**Проект«Хлеб–всемуголова»**

Вид проекта: информационно-исследовательский.

Продолжительность проекта: краткосрочный

Сроки реализации проекта: с 10 по 14 октября.

Участники проекта: дети средней разновозрастной группы, воспитатели, родители.

Пашут каждую весну,

Поднимают целину,

Сеют, жнут, ночей не спят,

С детства знай, как хлеб растят.

Хлеб ржаной, батоны, булки,

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

(Я. Аким)

**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 (комбайнер, хлебороб), 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.

Хлеб это символ благополучия, достатка.

Хлеб на столе - это богатство в доме **Практическая значимость**: дети будут бережно относиться к хлебу

**Цель**: Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

**Задачи:**

- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;

- показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;

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

**Разработка проекта:**

Создать развивающую среду: подобрать материал, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

**Ожидаемые результаты:**

• у детей сформируется представления о ценности хлеба;

• получат 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;

• дети узнают о профессиях пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;

• у детей сформируетсябережное отношения к хлебу.

**Методы исследования**:

• сбор информации;

• беседы;

• наблюдения;

• экскурсия;

• эксперимент

• анализ.

**Интегрируемые области:**

• речевое развитие;

• художественно – эстетическое развитие (лепка, рисование, аппликация);

• познавательное- развитие;

• социально – коммуникативное 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.

**Чтение художественной литературы о хлебе.**

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; 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.

**Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе:**

Будет хлеб, будет и обед.

Пот на спине, так и хлеб на столе.

Без соли невкусно, а без хлеба несытно.

Хлеб- дар божий, отец, кормилец.

Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош.

Покуда есть хлеб, да вода- все не беда.

Без хлеба всё приестся.

Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки.

Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь.

Без хлеба и мёдом сыт не будешь.

Без хлеба и у воды жить худо.

**Приметы о хлебе:**

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

**Художественное творчество (рисование, лепка, аппликация):**

1. Рисование хлебных полей, людей, выращивающих хлеб, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.

2. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно- ролевых игр.

3. Составление узоров и рисунков из круп.

**Познание:**

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.

**Загадки:**

Вот на мельнице пшеница

Здесь такое с ней творится!

В оборот её берут, в порошок её сотрут!

(Мука)

Он бывает с рисом, с мясом,

С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят

По кусочку все съедят.

(Пирог)

Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня.

(Тесто)

Что на сковородку наливают

Да вчетверо сгибают?

(Блины)

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное.

(Бублик)

Сидит на ложке

Свесив ножки?

(Лапша)

Состав простой: мука, вода

А получается еда,

То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки.

(Макаронные изделия)

**Пальчиковая гимнастика: «Месим тесто»**

- Мы тесто месили, мы тесто месили,

Нас тщательно всё промесить попросили,

Но сколько ни месим и сколько, ни мнём,

Комочки опять и опять достаём.

**Физкультминутка:**

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. (Наклоны в стороны).

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте (прыжки)

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг (ходьба на месте)

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

**Социализация:**

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**:

 Рассматривание и сравнивание зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

**Опытно – экспериментальная деятельность:**

- Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).

- Замешивание теста и выпечка хлеба в домашних условиях (хлебопечка).

**Воспитатель читает стихотворение:**

Он бывает с толокном,

С рисом, с мясом и пшеном,

С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают.

А как выйдет он оттуда.

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят!

По кусочку все съедят.

**- Взаимодействие с родителями**

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

2. Выпуск газеты «Хлеб - наше богатство».

3. Чаепитие (с хлебобулочными изделиями).

4. Театрализация русской народной сказки «Колобок».