**Проект**

**«Хлеб – всему голова»**

**с детьми старшей группы «Почемучки»**

**МАДОУ ЦРР д/сад №9 г. Верхний Тагил**

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

**Продолжительность:** кратко - срочный

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

**Сроки реализации проекта**: с 16 по 24.10.2023 г.

**Актуальность:** у современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания. А чтобы вырастить хлеб необходимо приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

**Ожидаемые результаты:**

- сформировать у детей представление о ценности хлеба;

- дать знания детям о том, как выращивали хлеб в старину и как это происходит сейчас;

- воспитывать интерес к профессиям комбайнера, пекаря и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;

- воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Цель:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста; воспитание бережного отношения к хлебу, труду людей, которые его производят.

**Задачи.**

*Образовательные:*

- познакомить детей с русскими обычаями, связанными с хлебом;

- расширить знания детей о значении хлеба в жизни человека и его изготовлении;

*Развивающие:*

- развивать познавательно-исследовательскую деятельность;

- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения;

*Воспитательные:*

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;

- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

**Этапы проекта.**

*Подготовительный этап:*

- подбор художественной литературы о хлебе, пословиц, поговорок, загадок, иллюстраций;

- подбор семян злаков, формочек для теста.

*Основной:*

- комплексно-тематическое планирование по теме проекта;

- непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и детей всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

**Познавательное развитие:**

- Беседы: «Путь от зерна до каравая», «Кто такой хлебороб?», «Труд хлеборобов в старину и в современном мире», «Какой бывает хлеб»;

- НОД. Развитие речи «Хлеб – всему голова».

- Рассматривание иллюстраций и репродукций.

- Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Как хлеб на стол пришел».

- Знакомство с профессиями: комбайнер, пекарь, кондитер, продавец.

- Исследовательская деятельность:

- рассматривание и сравнение зерен при помощи лупы (рожь, пшеница, овес);

- выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба».

- Опытно-экспериментальная деятельность:

- замешивание теста и лепка булочек из него.

**Речевое развитие:**

- НОД. Развитие речи «Хлеб – всему голова»;

- Чтение художественной литературы о хлебе: сказки («Легкий хлеб», «Колосок», «Крылатый, мохнатый да масляный»), Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», И. Токмакова «Что такое хлеб», С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый», С. Михалков «Булка»;

- Загадки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

**Социально-коммуникативное развитие:**

- Сюжетно-ролевые игры: «Семья», «Хлебный магазин».

- Дидактические игры:

- Назови профессию;

- Что, где растет?

- Что из какой муки испекли;

- Что сначала, что потом;

- Кто больше назовет хлебобулочных изделий;

- Как превратить муку в тесто;

- Назови ласково.

**- Художественно-эстетическое развитие:**

Изобразительная деятельность:

- НОД. Аппликация «Чудесный колосок»;

- НОД. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми;

- НОД. Разукрашивание х/б изделий с детьми.

**Физическое развитие:**

- Пальчиковые игры: «Копна», «Как у деда Ермолая»;

- Физминутки: «Каравай», «В поле вырос колосок».

Заключительный этап:

- Обобщение результатов работы;

- Оформление экспозиции поделок из теста;

- «Правила обращения с хлебом» - памятка для родителей.

****

****



