Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Детский сад «Березка»

**Проект**

**«ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА»**

**в средней группе**

Составили: воспитатель

 Морозова Юлия Александровна

Торопова Светлана Васильевна

Таксимо, 2022г.

**Название проекта:**«Хлеб – всему голова»

**Вид проекта:**творческий, коллективный, краткосрочный.

**Участники**: дети средней группы, воспитатели, родители.

**Возраст детей:**4 – 5 лет

**Срок реализации**: одна неделя.

***Актуальность проекта.***

 Наш народ хлебосолен. Хлеб на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

 Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект.
Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами средней группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.
**Цель:**

* Сформировать знания детей об общественной значимости труда хлебороба.
* Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают. Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.
* Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.

**Задачи:**

*Обучающие:*

* Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
* Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
* Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

*Развивающие:*

* Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.
* Обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

*Воспитательные:*

* Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа.
* Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности.
* Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.
* Доставить детям радость от полученных впечатлений.

**Подготовительная работа.**

1. Подготовить материал для изобразительной деятельности, аппликации, лепки, художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для экспериментов.
2. Оформление наглядного пособия «От зерна до каравая» (фотографии).
3. Введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и          близкую по имеющемуся у них опыту;

***Вопросы:***

***Основополагающий:***

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Что во главе стола стоит? Почему «Хлеб –всему голова»?

***Вопросы проблемные:***

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

**Проблемы (темы) самостоятельного исследования:**

- Значение хлеба

- Как солнце, вода и тепло помогают зернышку превратиться в сильный колосок

**Гипотеза:**получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

**Предполагаемый результат:**

1. Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.
2. Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.
3. Создание наглядного пособия «От зерна до каравая».
4. У детей сформируется бережное отношение к хлебу.

 **Этапы работы над проектом:**

1. Подготовительный: Определение темы проекта. Формулировка цели и задач. Составление плана основного этапа проекта. Подбор иллюстраций по проекту. Создание предметно-развивающей среды.
2. Основной (или этап реализации проекта): проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.

## Проведение совместной деятельности педагога с детьми:

## Сюжетно-ролевая игра: «Магазин»; «Булочная»; Дидактические игры: «Что где растет»; «Что сначала, что потом»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; Беседы: «Как хлеб на стол пришел»; «Какой бывает хлеб»; «Берегите хлеб».

## Наблюдения и рассматривание альбомов: подбор иллюстраций о хлебе репродукций картин русских художников на заданную тему; Знакомство с профессиями: Комбайнёр; Пекарь. Исследовательская деятельность: Рассматривание и сравнивание зерен Чтение художественной литературы о хлебе. Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; «Булка». Ольга Стратонович «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», И. Токмакова «Что такое хлеб». Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе. Изобразительная деятельность:

## -рассматривание картин и иллюстраций о хлебе. -Рисование «Колосок.» «Бараночки».

## Аппликация в «Пшеничный колосок».

## Создание наглядного пособия «От колоска до каравая».

Заключительный: подведение итогов, создание итоговой презентации.

**Анализ результатов**

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды творческой и практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего мира. В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.

**Конспект непосредственной образовательной деятельности в средней группе**

**Тема: «Откуда хлеб пришел»**

**Программное содержание:** Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом.  Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Оборудование:** Иллюстрации этапов выращивания хлеба, тарелки с мукой, колоски и зёрна пшеницы.

**Обогащение словаря:**чёрствый, ароматный, аппетитный.

**Ход занятия**

**Воспитатель:** Здравствуйте ребята,  что вы сегодня ели на завтрак?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**А вчера?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**А что было на обед?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

**Воспитатель:**Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

*Ответы детей: Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.*

**Воспитатель:**Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**А, как он в  магазин попал, хотите, расскажу? *(Рассказ воспитателя сопровождается иллюстрациями)*Весной, когда снег растает на поля выходят трактора, которые пашут землю, чтобы она стала рыхлая, мягкая. Затем зёрнышки хлеба сажают в землю. Посмотрите, какие они маленькие, жёлтые, пузатые.Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю.Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. В колосках зерно, не одно, а много. Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу.Там зёрна перемелют в муку. Сейчас мы с вами рассмотрим её. Я предлагаю вам взять свои стульчики и пройти к столам, на которых находятся тарелочки с мукой.

*Дети занимают места за столами*

**Воспитатель:** Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она по цвету?

*Ответы детей:*Белая.

**Воспитатель:**Потрогайте её руками. Какая она на ощупь?

*Ответы детей:*Мягка, пушистая.

**Воспитатель:**Пересыпьте её из одной ладони в другую. Легко мука пересыпается?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**Мука сухая, рассыпчатая. Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку. Теперь аккуратно очистите ваши руки от муки, затем вытрите их влажными салфетками.  Повторим - мука белая по цвету, на ощупь мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, мука сухая, лёгкая. Из этой муки ребята, на пекарне, пекут хлеб, булки. Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

**Воспитатель:**Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе. Мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца. (*на отдельном столике)*

*(Воспитатель приглашает детей сделать пальчиковую гимнастику, стоя возле стульчиков)*

**Пальчиковая гимнастика «Тесто».**

Тесто замесили мы,                              *Сжимаем, разжимаем кулачки*

Сахар не забыли мы,                                            *Имитация посыпания*

Пироги пшеничные                                    *Соединили ладошки вместе*

В печку посадили мы.                            *Руки вперед, вверх ладонями*

Мы печем пшеничные                           *Имитация стряпни пирожков*

Пироги отличные.

Кто придет  к нам пробовать                  *Поднимание,  опускание плеч*

Пироги пшеничные?

Мама, папа, брат, сестра,            *Показать  ладонь, загибать  пальцы*

Пес  лохматый со двора

И другие, все кто  может,

Пусть приходят с ними тоже.

Наша мама говорит:

- Крошки, что останутся воробьям достанутся.

**Воспитатель:** Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки?

*Ответы детей*

**Воспитатель:** Сегодня мы с вами узнали, сколько людей выращивают хлеб и  заботятся о том, чтобы у нас с вами каждый день на столе был свежий хлеб. Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят: «Хлеб  всему голова».