**Проект в подготовительной группе «Откуда хлеб пришел»**

**Рукосуева Ирина Николаевна**

**Проект в подготовительной группе** *«****Откуда хлеб пришел****»*.

**Актуальность:**

По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб.

Мы выбрали эту тему потому, что чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Быть с хлебом - это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Каждый по-своему воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь, в жизни каждого человека понятие *«хлеб»* входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилом нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрестанный труд.

Каждый день на нашем столе присутствует хлеб, мы так к нему привыкли, что порой перестаем ценить этот очень важный продукт.

Идея проекта возникла на основании наблюдений за воспитанниками. Во время приема пищи некоторые дети небрежно относились к хлебу: могли раскрошить, бросить. В процессе бесед выяснилось, что большинство детей имеет смутное представление о труде людей, выращивающих хлеб, о разнообразии и взаимосвязи профессий, об обмене результатами труда, о пути зернышка к столу.

В результате возникла необходимость проведения целенаправленной, систематической работы по формированию представлений о труде хлебороба, потребности в бережном отношении к хлебу.

**Проблема:**

Недостаточно уважительное отношение к результатам труда взрослых, в частности к хлебу.

Неустойчивый познавательный интерес к труду людей, создающих ценности, необходимые для жизни человека.

**Цель проекта:**

Формировать знания последовательности изготовления хлеба и других хлебобулочных изделий.

**Задачи проекта:**

Продолжать формирование гордости за малую Родину, учить ценить труд людей, выращивающих хлеб, прививать детям любовь к труду, бережное отношение к хлебу.

Расширять знания об окружающем мире, о ценности хлеба, общественной значимости труда хлебороба.

Сформировать систему знаний детей об изготовлении хлеба. Дать представление о том, как выращивали хлеб в старину на Руси и в настоящее время.

Систематизировать и закрепить знания детей о сельскохозяйственных машинах. Познакомить с последовательностью трудовых действий, орудиями труда, народными традициями. Довести до сознания детей, что хлеб – это итог работы многих людей.

Развивать умение связно излагать свои мысли, совершенствовать навыки диалогической и монологической речи, расширять и обогащать словарь детей.

Побуждать использовать в речи фольклор *(пословицы и поговорки)*.

Развивать у детей художественно- творческие способности, умения работать коллективе.

**Тип проекта**: познавательный.

**Продолжительность проекта:**

Краткосрочный с 26.10.20-30.10.20

**Участники проекта**

Дети старшей группы, дети подготовительной группы, воспитатель.

**Гипотеза**: Получение хлеб - это результата труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришёл 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. У детей сформируется бережное отношение к хлебу.

**Участники проекта**

Дети старшей группы, дети подготовительной группы, воспитатель.

1. **Развивающая среда:**
2. Создание тематических папок «Хлебобулочные изделия», «Злаки», «Пословицы и поговорки о хлебе», «Стихотворения о хлебе»

Создание презентаций на тему «Откуда хлеб пришел» «Что мы знаем о хлебе» Муляжи хлебобулочных изделий

Иллюстрации с хлебобулочными изделиями.

Крупы, тесто, Колосок пшеницы

Дидактические игры: «Продукты», «Из чего сделано?»

**Этапы работы над проектом**

**Предварительный этап**: сбор информации, наглядного материала.

**Практический этап реализации проекта:**

1 Познавательное развитие

1.Занятие *«Как хлеб к нам на стол пришел»*

2.Презентация *«Откуда хлеб пришел»*.

3.Д\И «Хлебобулочные изделия: да или нет».

4.Знакомство со злаками**:** пшеницы, ржи, овса, гречихи, ячменя, кукурузы.

5.Беседа *«Для чего растят пшеницу»*

6.Беседа *«Кто такой пекарь?»*

7.Речевое развитие Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.

8.Чтение стихотворения Е. Трутневой *«Золотой дождик»*

9.Чтение сказки Н. Телешова *«Крупеничка»*

10.Чтение *«Теплый хлеб»* Паустовский

11.Занятие *«Хлеб всему голова»*

12.Знакомство с загадками, скороговорками, поговорками и стихотворениями о хлебе.

2. Социально-коммуникативное развитие

13.Д/И «Что сначала, что потом»

14.Д/И «Из чего сделано»

15.Д/И «Что сначала, что потом»

16.Д/И «Из чего сделано»

17.Сюжетно-ролевая игра *«Пекарня»*, *«Хлебный магазин»*, *«Комбайнеры»*

18.Мозговой штурм *«Почему не один прием пищи не обходится без хлеба»*

3.Художественное-эстетическое развитие.

19.Лепка из слоеного теста «Рулетики с джемом»

20.Выпечка хлебобулочных изделий для чаепития в группе.

21.Заучивании с детьми: пословиц и поговорок о хлебе, хлебобулочных изделиях, стихотворений о хлебе.

Итоговый этап.

Открытое занятие «Откуда хлеб пришел».

**Проект в подготовительной группе «Откуда хлеб пришел»**

**Рукосуева Ирина Николаевна**

**Октябрь 2020**