

## Проект «Хлеб всему голова»

**Вид проекта:** Экологический, познавательный исследовательский.

**Продолжительность проекта:** Краткосрочный.

**Участники проекта:** Дети, воспитатели, родители.

**Образовательные области:**

Познавательное развитие

Социально- коммуникативное развитие

Художественно- эстетическое развитие

Речевое развитие

Физическое развитие

**Проблема:** Когда мы кушаем, некоторые дети балуются хлебом: мнут его, играют, делают шарики. Нам часто говорят, что хлеб надо ценить, не играть с ним, так как хлеб достается тяжелым трудом. Прежде чем попасть на стол, хлеб проходит долгий путь. Нам стало интересно, из чего получается хлеб, почему он достается тяжелым трудом, как его делают. Мы решили узнать путь хлеба от зернышка до нашего стола.

**Актуальность проекта:** У современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности. Чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Быть с хлебом- это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Каждый по- своему воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб- это жизнь, это понятие входит с рождения человека. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилем нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд.

**Цель проекта:** Формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают ,расширение знаний детей о профессии повара-кондитера

**Задачи проекта:**

**Образовательные:**

1. Изучить историю возникновения хлеба.
2. Познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом.
3. Расширять знания детей о значении хлеба в жизни человека, и его приготовлении.

4. Формирование представлений у детей о том, что такое профессия, какие предметы труда использует кондитер в своей работе;

**Развивающие:**

1. Развивать познавательную- исследовательскую деятельность.
2. Развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.
3. Развивать интерес к процессу приготовления кондитерских изделий;

**Воспитательные:**

1. Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.
  2. Воспитывать желание делиться полученными знаниями
  3. Воспитывать уважения к труду кондитера и результатам его работы;

**Работа с родителями:**

- Привлекать родителей к участию в проекте;
- Укреплять взаимоотношение родительской общественности с дошкольным учреждением.

**Этапы проекта**

**Подготовительный этап**

Определение объектов изучения;

Подбор семян злаков,

Подбор пословиц, поговорок, сказок, загадок о хлебе;

Определение уровня знаний детей на данную тему;

Довести до участников проекта важность данной проблемы.

Подобрать методическую, научно-популярную и художественную литературу, иллюстративный материал по теме «Повар-кондитер».

Подобрать материалы, игрушки, атрибуты для игровой, познавательной деятельности

Постановка целей и задач проекта;

**Основной этап, реализация проекта:**

**Беседы:** «Как на наш стол хлеб пришел?», «Что такое злаки и из чего пекут», «Какой бывает хлеб».

**Рассматривание иллюстраций:** Рассматривание серии сюжетных картинок «Выращивание хлеба»,

**Просмотр презентаций:** «Как растет пшеница. Труд комбайнера», «Повар, повар-кондитер».

**Просмотр мультфильмов:** «История про девочку, которая наступила на хлеб» по мотивам Г. Х. Андерсена, «Чудо- мельница» русская народная сказка, Просмотр мультипликационного фильма «Умка ищет друга»

**Знакомство с профессиями:** Агроном, комбайнер, пекарь, кондитер, продавец

**Исследовательская деятельность:** Рассматривание зерен, выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба».

**Опытно- экспериментальная деятельность:** ответить на вопрос как из колоса получается хлеб и хлебобулочные изделия. Познакомить со свойствами муки и выяснить, что из нее готовят.

**Речевое развитие:** Образование родственных слов, словесные и дидактические игры, обогащение словаря по данной теме, творческое рассказывание «Хлеб всему голова»

**Чтение художественной литературы:** Сказки «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», Стихотворения «Булка» С. Михалков, «Что такое хлеб» И. Токмакова, «Вот он хлебушек душистый» С. Погореловский, рассказ «Теплый хлеб» Паустовский  
Загадки, пословицы и поговорки.

**Социально- коммуникативное развитие:** Сюжетно- ролевые игры «Семья», «Хлебный магазин», «Кулинария»

**Дидактические игры:** «Назови профессию», «Что сначала, что потом», «Четвертый лишний», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»,

**Художественно - эстетическое развитие:** Рассматривание иллюстраций о хлебе, пластилинография «Золотые колоски», «Разукрась пирожное на свой вкус».

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

**Работа с родителями:**

- Консультация «Хлеб-всему голова».
- Составление альбома стихи, загадки, пословицы и поговорки, картинки.
- Анкетирование родителей « Хлеб - всему голова»

**Заключительный этап**

- Обобщение результатов работы;
- Памятка для родителей «Правила обращения с хлебом»
- Создание альбома «Хлеб всему голова»









**16 октября 2024 г. Воспитатели: Колесникова Н.В.  
Маслова С.Н.**