**Проект на тему : «Хлеб – всему голова»**

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

**Тип проекта** : познавательно- исследовательский, краткосрочный

**Актуальность:**

Хлеб издревле высоко ценился и почитался людьми. На Руси он считался главным богатством. К хлебу народ всегда относился с благоговением, как к дару, спасающему от голода. По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, а затем испечь хлеб. Дошкольники имеют неточные знания о хлебе и его полезных свойствах. Дети плохо употребляют в пищу хлеб, небрежно относятся к нему. Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Идея возникновения исследовательского проекта** :

• Небрежное отношение детей к хлебу

• Отсутствие понимания ценности хлеба в жизни человека

В ходе дидактической игры "Что где растет?", у детей возникли вопросы: "Что такое злаковые растения? Как из них получается хлеб?"

Так была сформулирована **проблема проекта :** "Что мы знаем о хлебе? Кто его выращивает?"

**Цель реализации проекта :**

-систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол.

-создание и обеспечение условий для развития познавательно – исследовательских способностей детей в процессе разработки и проведения детско-взрослого проекта «Хлеб - всему голова».

**Задачи:**

• Формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий

• Формировать представления о долгом пути хлеба от поля до стола

• Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания.

• Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду людей, которые занимаются созданием хлебных изделий.

Предполагаемый результат:

1. Усвоение детьми необходимых знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

2. Способствовать воспитанию у детей чувства уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб.

3. Вовлечение родителей в педагогический процесс.

ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ

• Беседа о хлебе (предварительная, о имеющихся знаний у детей о значении хлеба)

• Заучивание тематических стихов, пословиц, поговорок, чтение рассказов,

• Познавательное занятие «Путешествие в страну хлеба»;

• Организация досуга «Отгадай загадку на вкус»

• Экспериментирование :

«Что получиться, если смешать воду, муку и соль»

• Просмотр презентации «Откуда хлеб пришел»

• Подбор книг по теме в книжном уголке.

• Экскурсия для детей средней группы «Все о хлебе» проводится детьми старшей группы

**РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА**

**1 этап – подготовительный.**

Подбор художественной литературы для чтения и заучивания стихов.

Разработка конспекта занятия «Путешествие в страну хлеба»

Подбор иллюстративного материала, презентаций для реализации проекта.

Изготовление дидактической игры «Как испечь печенье», «Подбери часть»

Консультации для родителей : «Польза хлеба», «Хлеб для всех»

**2 этап- основной**

Познание Формировать представления о том пути, который проходит хлеб, чтобы появиться у нас на столе, о разнообразии хлебобулочных изделий.

Формировать и расширять представления о свойствах воды, муки и соли.

Знакомить детей со злаковыми культурами и что из него получают

Знакомить детей с историей хлеба, как раньше выращивали хлеб, развивать любознательность

Учить детей угадывать на вкус и называть виды хлебобулочных изделий умение отгадывать загадки

Развивать мышление, умение выстраивать логические цепочки.

«Путешествие в страну хлеба»

Презентация «Откуда хлеб пришел»

Экспериментирование «Что получится из муки, воды и соли»

Просмотр иллюстраций «Злаковые культуры»

«Как раньше хлеб растили», «Что где растёт?»

Познавательный досуг «Отгадай загадку на вкус»

Д/И «Что лишнее?» «Что сделано из муки?», «Назови профессии»

**Коммуникация** - Изучение уровня представлений детей по теме. Воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб. Развивать память, умение пересказывать небольшие по содержанию тексты., воспитывать уважение к народному творчеству

Развивать интонационную выразительность. Развивать речь, логическое мышление. Предварительная беседа «Что мы знаем о хлебе»

Заучивание стихотворения (Я. Аким) «Хлеб ржаной», пословиц и поговорок о хлебе.

Составление рассказа по картине «Уборка»

Словесная игра «Продолжи пословицу» «Кто, что делает»

Развитие социальных навыков: учитывать интересы партнера, отстаивать свое мнение, доказывать свою правоту, вызвать интерес к теме игры, закрепить знания о труде пекаря, о последовательности его действий; закрепление представлений о работе продавца, о многообразии х/б изделий, воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб. Сюжетно-ролевая игра «Пекарня», «Булочная», «Уборка урожая»

**Наблюдение за резкой хлеба**

Здоровье - Рассказать о пользе хлеба. Беседа «Чем полезен хлеб»

Художественное творчество - Учить рисовать хлебный колосок, закреплять умение рисовать красками; Учить симметричному вырезыванию, составлять коллективную работу; закреплять умение лепить (скатывание, раскатывание, соединение деталей) передавая характерные особенности формы и цвета того или иного хлебного изделия (для с-р игры «Булочная», развивать творческие способности Рисование на тему: «Золотистый колосок»

**Коллективная аппликация на тему** «Хлебное поле»

**Лепка:** «Хлебные изделия»

Познакомить детей с работой повара и процессом замешивания теста, вызвать интерес и уважение к труду взрослых

**3этап- заключительный**

• Анализ и обобщение полученных знаний

• Посетить отдел хлебобулочных изделий.

• Составить с детьми рассказа «О злаковых культурах» «Как раньше хлеб растили», «Путь хлеба».

**Выводы**

У детей повысился уровень знаний по данной теме. Они получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людях разных профессий связанных с выращиванием и выпечкой хлеба, что труд их нужен, но очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий.