**Исследовательский проект «Хлеба к обеду в меру бери». Подготовительная к школе группа.**

 Проект включает организацию знакомства детей с ценностью и пользой хлеба и хлебобулочных изделий, их значением в питании человека. Этот проект осуществляется через поисково-исследовательскую деятельность, разные формы работы, направленной на развитие творческих и познавательных способностей детей. Проект рассчитан на детей подготовительной к школе группы, педагогов, родителей, включает несколько этапов.

**Актуальность**. Хлеб является незаменимым и обязательным продуктом питания. По химическому составу и биологическим свойствам он занимает исключительное место среди продуктов растительного происхождения. В нашей стране отношение к хлебу особенное. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. К сожалению, часто приходиться наблюдать небрежное отношение к хлебу не только детей, но и взрослых. Поэтому мы, взрослые, должны познакомить детей с ценными качествами хлеба и хлебобулочных изделий, ответить на вопрос, какой путь проделал каравай, прежде чем попасть на стол к нам. А главная задача взрослых - научить уважать хлеб.

**Цель.** Обогатить знания о хлебе, как одном из величайших богатств на земле.

**Задачи.**

Воспитывать бережное отношение к хлебу, к труду хлебороба, пекарей;

Расширить представления о хлебе и хлебобулочных изделиях;

Систематизировать представления детей как хлеб «приходит» на стол;

Развивать познавательный интерес к исследовательской деятельности, желание познавать новое, умение работать в коллективе, желание делится информацией, участвовать опытно-экспериментальной деятельности;

Формировать осознанное отношение к здоровому питанию.

**Гипотеза.** Если дети больше узнают о ценности хлеба и хлебобулочных изделиях, о том, какой путь «прошел» хлеб, прежде, чем попасть к нам на стол, в процессе собственной исследовательской деятельности, они поймут, как должны обращаться с хлебом, как относиться к хлеборобам, пекарям.

**Методы исследования**. В основе проекта лежит исследовательский метод обучения, входе, которого дети учатся собирать доступную информацию об объекте исследования и фиксировать ее, а также расширяют кругозор.

**Проблемная ситуация.**

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

Как хлеб попадает к нам на стол?

Планируемые результаты. После завершения проекта дошкольники могут самостоятельно и совместно со взрослыми:

Использовать знания о хлебе;

Искать информацию в разных источниках, в том числе и сети Интернет;

Применять навыки исследовательской деятельности;

Собирать, обобщать и оценивать факты, формулировать и представлять свою точку зрения;

Проявлять элементарный интерес к познанию окружающего мира;

Проявлять бережное отношение к хлебу и труду хлебороба;

**Модель трех вопросов.**

Что я знаю о хлебе? Где продается хлеб? Какой бывает хлеб?

Что хочу узнать? Какие бывают хлебобулочные изделия? Как называются люди, которые выращивают хлеб? Что такое семена? Как зерно превращается в колос? Какова пищевая ценность хлеба? Что такое тесто? Традиции и обычаи. Значение хлеба в годы войны? Почему говорят «Хлеб - всему голова».

Где мы можем узнать? Спросить у родителей, воспитателей, посмотреть в Интернете, сходить на экскурсию посмотреть справочную литературу.

**Подготовительный этап (неделя)**

Задачи. Создать развивающую среду; подобрать методическую и художественную литературу по теме; разработать занятия и план мероприятий по теме;

На подготовительном этапе мы донесли до родителей важность и значимость данной темы. Дети принесли из дома рисунки для выставки «Хлеб -всему голова» и совместно с родителями изготовили визитную карточку проекта. Воспитатели подобрали методическую и художественную литературу по теме, собрали иллюстративный материал (картинки, вырезки из журналов с изображением хлеба и хлебобулочных изделий), разработали цикл занятий, посвященных изучению истории появления хлеба, о русских традициях, связанных с хлебом, о значимости хлеба в годы Великой Отечественной войны «Хлеб-цена жизни», Голодомор.

**Практический этап** **– исследовательский (неделя)**

Задачи. Расширить знания о хлебе, о том видах хлеба, пищевой ценности хлебобулочных изделий, о труде людей, выращивающих хлеб; развивать познавательный интерес и исследовательские навыки, способствовать развитию умения работать в коллективе взрослых и сверстников. Дети участвовали в эксперименте «Как сделать семена здоровыми», «Как закалить семена», «Влияние влаги и света на рост растений».

С вопросом о пищевой ценности хлеба обратились к медсестре, которая рассказала о составе хлеба. Во всех хлебных изделиях преобладают углеводы Они удовлетворяют потребности организма человека в энергии.

За счет хлеба на 50% удовлетворяется потребность организма человека в витаминах группы В. Наличие витаминов в хлебе обусловлено сортом муки. Больше всего витаминов в хлебе из обойной муки. Но содержание витаминов уменьшается вследствие их разрушения при выпечке (теряется до 20—30%) .

Хлеб важен и как источник минеральных элементов. В нем содержатся калий, фосфор, магний, в несколько меньшем количестве — натрий, кальций, хлор и др. Хлеб низших сортов содержит больше минеральных элементов.

Провели беседу о видах хлеба, многообразии хлебобулочных изделиях, о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу, разработали правила обращения с хлебом. Дети изготовили коллективную аппликацию «Приглашаем к чаепитию», «Путь хлеба к столу», коллаж «Что можно сделать из муки? », изготовили тряпичную куклу «Крупеничка», лепили из соленого теста «Хлебное поле». Организовали экскурсию на местный хлебозавод, где ребята познакомились с технологией выпечки хлеба.

Читали рассказы познавательного содержания «Что на свете всего вкусней? », «Почему хлеб бывает черным и белым? », «Почему земля такая добрая? », К. Паустовского «Теплый хлеб», М. Пришвин «Лисичкин хлеб», белорусская народная сказка «Легкий хлеб», литовская сказка «Как Волк вздумал хлеб печь».

Пословицы для игры с детьми по теме «Хлеб»:

- Хлеб – всему голова! (Что значит «голова»? – главный. Почему хлеб всему главный)

- Доплясались, что без хлеба остались. (Детям сложно понять переносный смысл слова «доплясались», поэтому здесь лучше использовать прямой смысл – если плясать и не работать, то хлеба не вырастишь)

- Хлеб – батюшка, вода – матушка.

- Хлеб – дар божий, отец, кормилец.

- Хлеб да соль, и обед пошел.

- Будет хлеб — будет и песня.

- Рожь поспела — берись за дело.

- Много снега — много хлеба.

**Стихи о хлебе.**

Пришла весна,

Пришла красна,

Принесла ржаной колосок,

Овсяный снопок,

Большой урожай

В наш край.

Вот он хлебушек душистый,

С хрупкой корочкой витой,

Вот он теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

В ходе самостоятельной деятельности дети рассматривали альбом «Как хлеб к нам пришел», разыграли сюжет игры «В булочной», «Семья за обедом», «Мы хлеборобы».

**Заключительный (неделя)**

Задачи. Обобщить знания по данной теме; формировать у детей и их родителей потребность в уважительном отношении к хлебу и профессии хлебороба.

В результате работы над проектом дети расширили знания о хлебе, приобрели умения и навыки исследовательской деятельности: искать информацию, анализировать, систематизировать и делать выводы. У них появились навыки поддержки и тесного сотрудничества со взрослыми и сверстниками, повысился интерес к познанию мира.

Нарисовали плакат о бережном отношении к хлебу. Итогом нашего проекта стала инсценировка сказки «Колосок».