**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**д/с «Северное сияние»**

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

**( старшая группа)**

**Воспитатели: Захарова Н.А., Давыдова И.В.**



с.п. Нижнесортымский

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

***Участники проекта***: воспитатели, дети старшей группы «Витаминки», родители.

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

***Вид проекта***: групповой  
***Образовательные области:***

• *Социально - коммуникативное развитие*

• *Познавательное развитие*

• *Речевое развитие*

• *Художественно - эстетическое развитие*

• *Физическое развитие*

***Срок реализации***: месяц

***Актуальность:*** Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Цель реализации проекта:**  
-систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол.   
- создать 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
* Способствовать развитию детской любознательности.
* Развивать эстетическое отношение к окружающей действительности
* Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания.
* Развивать умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности.
* Побуждать к активным действиям совместной деятельности со взрослыми и детьми.
* 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 «Откуда хлеб пришел»;
* Организация досуга «Отгадай загадку на вкус»
* Экспериментирование :  
  «Что получится, если смешать воду, муку и соль» (испечь хлеб, блинчики)
* Просмотр презентации «Откуда хлеб пришел»
* Подбор книг по теме в книжном уголке.
* Экскурсия в поселковую библиотеку « Все о хлебе»   
    
  **РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА**  
    
  ***1 этап – подготовительный.***
* Подбор художественной литературы для чтения и заучивания стихов.
* Разработка конспекта занятия «Откуда хлеб пришел»
* Подбор иллюстративного материала, презентаций для реализации проекта.
* Изготовление дидактической игры «Как испечь печенье» «Подбери часть»
* Консультации для родителей : «О пользе Хлеба» « Вторая жизнь черствому хлебу»

***2 этап- основной***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Образовательная область*** | ***Цели*** | ***Методы и приемы*** |
| **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. | НОД « Хлеб всему-голова»  Презентация «Откуда хлеб пришел»  Экспериментирование Что получится из муки, воды и соли» (испечь хлеб, блины); изготовление изделий из соленого теста (совместно с родителями)  Просмотр иллюстраций «Злаковые культуры»   «Как раньше хлеб растили»  Познавательный досуг «Отгадай загадку на вкус»;  Д/И «Как испечь печенье» «Подбери часть», «Что лишнее» «Путаница» |
| **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. Пересказ рассказа Я. Тайца «Все здесь»  Составление рассказа по картине «Уборка»  Словесная игра «Продолжи пословицу» «Кто, что делает» |
| **Социализация** | Развивать социальные навыки: 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»  Строительная игра «Бункеры для зерна» Гаражи для комбайнов и машин |
| **Безопасность** | Какие нужно соблюдать взрослым правила при пользовании ножом, нужно ли брать его детям и почему | 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» |
| **труд** | Познакомить детей с работой повара и процессом замешивания теста, вызвать интерес и уважение к труду взрослых Продолжать учить детей конструировать из бумаги, выполнять работу в определённой последовательности, опираясь на образец и схему. | Экскурсия на кухню детского сада « Как замешивают тесто» Ручной труд « Короб для зерна» |
| **Художественная литература** | поддержать интерес к чтению художественной литературы, развивать умение находить в тексте ответы на заранее поставленные вопросы. | Укр.н.с. «Колосок»,  Р.н.с «Круть и Верть»,  Пришвин М.М «Легкий хлеб». Н.Самкова «О хлебе» А. Мусатова «Откуда хлеб пришел» рассказа Ю.Ванаг «Хлеборобы»,  Г.Юрминой «Комбайнер», Л.Вороновой «На дальнем поле», |
| **Физическая культура** | упражнять в умении быстро двигаться по сигналу, развивать интерес к играм-соревнованиям, развивать ловкость и быстроту, упражнять в умении давать ответ на вопрос взрослого соответствующим движением, сравнивать и классифицировать предметы по определенному признаку (сделаны из муки) Развивать мелкую моторику | П/и Мышеловка» «Кто быстрее перевезет зерно на элеватор» «Хлопай-топай»- «Каравай» Пальчиковая гимнастика «Пекарь» «Ладушки» «Мельница.» «Колосок»  Выложи из счетных палочек |
| **Музыка** | Развивать певческие навыки в процессе разучивания новой песни , умение слушать музыкальное , произведение. обогащать музыкальные впечатления в процессе восприятия музыкального произведения | Аудиозапись песни Г.Струве «Моя Россия»,  Я.Френкеля «Русское поле» народной песни «Блины» В.Арзуковой Ольга Воронец « Хлеб-всему голова» |

***3этап- заключительный***

* Анализ и обобщение полученных знаний
* Экскурсия для детей « Хлеб всему голова»
* Развлечение «Хлеб – всему голова»
* **Взаимодействие с родителями**
* Заучивание с родителями пословиц и стихов
* Предложить принести семена злаковых культур для создания «Музея зерна».
* Предложить родителям составить фоторепортаж «Секреты семейной выпечки»
* Посетить отдел хлебобулочных изделий в универсамах города
* Предложить воспользоваться сетью интернет для расширения знаний детей о многообразии сельскохозяйственной техники;
* Составить с детьми рассказа «О злаковых культурах» «Как раньше хлеб растили», «Путь хлеба».

**Выводы**  
У детей повысился уровень знаний по данной теме. Дети получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людям 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.

**Конспект занятия на тему***«****Хлеб всему голова****»*

Цель: Расширение круга нравственных понятий; избавление детей от вредных действий, которые могли бы запечатлеться как отрицательные привычки.

Задачи:

Обобщить и систематизировать знания детей о хлебе; о разнообразии хлебобулочных изделий;

Развивать словарный запас (пословицы, игра, воображение, эстетический вкус;

Воспитывать бережное и уважительное отношение к хлебу;

Пополнить знания детей о русских традициях, связанных с выращиванием хлеба на Руси;

Разъяснить, что хлеб – это итог большой работы многих людей;

Подвести к пониманию того, что хлеб - основной продукт питания (*«хлеб – всему голова»*);

Место проведения: музыкальный зал

Материал: хлеб (белый и черный, хлебобулочные изделия, презентация *«Хлеб всему голова»*, музыкальный клип *«*Хлеб- наше богатство»

Предварительная работа: слушание песен о хлебе, чтение рассказов М. Глинской *«Хлеб»*, М. Пришвина *«Лисичкин хлеб»*, подготовка презентации

*«Хлеб всему голова»*, подготовка музыкального клипа *«Хлеб – наше богатство»*

Ход занятий:

**Воспитатель**. Ребята, если отгадаете загадку, то узнаете, о чем сегодня будем говорить.

«Отгадай легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый,

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет». *(****Хлеб****)*

Вы правильно отгадали. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб? *(Мягкий, пышный, душистый, белый, черный, подгорелый)*.

Верно, молодцы! Мы уже много говорили о хлебе: знаем, из чего делают хлеб, как его выращивают, в каком магазине можно купить хлеб. Знаем, что хлеб очень полезный и вкусный.

*Рассказ воспитателя «Откуда хлеб пришел?».*

В каждом доме любят хлеб, но хлеб сам не растет. Нужно вложить в него

много труда. Люди пашут и удобряют землю, сеют зерна ржи и пшеницы. Хлебныезерна любят воду и солнышко. Чувствуя заботу людей, зернышко превращается в колосок. А в каждом колосе зерна. Осенью люди собирают урожай, мелют зерно. И вот уже мука поступает на хлебозавод.

На заводе применяются автоматические линии. Тестомешалки приготовляют из муки тесто. Тесто разливают в формы, и подается оно по конвейеру в печь. Из печи вылетает румяный хлеб.  На хлебозаводе готовят много вкусных изделий: булки, плетенки, батоны, плюшки, баранки. Торты и пирожные красиво украшаются кремом. Вот какой долгий и трудный путь проходит маленькое зернышко, прежде чем попасть к нам на стол.

-Ребята, назовите, пожалуйста, что можно печь из муки?

*Ответы детей*. Хлеб, булки, торты, пироги, баранки, кекс, печенье, пряники, вафли; хлеб ржаной, хлеб пшеничный.

**Воспитатель**: посмотрите, сколько я вам приготовила хлебобулочных изделий *(рассматривание на столе)*.

-Послушайте, как раньше на Руси выращивали хлеб.

К севу готовились заранее. Мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком на груди выходили в поле. В лукошке лежали семена пшеницы и ржи. Вот идет сеятель по полю и через каждые два шага разбрасывает пригоршню зерна веером, слева на право. Выросли пшеница и рожь, и пришла пора убирать урожай. В старину это делали так: брали мужчины в руки косы, а женщины – серпы и шли в поле. Срезали колосья и собирали их в снопы. Но колосья нужно было еще обмолотить, т. е. вынуть из колосьев зерна, а для этого люди брали цеп – ручное орудие для молотьбы – и били им по колоскам. Затем зерно просеивали и везли на мельницу, там мололи, и получалась мука, а из нее, готовили много вкусного. А самое главное – хлеб.

**Воспитатель:** А как вы думаете, какая погода должна быть в этот день? *(Безветренная. Почему)*.

*Ответы детей.* Безветренная.

**Воспитатель.** Дети, а что необходимо для жизни и роста растений?

*Ответы детей.* Солнце, дождей в меру.

**Воспитатель.** Вот и кликали люди дождик. Это называлось закличка.

*Дети*: «Дождик, дождик, поливай –

Будет хлеба каравай,

Будут булки, будут сушки,

Будут вкусные ватрушки»

Но русский народ не только пел заклички про хлеб, но и сложил много пословиц о хлебе. А вы знаете пословицы о хлебе?

Хлеб - всему голова.

Без печки - холодно, без хлеба - голодно.

Снега много - хлеба много.

Что посеешь, то и пожнешь.

Если в мае дождь, будет и рожь.

Есть хлеб - будет и песня.

**Воспитатель.** А сейчас я предлагаю поиграть в игру.

Игра с колосьями (образование родственных слов к слову *«хлеб»*).

Правила игры: ребенок берет колос и объявляет, кому он хочет задать свой вопрос. Ответивший на вопрос берет следующий колос и задает вопрос другому ребенку. Игра завершается, когда заканчиваются колоски с вопросами.

Вопросы:

--Назови хлеб ласково *(хлебушек)*. Крошки хлеба, какие? *(хлебные)*. Квас из хлеба, как называется? *(Хлебный)*. Прибор для резки хлеба*(хлеборезка)*. Посуда для хлеба*(хлебница)*. Кто выращивает хлеб? *(хлебороб)*. Кто печет хлеб? *(хлебопек)*. Назови завод, где выпекают хлеб*(хлебозавод)*. Как называются изделия из теста? *(Хлебобулочные изделия)*.

Воспитатель. О хлебе люди слагали и песни, и стихи, рисовали картины. **Воспитатель**:С давних пор уважение к хлебу выражалось в таких словах, как: *«Хлебушко»*, *«Хлебец»*. Отрезая ломоть, прижимали хлеб кгруди. Оставшиеся крошечки никогда не выбрасывали, а собирали в кучку, делали мякиш и клали в рот.

**Воспитатель:** Ребята, так как нужно обращаться с хлебом?

Ответы детей: бережно, не выкидывать хлеб; брать столько, сколько можешь съесть; не крошить хлеб за столом.

**Воспитатель:** Хлеб выращивать очень трудно, и долгий путь проходит маленькое зернышко, что бы попасть к нам на стол пышным караваем.

Так как вы понимаете выражение *«Хлеб – всему голова»*.

Ответы детей: даже если нет никакой пищи кроме хлеба, то голодным не останешься; хлеб исконная еда россиян.

**Воспитатель.** Мы уже говорили с вами, что хлеб проходит долгий путь, чтобы попасть к нам на стол. Я предлагаю вам нарисовать рисунок с таким названием *«Берегите хлеб»*

Дети рисуют под песни о хлебев исполненииО. Воронцовой *«Хлеб всему**голова»*, Руслановой *«Меж высоких*хлебов затерялось*»*р. н. п., под песню П. Аэдоницкого *«Русские края»*.