**Республика Бурятия**

**Администрация муниципального образования «Муйский район»**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**Детский сад “Золотой ключик” общеразвивающего вида**

**БуряадУлас**

**«Муяынаймаг» гэһэннютагайзасагайбайгууламжынзахиргаан**

**Юрэнхыхүгжэлтынтүхэлэйһургуулиинурдахиболбосоролойнютагайзасагай**

**бюджедэйэмхизургаан - хүүгэдэйсэсэрлиг «Золотой ключик»**

**ПРОЕКТ**

**Тема: Проект «Откуда хлеб пришел»**

**(исследовательский, творческий, среднесрочный).**

Выполнила воспитатель:

Петрович М.С.

**Цель проекта** - это показать детям значимость сельского труда, воспитать бережное отношение к хлебу.

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

**Продолжительность проекта:**краткосрочный

**Описание:** проект призван обратить внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе, и способствовать воспитанию бережного отношения к хлебу.

**Актуальность проекта:**В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь идет 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!

В старину к хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку.

С детских лет необходимо учить  бережно относится к хлебу, как к самому большому богатству, чтобы  дети знали о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно*(бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски)*.

**Цель:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба и бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

**Задачи:**

1.Проанализировать историю возникновения хлеба.

2. Узнать, почему хлеб называют хлебом**,** как хлеб выращивали раньше.

3. Формировать представление о труде взрослых в сельском хозяйстве и промышленности

4. Развивать творческие способности детей.

5.  Способствовать развитию детской любознательности, расширять кругозор детей.

6. Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба**.**

**7.**Познакомить детей с работой хлебного магазина

**Предварительная работа:**

• Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях.

• Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видеоматериал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков

• Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки,  рассказы, сказки, притчи, стихи.

**Ожидаемый результат:**

• формирование у детей представления о ценности хлеба;

• получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;

• воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;

• воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

**Методы исследования:**

• сбор информации;

• беседы;

• опытно – экспериментальная деятельность;

 Игры (дидактические, сюжетно-ролевые, подвижные, пальчиковые).

**Материалы:**

макаронные изделия, мука, поделки детей своими руками из соленого теста, хлебобулочные изделия*(баранки, печенье, пряники).*

**Подготовительный этап:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Работа воспитателя:** | **Работа с родителями:** |
| 1.Работа с интернетом, энциклопедиями, с литературой по теме **«**Хлеб всему голова**».**  Подборка книг, стихов, пословиц, поговорок и загадок о хлебе**,** иллюстраций, дидактических пособий, репродукции картин для обновления развивающей среды.  2. Создание предметно-развивающей среды в группе: изготовление атрибутов к сюжетно-ролевой игре: «Магазин», «Булочная», «Золушка», «Откуда хлеб пришел», «Разложи блинчики». | Рисунки и поделки совместно с детьми на тему: *«*Хлеб**».**  Подбор интересной информации **о** хлебе из книг, интернета, энциклопедий. |

**Основной этап:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Образовательная деятельность** | **Совместная деятельность** | **Самостоятельная деятельность** | **Работа с родителями** |
| ***Социально-коммуникативное развитие*** | *Беседы:*  «Как хлеб на стол пришел»;  «О культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу» Рассматривание альбома «Как к нам хлеб пришел».**(Приложение № 1)**  *НОД* **-** «Берегите хлеб**». (Приложение № 2)**  *Дидактические игры****:*** «Что из какой муки испекли**»**  «А какой он хлеб?»; **(Приложение № 4)**  *Художественная литература:*«Золотые серпы» Г. Науменко, «Лисичкинхлеб» М. Пришвин, «Полюшко поле» С. Романовский, «Сдобный рожок»Ю. Крутогоров, «Запах земли»УбайдРаджаб, «Как хлеб на стол пришёл» А. И. Мусатов. | *С/Р игры* : «Магазин», «Булочная». **(Приложение № 3)** | Выпечка изделий из муки в домашних условиях. |
| ***Познавательное развитие*** | *Экологическая беседа*: «Что за чем» (как появляется росток из зерна). **(Приложение № 1)**  Рассматривание колосков, сравнивание при помощи лупы зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса) и проба разных видов хлеба.Рассматривание книг, альбомов о хлебе.  Экскурсия на кухню **(Приложение № 8)**  *Эксперимент:* «Зернышко – мука» **(Приложение № 8)**  *Д/и:* «Все по полочкам». **(Приложение № 4)**  *Художественная литература:* Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», В Крупин «Отцовское поле» Ю.Ванаг «Хлеб, заработанный своими руками», А.Букалов «Как машины хлеб берегут», Дацкевич «От зерна до каравая». | *Дидактические игры:* «Откуда хлеб пришел», «Золушка», «Разложи блинчик» **(Приложение № 4)** | Рекомендовать провести с ребенком экскурсию в хлебный магазин. **(Приложение № 8)** |
| ***Речевое***  ***развитие*** | *НОД:*«Легкий хлеб» **(Приложение № 2)**  *Художественная литература:*«Как хлеб на стол приходит» В. Кожевникова, «Тёплый хлеб» К. Паустовский, «Нынешний хлеб» В. Крупин, «Песня пахаря» А. В. Кольцов, «Колосья» Н. А. Некрасов, «Отцовское поле» В. Крупин, «Кто мелит муку» Е. Пермак. Чтение загадок, пословиц и поговорок о хлебе. **(Приложение № 7)**  *Дидактические игры:* «Назови профессию»; «Четвертый лишний»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Угадай на ощупь»; «Назови ласково», «Составь рассказ по картинкам», игра со словами, «Слушай внимательно». **(Приложение № 4)** | Д/и «Что сначала, что потом»,  «Что нужно для работы хлебороба» **(Приложение № 4)** | Рекомендовать заучивание пословиц и поговорок о хлебе. |
| ***Художественно-эстетическое развитие*** | *Рассматривание иллюстраций*И.Шишкин «Рожь», И.Машкова «Снедь Московская.  *Просмотр мультфильмов:* «Золотые колосья» белорусская сказка; «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена; «Колобок» русская народная сказка «Хлеб» белорусская сказка; «Чудо – мельница!» русская народная сказка. | Лепка из соленого теста. Раскрашивание изготовленных фигурных печенье, раскрасок. | Поделки и рисунки на тему «Хлеб - всему голова». |
| ***Физическое развитие*** | *Пальчиковых игр:*«Каша в поле росла», «Мы тесто месили». **(Приложение № 5)**  *Подвижные игры* «Блинчики» **(Приложение № 6)** | *Подвижные игры:* «Где мы были мы не скажем, а что делали, покажем», «Зернышко», «Каравай», «Едим в поле» **(Приложение № 6)** |  |

**Заключительный этап**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Совместная деятельность** | **Самостоятельная деятельность** | **Работа с родителями** |
| **Результат** | Чаепитие | Рассказ детей как хлеб пришел к нам на стол, сформировали правила обращения с хлебом и правила поведения за столом. | Выставка поделок и рисунков. |

**Список используемой литературы:**

1. . Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г, Размеры: 216x145x5 мм

2. Зимина Н.В Шедевры из соленого теста. М.: ООО ТД Издательство «Мир книги» 2009-192 с.:ил.

3.Карандашева Ю.В. Как хлеб на стол попадает // Воспитателям ДОУ 2009, № 4

4.Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.

5.Лосева Т.А Хлеб-всему голова// Логопед. 2008 № 5.

6. Чурина Л.С. Украшения и поделки из соленого теста.– М.: АСТ «Полиграф» изд; СПб.: Сова, 2011-32 с.:ил

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