**Проект «Хлеб — всему голова»** для дошкольников направлен на формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба и воспитание бережного отношения к нему и труду людей, которые его выращивают.

**Цель проекта:** познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин и как его выращивают.

**Задачи:**

Образовательные: изучить историю возникновения хлеба, познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом, расширить знания о значении хлеба в жизни человека и его изготовлении.

Развивающие: развивать познавательно-исследовательскую деятельность, умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные: воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда, желание делиться полученными знаниями.

**Участники проекта:** воспитанники старшего дошкольного возраста, воспитатели, родители, коллеги.

**Этапы проекта:**

Подготовительный: определение объектов изучения, подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы, пословиц и поговорок, загадок о хлебе.

Основной: посадка семян, выращивание рассады, ведение наблюдений и фиксация их в альбоме, получение муки из зерна, изучение свойств муки, теста.

Заключительный: обобщение результатов работы, оформление экспозиции поделок из теста, инсценировка русской народной сказки «Круть и Верть»

**Предполагаемые результаты** проекта «Хлеб — всему голова» для дошкольников:

Дети научатся бережно относиться к хлебу. У них сформируется осознанное чувство уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб.

Дети получат знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Они узнают, как хлеб попадает к ним на стол и как его выращивают. Дети познакомятся с видами хлебоуборочной техники. Речь детей обогатится новыми словами. Улучшится взаимодействие с родителями, они станут активными участниками педагогического процесса.

**Основной этап:**

**Образовательная деятельность по проекту** «Хлеб — всему голова»:

**Беседы** на темы: «Как на наш стол хлеб пришёл», «Кто такой хлебороб», «Хлеб всему голова!», «Какой бывает хлеб», «Как испечь хлеб в домашних условиях».

**Рассматривание иллюстраций** и репродукций на тему «Выращивание хлеба». Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб».

Просмотр видеофильмов и мультфильмов на соответствующую тематику. Например: «Как растёт пшеница», «Труд комбайнера», «По секрету всему свету. Как получается хлеб».

**Знакомство с профессиями:** агроном, комбайнёр, пекарь, кондитер, продавец.

**Исследовательская деятельность:** рассматривание и сравнивание зёрен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

**Опытно-экспериментальная деятельность:** превращение зерна в муку (ступка, кофемолка), выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса), замешивание соленого теста и изготовление из него различных хлебобулочных изделий

**Игровая деятельность** по проекту

Сюжетно-ролевые игры: «Семья», «Хлебный магазин», «Кулинария». Дидактические игры: «Назови профессию», «Что, где растёт», «Что из какой муки испекли?», «Четвёртый лишний», «Что сначала, что потом», «Кто больше назовёт хлебобулочных изделий», «Как превратить муку в тесто?».

**Заключительный этап:**

Выставка изделий из соленого теста, театрализация сказки «Круть и Верть»

**Работа с родителями:**

Помощь в подборе информации и материала о хлебе (песни, стихи, загадки, рассказы, плакаты, репродукции картин художников). Чтение детям художественной литературы о хлебе. Чаепитие с домашней выпечкой. Экскурсия с ребёнком в хлебный магазин. Помощь в создании атрибутов к сюжетно-ролевым играм.