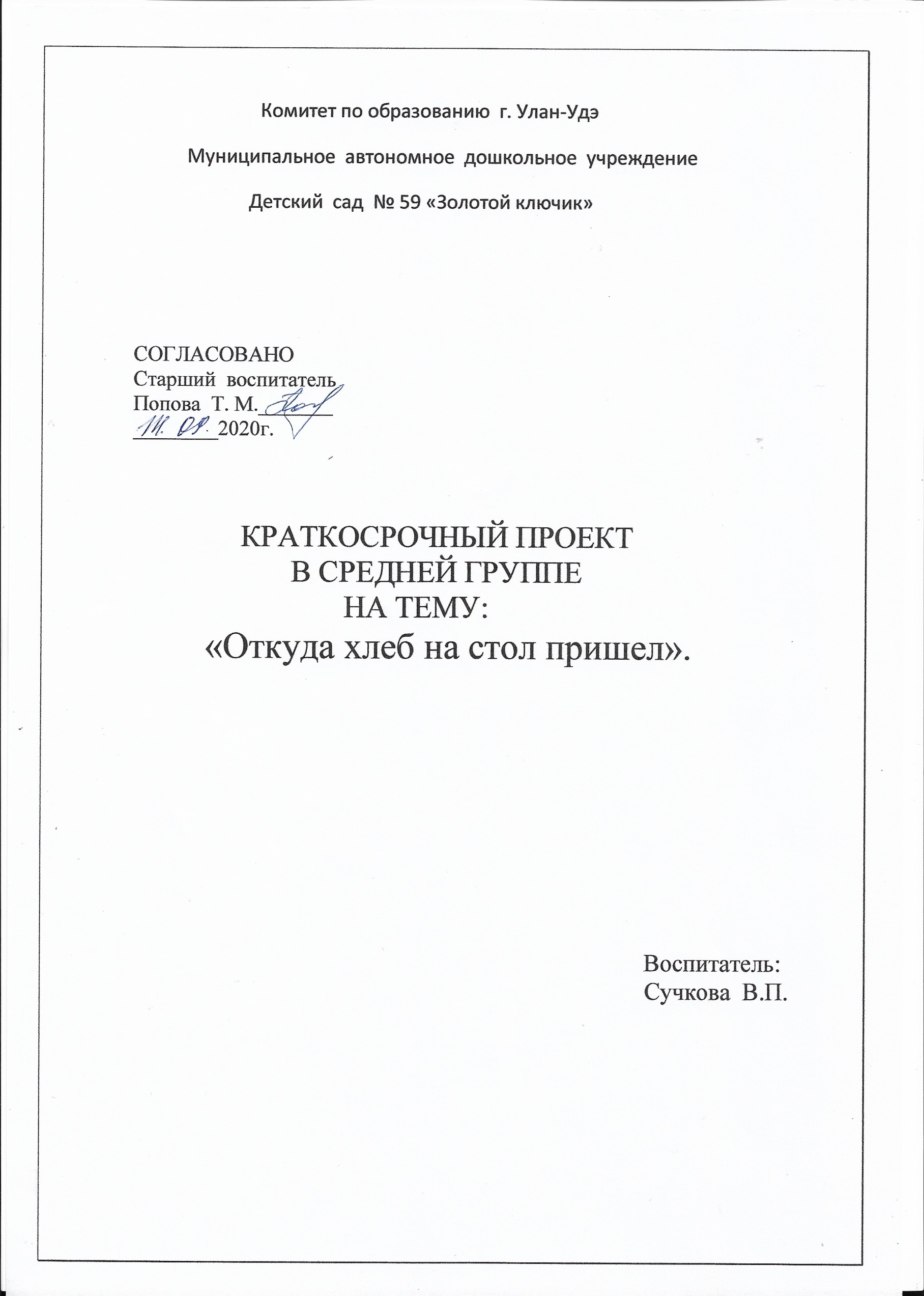
****

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

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

**Возраст детей:**4 – 5 лет

**Срок реализации**: 21.09.20 г. – 25.09.20г.

***Актуальность проекта.***

Наш народ хлебосолен. 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.  
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 детьми и родителями мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

**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.

***Найти ответы на вопросы:***

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

Что во главе стола стоит?

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

**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:**

* 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.
* Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.
* Обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.
* 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,  художественную и познавательную литературу для чтения детям.
2. Заготовка хлебобулочных изделий (работа с родителями).
3. Оформление   фотовыставки, « Хлебобулочные изделия своими руками» (работа с родителями).

**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.
4. Активное участие родителей в реализации проекта.

**Работа с родителями:**

1. Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.
2. Помощь родителей в оформлении  фотовыставки, « Хлебобулочные изделия своими руками» .
3. Заготовка хлебобулочных изделий. (из соленого теста).

**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. Итоговая беседа  «Откуда хлеб пришел».

**Этапы реализации проекта**

**1 этап – подготовительный:**

1.Беседа с родителями:  
Проект – «Откуда хлеб пришел».

**Цели:** Обсудить цели и задачи проекта. Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта.

2.Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы. **Цель:** Создать условия для реализации проекта.

**2 этап - основной**

3.Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. **Цели:** Привитие навыков культуры поведения за столом. Эстетическое воспитание детей.

4.Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок, пальчиковая  игра: «Тесто». **Цель:** Воспитывать  уважение к труду, бережное отношение к хлебу.

5.Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя **. Цель:** При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, поверхность.

6. Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия». **Цель:** Учить аккуратно обводить контуры предметов и не выходить за контуры при раскрашивании рисунка.

7.Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря. «Труженики полей». **Цель:** Воспитывать уважение к труду взрослых.

8.Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе **. Цель:** Расширять знания детей о хлебе.

9.Аппликация:  «Колосок». **Цель:** Развивать творческие способности.

10. С/р игры: игры «Магазин булочная», «Семья», «Ярмарка», «Мы-хлеборобы».   Хороводная игра «Огородная».

11.Чтение русской народной сказки «Колосок». **Цель:** Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду на примере поступков героев прослушанного произведения.

12.Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста.

**Цель:** Учить работать с тестом, дать понятие алгоритма приготовления теста.

13.Рассматривание колосьев пшеницы.

**Цель:** Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске.

14.Итоговая беседа «Откуда хлеб пришел». Просмотр презентации.

**Цель:** Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства.

**3 этап - заключительный**

Обработка и оформление материалов проекта в виде фотопрезентации.

**Анализ результатов.**

В процессе работы над проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Постаралась 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 познавали мир, делали открытия, приобретали опыт общения.

**Беседа   на тему: «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 показом видео).*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».