**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**детский сад №204**

КРАТКОСРОЧНЫЙ ПРОЕКТ
В СТАРШЕЙ ГРУППЕ НА ТЕМУ:

«Откуда хлеб на стол пришел»

Выполнила воспитатель:
Свинцова Н.Ю.

2021 г.

**Название проекта:** «Откуда хлеб на стол пришел»

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

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

**Возраст детей:** 5 – 6 лет

**Срок реализации**: один месяц

**Актуальность проекта.**

Наш народ хлебосолен. Хлеб, калиной перевитый, 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. Заготовка хлебобулочных изделий (работа с родителями).
3. Оформление мини-музея «Хлеб всему голова» (работа с родителями).

**Вопросы:**

**Основополагающий:**

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

Что во главе стола стоит?

**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 в группе мини музея «Хлеб всему голова».
	4. У детей сформируется бережное отношение к хлебу.
	5. Активное участие родителей в реализации проекта.

**Работа с родителями:**

1. Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.
2. Помощь родителей в оформлении мини музея.
3. Заготовка хлебобулочных изделий.

**Этапы работы над проектом:**

1. Подготовительный: разработка стратегии реализации проекта. Постановка цели и задач. Создание условий для самостоятельной деятельности детей.
2. Основной (или этап реализации проекта): проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.
3. Заключительный: подведение итогов, досуг – «Хлеб – всему голова»

**Этапы реализации проекта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№пп** | **Мероприятия** | **Цели** | **Ответственные** | **Сроки реализации** |
| **1 этап - подготовительный** |
| **1.** | Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы. | Создать условия для реализации проекта  | Воспитатели, родители | 1-я неделя |
| **2.** | Беседа с родителями по оформлению мини музея хлеба | Привлечь родителей к созданию мини музея | Воспитатели, родители | 1-я неделя |
| **2 этап - основной** |
| **3.** | Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. | Привитие навыков культуры поведения за столом. Эстетическое воспитание детей. | Воспитатели | 1-я неделя |
| **4.** | Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок | Воспитывать уважение к труду, бережное отношение к хлебу | Воспитатели | 2-я неделя |
| **5.** | Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя(рассматривание, замачивание) | При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность.  | Воспитатели | 2-я неделя |
| **6.** | Практическая деятельность: посев зерновых культур (ячмень, пшеница, овес). | Вызвать интерес к выращиванию растений | Воспитатели | 2-я неделя |
| **7.** | Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия» | Учить аккуратно обводить контуры предметов и не выходить за контуры при раскрашивании рисунка | Воспитатели | 2-я неделя |
| **8.** | Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря. | Воспитывать уважение к труду взрослых | Воспитатели | 2-я неделя |
| **9** | Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе. | Вызвать интерес к  | Воспитатели | 3-я неделя |
| **10** | Рисование хлебобулочных изделий | Развивать творческие способности. | Воспитатели | 3-я неделя |
| **11** | С/р игры: игры «Магазин булочная», «Семья», «Ярмарка», «Мы-хлеборобы» |  | Воспитатели | 3-я неделя |
| **12** | Чтение украинской народной сказки «Колосок» | Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду на примере поступков героев прослушанного произведения. | Воспитатели | 3-я неделя |
| **13** | Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста | Учить работать с тестом, дать понятие алгоритма приготовления теста | Воспитатели | 3-я неделя |
| **14** | Опыт – наблюдение за ростом культур | Выявить факторы, необходимые для роста растений (вода, свет, тепло) | Воспитатели | 4-я неделя |
| **15** | Рассматривание колосьев пшеницы | Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске  | Воспитатели | 4-я неделя |
| **16** | Открытое занятие для педагогов ДОУ «Откуда хлеб пришел» | Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства.  | Воспитатели | 4-я неделя |
| **17** | Литературный досуг«Хлеб всему голова» | Воспитывать интерес к литературному и музыкальному наследию русского народа (потешкам, поговоркам, загадкам, песням). | Воспитатели | 4-я неделя |
| **3 этап - заключительный** |
| **18** | Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации |  | Воспитатели | 4-я неделя |
| **19** | Анализ результатов |  | Воспитатели | 4-я неделя |

**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 занятия в старшей 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».

# Сценарий досуга"Хлеб – всему голова"

**ХОД ПРАЗДНИКА**

Стихотворение С. Погореловского “Хлеб”.

* 1. Вот он, хлебушко душистый,
	С хрусткой корочкой витой.
	Вот он, теплый, золотистый,
	Словно солнцем налитой.
	2. В нем – здоровье наше, сила,
	В нем – чудесное тепло.
	В нем – земли родимой соки,
	Солнца свет веселый в нем…

**Все дети**: уплетай за обе щеки! Вырастай богатырем!

* 1. Сколько рук его растило,
	Охраняло, берегло!
	Ведь не сразу стали зерна
	Хлебом тем, что на столе.

**Дети:** люди долго и упорно потрудились на земле!

**Воспитатель:** О хлебе сложено много песен.

Песня “Зернышко”, муз. Чичкова.

**Воспитатель:** А теперь послушайте, как приходит к нам на стол хлеб.

**1.** За лесами, за лугами
Раздается в поле гром,
Это тракторы плугами
Пашут легкий чернозем.

**2.** На широкие долины
Вышли новые машины:
Глянь в раскрытое окно-
Сеют сеялки зерно.

**3.** Сколько в это зернышко
Вложено труда,
Знают только солнышко,
Ветер да вода.

**4.** Посеяли хлеб хлеборобы весною,
Созрел он и встал
Золотистой стеною
И слышит страна;
За уборку пора,
Для хлеба комбайны нужны, трактора.

**Воспитатель:** Дети, расскажите, как из зерна получают хлеб.

**Дети:** Зерна мелют на мельнице в муку, ее везут на хлебозавод, на пекарни. Там выпекают хлеб, булки, калачи. Все это мы покупаем в магазине.

**Воспитатель:** Дети, посмотрите на стол. Сколько разных мучных изделий из муки выпекли руки нашего пекаря. Здесь и каравай , булочки, сдобные калачи. Оказывается, как много всего можно испечь из муки. Скажите, дети, какие пословицы и поговорки о хлебе вы знаете?

**Дети:** Много снега – много хлеба.
Посей впору – будешь иметь хлеба гору.
Не тот урожай, что в поле, а тот, что в амбаре.
Хлеб – всего голова.
Хлеб – батюшка,  вода – матушка.
Стол доска – коли хлеба не куска.
Не до шутки, когда пусто в желудке.
Не красна изба углами, а красна пирогами.
Хочешь, есть пироги – не сиди на печи

**Воспитатель:** Теперь отгадайте загадки:

 Золотист он и усат, в ста карманах – сто ребят. (колосок)

 В долг зерно возьмет, каравай вернет.

 Он идет – волну сечет, из трубы зерно течет.

Ты не клюй меня, дружок,
Голосистый петушок.
В землю теплую уйду,
К солнцу колосом взойду.
В нем тогда таких, как я,
Будет целая семья. (зерно)

**Воспитатель:** Большой урожай – это радость для хлеборобов и всех людей страны.

**Воспитатель:**
К нам пришел гость.
Отгадать легко и просто,
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.

**Дети:** Хлеб.

**Воспитатель:** Правильно, молодцы! Хлеб – наше богатство. Это главное сокровище жизни! Хлеб даёт здоровье и силу людям. Хлебом встречали дорогих гостей. По праздникам выпекали пшеничный белый каравай. Давайте и мы испечём каравай.

Игра «Каравай» - дети встают в круг и поют:

Шел павлин горою,
Все люди за мною
Одного нет у нас – Вани,
У его маменьки печь истоплена,
Каравай состряпанный:
Этакий высокий,
Этакий широкий,
Этакий низенький.
Каравай, каравай,
А ну-ка на стол полезай!

Ваня ставит каравай на стол.

**Воспитатель:**Мы сегодня будем печь, а что? Сейчас узнаем. Игра называется «Вот хлеб. Что за хлеб?».

Передавая узелок, дети называют хлебные изделия. Воспитатель развязывает узелок,  а там печенье.

**Воспитатель:** Во все времена люди ценили труд тех, кто выращивал и выпекал хлеб, чтобы на нашем столе всегда был вкусный и свежий хлеб. А если хлеб стал чёрствым, что делать?

**Дети:** Из чёрствого хлеба можно готовить супы, пудинги, сладкие запеканки, торты и даже квас.

**Воспитатель:**А сейчас поиграем в игру «Весёлый бубен», используя потешки, в которых говорится о хлебе.

Игра «Весёлый бубен» - дети встают в круг.

Ты катись весёлый бубен,
Быстро, быстро по рукам,
У кого весёлый бубен
Тот потешку о хлебе
Скажет нам.

Потешки о хлебе:

А из нашей из трубы
Дым поднялся на дыбы -
Это мама топит печь,
Это мама будет печь:
Пирожок для Машеньки,
Пирожок для Сашеньки,
Остальным – по калачу,
Жаворонка – я хочу.

Пойди, котенька, в Торжок,
Купи, Котя, пирожок,
Уж как я тебе, коту,
За работу заплачу,
Красну шапочку сошью.

Тра-та-та, тра-та-та, пожалуйте решета.
Мучки просейте, пирожки затейте,
Пирожки – то на дрожжах,
Не удержишь на вожжах!

Мешу, мешу тесто, есть в печи место.
Пеку, пеку каравай – переваливай, валяй!

Ладушки, ладушки, испекли оладушки.
На окно поставили, остывать заставили.
Остынут – поедим и воробышкам дадим.
Воробышки сели, все оладьи сели!

Вносят противень с печеньем. Воспитатель показывает его детям, предлагает рассмотреть, полюбоваться.

Не напрасно народ с давних пор и поныне

Хлеб насущный зовёт самой первой святыней.

Золотые слова – забывать их не вправе.

«Хлеб – всему голова»

В поле, в доме, в державе!

И угощает гостей.

Досуг заканчивается чаепитием с печеньем.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование проекта | «Откуда хлеб на стол пришел» |
| Основные разработчики проекта | Воспитатель старшей группы |
| Цели и задачи проекта | **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. |
| Сроки реализации проекта | 1 месяц (с 03.09.2021 г. – по 01.10.2021 г.)  |
| Перечень основных мероприятий реализации проекта | Беседы: «О культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу».«О профессиях. Профессия хлебороба, пекаря».Практическая деятельность: посев зерновых культур (ячмень, пшеница, овес).Занятия:Рисование – «Хлебобулочные изделия»Чтение худ. литературы –Укр. нар. сказка «Колосок»Лепка – «Хлебобулочные изделия» из соленого теста.Опыт – наблюдение за ростом культурРассматривание книг, иллюстраций о хлебе.Литературный досуг «Хлеб всему голова» |
| Исполнители проекта | Дети старшей группы, воспитатель, родители |
| Ожидаемые результаты | * 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 в группе мини музея «Хлеб всему голова».
	4. У детей сформируется бережное отношение к хлебу.
	5. Активное участие родителей в реализации проекта.
 |
| Конечные результаты | * 1. Дети познакомились с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.
	2. У детей сформировалось бережное отношение к хлебу.
	3. У детей сформировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество.
	4. Создание в группе мини музея «Хлеб всему голова».
	5. Активное участие родителей в реализации проекта.
 |