**Проект с детьми старшей группы «Хлеб – всему голова»**

**воспитатель:**

* Черных Алла Владимировна

Вид проекта: познавательно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Участники проекта: дети старшей группы, воспитатель, родители.

Сроки реализации проекта: 18. 10. 23г. — 28. 10. 23г.

**Актуальность:**

В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь пойдет о хлебе. Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка! 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 я решила 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.

**Ожидаемые результаты:**

* усвоится знания у детей о значимости хлеба в жизни человека, и его

изготовлении.

* сформируются познавательно – исследовательскую деятельность;
* сформируется бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;

**Методы исследования:**

* сбор информации;
* беседы;
* наблюдения;
* опытно – экспериментальная деятельность;
* анализ.

**Взаимодействие с родителями:**

* Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
* Совместно с семьями изготовить свой любимый рецепт ***«****Старинные рецепты наших бабушек****»***.
* Экскурсия в АО «Сервис»

**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:**

**Образовательная:**

* расширить знания у детей о значимости хлеба в жизни человека, и его

изготовлении.

**Развивающая:**

* развивать познавательно – исследовательскую деятельность;

**Воспитательная:**

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

Этапы проекта.

**Подготовительный этап:**

* определение объектов изучения
* подбор семян злаков,
* подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе
* определение уровня знаний детей о хлебе
* постановка целей и задач проекта.

**Основной этап:**

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное

внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех

образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

**Познавательное развитие:**

**Беседы о хлебе *(Т. А. Шоригина)*:**

*«Что вы знаете о хлебе?»*

*«Как на наш стол хлеб пришел?»*;

*«Кто такой хлебороб?»*

*«Хлеб всему голова!»*

*«Какие бывают виды хлеба»*;

*«Как в домашних условиях испечь хлеб?»*

НОД. Ознакомление с окружающим миром ***«****Хлеб – всему голова****»***

**Рассматривание иллюстраций и репродукций:**

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

Составление рассказов по иллюстрации *«Как выращивают хлеб»*;

Рассматривание картин И. И. Шишкина *«Рожь»*, С.А. Куприянова *«Вспашка»*, *«Посев»*, *«Уборка»*, *«Озимые»*.

Просмотр видеофильмов:

*«Как растет пшеница»*;

*«Труд комбайнера»*;

*«По секрету всему свету «Как получается хлеб?»*.

**Просмотр мультфильмов:**

*«Золотые колосья»* белорусская сказка;

*«Теплый хлеб»*. По мотивам К.Г. Паустовского;

*«Чудо – мельница!****»*** русская народная сказка.

**Знакомство с профессиями:**

* Агроном
* Инженер
* Тракторист
* Комбайнер
* Пекарь
* Продавец.

**Исследовательская деятельность:**

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

Выстраивание схемы ***«Этапы выращивания хлеба»***;

**Опытно – экспериментальная деятельность:**

Превращение зерна в муку *(кофемолка)*.

Выращивание семян *(ржи, пшеницы, ячменя, овса)*.

Речевое развитие:

НОД. Заучивание стихотворения *«Вот он хлебушек душистый»* *(С. Погореловский)*. 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»*
* К.Г. Паустовский *«Лисичкин хлеб»*, *«Дом зерна»*
* Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

**Социально-коммуникативное развитие:**

**Через игровую деятельность:**

Словесные игры

* *«Узнай по описанию»*
* *«Назови ласково»*
* *«Попробуй опиши»*
* *«Кто больше назовёт»*

Сюжетно- ролевые игры

* *«Семья»*
* *«Магазин»*

Дидактические игры

* *«Волшебный мешочек»*
* *«Разложи по порядку»*
* *«Сложи колосок»*
* *«Четвертый лишний»*
* *«Что сначала, что потом?»*

Подвижные игры

* *«Калачи»*
* *«Урожай у нас хорош»*
* *«Волшебное зернышко»*

Пальчиковая игра

* *«Месим тесто»*
* *«Хлеб»*
* *«Мы печем отличные пироги пшеничные»*;

**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:

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

**Заключительный этап:**

* обобщение результатов работы;
* конструирование из конструктора комбайн, мельница;
* изготовление машины ***«Хлебоуборочная машина»***

**Результаты проекта:**

* дети поняли, что хлеб — самый важный на нашем столе, что к нему необходимо бережно относиться, так как это результат труда очень многих людей;
* дети получили знания о злаках, о производстве и выпечке хлеба;
* дети научились делать выводы, устанавливать причинно — следственные связи по результатам своих экспериментов.
* Совместная деятельность больше сплотила детско — взрослый коллектив группы.

**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. Коломина Н.В. Занятия по экологии в детском саду. — М.: ТЦ