Структурное подразделение детский сад комбинированного вида «Золушка» МБДОУ детский сад «Планета Детства» комбинированного вида.

Краткосрочный проект

в старшей группе

«Хлеб-всему голова»

Подготовила: Федина Т.С., Ротанова Н.Н.

2023 г

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

**Продолжительность проекта:**краткосрочный.

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

**Сроки реализации проекта:** 16.10.23г.- 20.10.23г.

**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 для русского человека. И чтобы его вырастить 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 представления о ценности хлеба;

• получить 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;

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

• воспитывать бережное отношения к хлебу.

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

**Задачи:**

**Образовательные:**

• изучить историю возникновения хлеба;

• познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;

• расширить знания у 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.

• Познавательное развитие;

• Речевое развитие;

• Социально-коммуникативное развитие;

• Художественно-эстетическое развитие.

**Этапы проекта.**

**Подготовительный этап:**

- определение объектов изучения;

- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;

- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;

- определение уровня знаний детей о хлебе;

- постановка целей и задач проекта.

**Основной этап.**

Комплексно-тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное

внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех

образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

**Познавательное развитие:**

***Беседы:***

«Как на наш стол хлеб пришел»;

«Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»

«Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»

«Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»

«Какой бывает хлеб»;

«Пшеница – спутница и кормилица человека»

НОД. Ознакомление с окружающим «Хлеб – всему голова»

***Рассматривание иллюстраций и репродукций:***

Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

**Просмотр видеофильмов:**

«Как растет пшеница»;

«Труд комбайнера»;

«По секрету всему свету. Как получается хлеб».

**Просмотр мультфильмов:**

«Золотые колосья» белорусская сказка;

«История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х.

Андерсена;

«Чудо – мельница!» русская народная сказка.

**Знакомство с профессиями:**

• Агроном;

• Комбайнер;

• Пекарь;

• Кондитер;

• Продавец.

**Исследовательская деятельность:**

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

Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;

**Опытно – экспериментальная деятельность:**

Превращение зерна в муку (кофемолка ручная, электрическая).

Замешивание теста.

**Речевое развитие.**

НОД. Пересказ: Я. Тайц «Все здесь»

Грамота. Словесные игры:

«Образование относительных прилагательных» (упражнение в словообразовании прилагательных от слов *пшеница, рожь* по данному образцу, согласование их с существительными),

«Образование родственных слов».

**Чтение художественной литературы о хлебе:**

• Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»

• М. Глинская «Хлеб»;

• В. Ремизов «Хлебный голос»;

• Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше», «Сказка о пшеничном зернышке»;

• Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;

• И. Токмакова «Что такое хлеб»;

• С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый»

• С. Михалков «Булка»

• Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

**Социально-коммуникативное развитие:**

***Сюжетно-ролевые игры:***

«Семья»;

«Хлебный магазин»;

«Кулинария».

***Дидактические игры:***

• «Назови профессию»;

• «Что, где растет»;

• «Что из какой муки испекли?»;

• «Четвертый лишний»;

• «Что сначала, что потом»;

• «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;

• «Как превратить муку в тесто?»;

• «Назови ласково».

**Художественно-эстетическое развитие:**

***Изобразительная деятельность:***

• рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;

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

• НОД. Рисование «Золотые колоски»

**Физическое развитие:**

***Пальчиковые игры:*** «Копна», «Как у деда Ермолая»

***Физкультурные минутки:*** «Каравай», «Колосок и зернышки»

**Заключительный этап:**

• обобщение результатов работы;

• оформление экспозиции поделок из теста;

• инсценировка литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь» ;

• памятка для родителей правила обращения с хлебом;

• Создание папки-передвижки «Хлеб – всему голова».