одним из факторов внешней среды, определяющих нормальное развитие ребёнка. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья.

Правильное сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям. Личная гигиена включает в себя выполнение многих гигиенических правил, направленных на сохранение здоровья, работоспособности, активного долголетия, профилактику инфекционных и неинфекционных заболеваний. Основными составляющими личной гигиены являются: уход волосами, зубами, кожей, гигиена одежды и обуви.

**Реализация проекта через образовательные области:** речевое, познавательное, социально – коммуникативное, физическое, художественно – эстетическое.

**Этапы**

**Подготовительный:** Подбор информации, иллюстраций, подбор дидактических игр, пополнение атрибутов для сюжетно-ролевых игр, создание альбомов, создание центра – кондитерская «Лакомка»

### Основной

Практическая деятельность: Дидактические, сюжетно – ролевые игры, игры-опыты, игры – ситуации, пальчиковая гимнастика, чтение художественной литературы, беседы, аппликация, лепка, рисование.

**Заключительный:** Сюжетно-ролевая игра «Пекарня».  
Итоговое мероприятие «Мы сегодня кондитеры»

### Тематическое планирование

Наименование мероприятия	Цель, задачи	Сроки проведения	Ответственный
Беседа «О хлебе, кондитерских изделиях» Чтение художественной литературы: Русская народная сказка «Колобок», С. Могилевская «Колосок», Геннадий Цыферов «Лягушонок – пекарь» « Прости меня хлеб », «Как волк вздумал печь хлеб», Рассказ М. Глинской «Хлеб». Заучивание пословиц, отгадывание загадок.	<b>Ц:</b> Ознакомление детей с процессом выращивания и приготовления хлеба <b>Задачи:</b> 1. Формировать представление о процессе производства хлеба; 2. Знакомить детей с разнообразным миром зерновых хлебных культур; 3. Воспитывать бережное отношение к хлебу; 4. Закреплять полученные знания о хлебе в повседневной жизни и в игровой деятельности.	Сентябрь	Воспитатели
НОД «Пекарь-кондитер» Рассматривание иллюстраций о хлебобулочных изделиях, просмотр видеofilmа «Как	<b>Ц:</b> Знакомство детей с трудом пекаря – кондитера. <b>Задачи:</b> 1. Познакомить детей с профессией кондитера, с его	1,2 неделя октября	Воспитатели

завести тесто», просмотр презентации « Как появился хлеб»	профессиональными действиями, с предметами-помощниками. 2. Воспитывать интерес к трудовой деятельности пекаря – кондитера, уважение к труду взрослых;		
Лепка из солёного теста: «Хлеб» «Угощение для куклы» «крендельки и булочки» «грибная полянка» «сердечко» «снежинка» «плюшки - ватрушки»	<b>Ц:</b> Создать условия для формирования умений работать с солёным тестом используя знакомые приёмы лепки. <b>Задачи:</b> 1. Дать представления о пользе хлеба для здоровья человека; 2. Заинтересовать лепкой разнообразных хлебобулочных изделий из солёного теста; 3. Воспитывать уважение к хлебу, как к продукту, особо почитаемому людьми.	3,4 неделя октября	Воспитатели
Картотека пальчиковой гимнастики: «Продукты питания» «Машина каша», «Овощи - фрукты» «Капуста» «Продукты питания» «Ягодка» «Молочные продукты» Хороводная игра «Каравай»	<b>Ц:</b> Создать картотеку пальчиковой гимнастики. <b>Задачи:</b> 1. Упражнять детей в правильном согласовании действий и текста, 2. Развитие мелкой моторики рук, речевой и двигательной активности.	1, 2 неделя ноября	Воспитатели
Сюжетно-ролевая игра «Пекарь» «Семья» «Магазин»	<b>Ц:</b> Обогащать и расширять знания детей о труде взрослых: пекарь,	Декабрь	Воспитатели

<p>Лепка из цветного солёного теста «Новогоднее настроение»</p>	<p>кондитер. <b>Задачи:</b> 1. Учить детей самостоятельно, и аккуратно работать по схемам, заводить тесто, дружно лепить подгруппами: калачи, рогалики, батоны. 2. Развивать у детей восприятие формы и величины, глазомер и мелкую моторику рук. 3. Продолжать обогащать чувственный опыт детей, дать почувствовать тесто на ощупь: мягкое, пластичное, хорошо принимает нужную форму. 4. Воспитывать уважение к труду взрослых.</p>		
<p>НОД по рисованию «Хлеб всему голова» Аппликация «Украсть тортик» «раскрась пирожное», «тортики», «конфетки». Раскраски о хлебе, кондитерских изделиях.  Выставка для родителей «Хлебобулочные изделия»</p>	<p><b>Ц:</b> Воспитывать бережное отношение к хлебу. <b>Задачи:</b> 1. Создать у детей радостное настроение; 2. Воспитание чувства коллективизма; 3. Развивать воображение, фантазию;</p>	<p>Январь</p>	<p>воспитатели</p>
<p>Беседа – презентация: «Продукты, опасные для здоровья», «Моем руки с мылом». «Что вредно, что</p>	<p><b>Ц:</b> Расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья,</p>	<p>Февраль</p>	<p>Воспитатели Родители</p>

полезно»	<p>формирование готовности соблюдать эти правила.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни.</li> <li>2. Предупреждение заболеваний и сохранение здоровья дошкольников.</li> <li>3. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания.</li> </ol>		
<p>НОД «Хлеб всему голова»</p> <p>Развитие речи</p> <p>Просмотр видео-презентации «Как в старину выращивали хлеб»</p> <p>Беседа «Сельскохозяйственная техника»</p>	<p><b>Ц:</b> Формирование нравственных ценностей по отношению к хлебу.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познакомить детей с тем, как в старину выращивали хлеб, донести до их сознания, что хлеб – это итог большой работы многих людей.</li> <li>2. Закрепить знания народных пословиц и поговорок о хлебе.</li> <li>3. Воспитывать бережное отношение к хлебу; уважения к труду людей, участвующих в его выращивании.</li> </ol>	Март	Воспитатели
<p>Конспект НОД «Волшебные булочки»</p> <p>Экскурсия на кухню</p> <p>Беседа: «Личная гигиена работников</p>	<p><b>Цель:</b> Познакомить детей с технологией приготовления булочек в больших количествах.</p>	Апрель	Воспитатели

<p>пищблока» Беседа «Техника безопасности » Беседа – инструктаж «Техника безопасности при работе с тестом »</p> <p>Лекторий для родителей «Правильное питание - залог здоровья». Памятки</p>	<p><b>Задачи:</b> 1. Формировать бережное отношение к продуктам человеческого труда, убеждения: прежде чем попасть на стол, хлеб проходит много разных превращений, в его изготовлении принимают участие люди многих профессий. 2. Развивать любознательность, желание выполнять различные трудовые операции, мелкую мускулатуру рук и логическое мышление. <b>Ц:</b> Формирование знаний о важности правильного питания как со-ставной части сохранения и укрепления <b>здоровья</b></p>		
<p>Итоговое мероприятие «Мы сегодня кондитеры»</p>	<p><b>Ц:</b> Закрепить полученные знания и умения по профессии пекаря – кондитера и кондитерских изделий</p>	<p>Май</p>	<p>Воспитатели</p>



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 27 «Росинка»

Утверждаю:



**Проект**  
**«Профессия на все времена – пекарь, кондитер,  
здоровое питание»**  
(средняя группа)

Составители: Ширыкалова Е.С.

Ведерникова А.П.