**Проект «Хлеб – всему голова»**

**Вид проекта:** экологический, познавательно-исследовательский.

**Продолжительность проекта:**краткосрочный .

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

**Сроки реализации проекта:** 16.09.19г.- 25.09.19г.

**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.

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:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

**Задачи:**

**Образовательные:**

• изучить историю возникновения хлеба;

• познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;

• расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его

изготовлении.

**Развивающие:**

• развивать познавательно – исследовательскую деятельность;

• развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и

умозаключения.

**Воспитательные:**

• воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;

• воспитывать желание делиться полученными знаниями.

**Этапы проекта.**

**Подготовительный этап:**

- Определение объектов изучения;

- 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»;*

- определение уровня знаний детей о хлебе;

- постановка целей и задач проекта.

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

О**сновной этап.**

**Познавательное развитие:**

***Беседы:***

«Как на наш стол хлеб пришел»;

«Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»

«Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»

«Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»

«Какой бывает хлеб»;

«Пшеница – спутница и кормилица человека»

НОД. Ознакомление с окружающим «Хлеб – всему голова»

***Рассматривание иллюстраций и репродукций:***

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

**Просмотр видеофильмов:**

«Как растет пшеница»;

«Труд комбайнера»;

«По секрету всему свету. Как получается хлеб».

**Просмотр мультфильмов:**

«Золотые колосья» белорусская сказка;

«История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х.

Андерсена;

«Чудо – мельница!» русская народная сказка.

**Знакомство с профессиями:**

• Агроном;

• Комбайнер;

• Пекарь;

• Кондитер;

• Продавец.

**Исследовательская деятельность:**

Рассматривание и сравнивание зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

**Речевое развитие.**

НОД. Пересказ: Я. Тайц «Все здесь»

Словесные игры:

«Образование относительных прилагательных» (упражнение в словообразовании прилагательных от слов *пшеница, рожь* по данному образцу, согласование их с существительными),

«Образование родственных слов».

**Чтение художественной литературы о хлебе:**

• Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»

• М. Глинская «Хлеб»;

• В. Ремизов «Хлебный голос»;

• Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше», «Сказка о пшеничном зернышке»;

• Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;

• И. Токмакова «Что такое хлеб»;

• С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый»

• С. Михалков «Булка»

• Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

**Социально-коммуникативное развитие:**

***Сюжетно-ролевые игры:***

 «Хлебный магазин»;

«Кулинария».

***Дидактические игры:***

• «Назови профессию»;

• «Что, где растет»;

• «Что из какой муки испекли?»;

• «Четвертый лишний»;

• «Что сначала, что потом»;

• «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;

• «Как превратить муку в тесто?»;

• «Назови ласково».

**Художественно-эстетическое развитие:**

***Изобразительная деятельность:***

• рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;

• НОД. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми;

• НОД. Рисование «Золотые колоски»

**Физическое развитие:**

***Пальчиковые игры:*** «Копна», «Как у деда Ермолая»

***Физкультурные минутки:*** «Каравай», «Колосок и зернышки»

**Заключительный этап:**

• обобщение результатов работы;

• пополнение сюжетно –ролевой игры «Магазин» хлебобулочными изделиями;

• памятка для родителей правила обращения с хлебом;

**Список используемой литературы:**

1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.

2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез.

3. Сайт: «Родная тропинка: развитие ребенка от рождения до школы**»**