|  |  |
| --- | --- |
| **Название проекта** | «Хлеб всему голова» |
| **Руководитель проекта** | Мелешко Инна Алексеевна |
| **Срок реализации**  | Краткосрочный,февраль-март |
| **Типология проекта** | Информационно- исследовательский |
| **Участники проекта** | Дети старшей группы, родители, воспитатели. |
| **Цель проекта** |  Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его |
| **Задачи проекта** | 1. **Образовательные:**
* показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
1. **Развивающие:**
* расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;

развивать чувство ответственности в отношении к сельскохозяйственным профессиям1. **Воспитательные:**

воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.1. **Словарная работа:**
* Обогащение: мука, сдобное тесто, скалка, пекарня, пекарь, кондитер.
 |
| **Актуальность**  | Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб (анкета), и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу. |
| **Предполагаемый****результат** | • сформировать у детей представления о ценности хлеба;• получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;• воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;• воспитывать бережное отношения к хлебу. |

**Этапы проекта**

1. **Подготовительный этап.**
* Подбор методической литературы по данной теме;
* Составление плана совместной работы с детьми и родителями;
* Подбор художественной литературы (рассказы и стихи о хлебе, профессиях)
* Подбор настольно – печатных и дидактических игр;
* Подбор дидактических пособий, иллюстраций, репродукций на тему о хлебе
* Обеспечение наборами игрушек «хлебобулочные изделия»
* Подбор аудиозаписей по данной теме;
* Беседы;
* Наблюдения;
* Экскурсия;
* Эксперимент;
* Анализ.
1. **Основной этап.**

**Мероприятия по работе с детьми.**

1. **«Физическое развитие»**
* Дыхательная гимнастика: «Чем пахнет хлеб», «Понюхаем колоски».

Подвижная игра «Хлеборобы»

1. **«Речевое развитие"**

**Беседы:**

«Как хлеб на стол пришел»;

«Какой бывает хлеб»;

«Как испечь хлеб дома»;

«Берегите хлеб».

**Проговаривание скороговорок о хлебе**

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку.

Хорош пирожок - внутри творожок

Саша любит сушки, Соня - ватрушки

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

1. **«Познавательное развитие»**
* Наблюдения и рассматривание альбомов;
* подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;
* репродукций картин русских художников на заданную тему;
* просмотр диафильма «От зерна до каравая». Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь
1. **Социально - коммуникативное развитие»**.
* Сюжетно-ролевая игра: «Семья»; «Булочная», «Кулинария».
* **Дидактические игры:**
* «Что из какой муки испекли»;
* «Что сначала, что потом»;
* «А какой он, хлеб»;
* «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
* «Назови профессию».
* **Исследовательская деятельность**
* Посещение мини-музея, экскурсия , в пекарню. Рассматривание и сравнивание зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).
* **Опытно – экспериментальная деятельность:**
* Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).
* Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).
* Замешивание теста и выпечка хлеба в домашних условиях (хлебопечка)
1. **«Художественно - эстетическое развитие»**
* Пословицы, поговорки, загадки об осени, грибах, ягодах, животных, явлениях природы.

Чтение русских народных сказок: «Колосок», «Вершки и корешки», Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе»,П. Коганов «Хлеб - наше богатство», загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, приметы о хлебе.

**Мероприятия по работе с родителями.**

 Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.

 Выпуск газеты «Хлеб - наше богатство».

 Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».

Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями).

 Театрализация русской народной сказки «Колосок».

1. **Заключительный этап.**

**Подведение итогов:**

* Организация выставки совместных работ взрослых и детей на тему «Горячий хлебушек»,выпуск газеты, кулинарной книги.

**Результаты работы:**

* у родителей появился интерес, к образовательному процессу появилось желание общаться с педагогами, участвовать в жизни группы;
* в результате познавательной деятельности у детей появилось стремление расширить свой кругозор по данной теме.
* в процессе знакомства со сказками, рассказами, стихами, пословицами, загадками, у детей пополнился словарный запас, они стали более грамотно изъясняться, с большим удовольствием участвовать в коллективном разговоре;
* одной из важных составляющих данного проекта является опытно-экспериментальная деятельность, в ходе которой дети познакомились с технологией превращения зерна в муку, замешивание теста.

**Дети знают и умеют:**

* называют большое количество хлебобулочных изделий;
* знают и называют сельскохозяйственные профессии;
* знают пословицы, поговорки о хлебе;
* называют знакомые произведения поэтов, писателей и художников на тему «Хлеб»
* знают как хлеб появляется на столе и кто этим занимается;
* умеют рисовать разнообразные иллюстрации к данной теме.

**Список литературы:** Арушанова А.Г. Речь и речевое общение детей: Книга для воспитателей детского сада. Наглядно-дидактическое пособие "Откуда что берется. Хлеб". Автор: Емельянова Э. Л. Наглядно-дидактическое пособие "Как наши предки выращивали хлеб". Автор: Емельянова

Управление образования администрации муниципального

образования городского округа «Усинск»

(Управление образования АМО ГО «Усинск»)

«Усинск» кар кытшынмуниципальнőйюкőнлőнадминистрацияса

йőзőсвелőдőмőнвеськőдланiн

(«Усинск» КК МЮА йöзöсвелöданвеськöдланiн)

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад общеразвивающего вида № 24» г. Усинска

(МБДОУ «ДСОВ № 24» г. Усинска)

«Челядьöссöвмöдан 24 №-а видзанiн» школаőдзвелöдан Усинск карса

муниципальнőйсьöмкуд учреждение

(«ЧС 24 №-а В» ШВ Усинск карса МСУ)

 Проект

 информационно- исследовательский

 для детей старшей группы

 **«Хлеб всему голова»**

 Мелешко И .А

 воспитатель

2014 год

г. Усинск