**МОУ ИРМО «Бутырская СОШ»**

**(Структурное подразделение детский сад)**

**Проект познавательно-исследовательский, творческий**

**« Хлеб всему голова»**

 Подготовила воспитатель старшей

группы

 Кузнецова Виктория Николаевна1 КК

2024 год.

**Тип проекта:**познавательно - исследовательский ,творческий.

**Вид проекта:**групповой.

**Продолжительность:**краткосрочный.

**Возраст:** 5 -6 лет.

**Участники проекта:**

-воспитатель;

-воспитанники;

-родители (Законные представители).

**Введение:**

 В жизни каждого человека есть понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это мама, мир, солнце. К ним можно отнести и хлеб. Народная мудрость гласит: «Хлеб всему голова».

 Хлеб – это наш добрый друг, который сопровождает нас от рождения до глубокой старости. Его имя на всех языках люди произносят с теплотой и любовью.

**Актуальность:**

 Тема отношения к хлебу, наверное, будет актуальна всегда, потому что дети, как правило, не знают цену хлеба. Современные дети не знают ценностного отношения к труду человека. 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.

 **Проблема проекта:**

 Когда мы кушаем, некоторые дети балуются хлебом, мнут его, делают шарики, пистолеты и т.д. Нам часто говорят, что хлеб надо ценить, не играть с ним, так как хлеб достается тяжелым трудом. Прежде чем попасть на стол, хлеб проходит долгий путь. Нам с детьми стало очень интересно, из чего получается хлеб, почему он достается тяжелым трудом, как его делают. Мы решили узнать путь хлеба от зернышка до нашего стола.

 **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.

**Задачи для детей:**

1. познакомиться с историей возникновения хлеба;
2. познакомиться со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
3. научиться делать муку в домашних условиях, перемолотив блендером;
4. научиться замешивать тесто;
5. изготовить книжку-самоделку по данной теме «Хлеб всему голова»

 **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 бережней относиться к нему.

 **Ожидаемый результат:**

• 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.

 **Предварительная работа**:

 - **Сбор информации**: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях.

- **Подбор демонстрационного материала**: картинки, иллюстрации, презентации, злаковые растения, крупы, мука.

- **Подбор художественно-литературного материала**: пословицы, поговорки, рассказы, сказки, стихи,

**-Рассматривание иллюстраций и репродукций**:

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

Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;

-**Просмотр видеофильмов:**

«Как растет пшеница»;

 «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;

**-Знакомство с профессиями:**

• Агроном;

• Комбайнер;

• Пекарь;

• Кондитер;

• Продавец.

**-Ресурсное обеспечение проекта:** Научно-методическое:

1. Наглядно-дидактическое пособие "Расскажите детям о хлебе". Автор: Емельянова Э. Л.

2. Наглядно-дидактическое пособие "Откуда что берется. Хлеб". Автор: Емельянова Э. Л

3. Ивин М. «Хлеб сегодня, хлеб завтра»

4. Интернет –ресурсы

5. Материально-техническое, ноутбук, презентация.

**Этапы проекта.**

**Подготовительный этап:**

- определение объектов изучения;

- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, блендер;

- 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.

**Заключительный этап**.

Превращение зерна в муку (блендер).

Замешивание теста.

Изготовление книжка-самоделка по теме «Хлеб всему голова»

**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 (блендер).

Замешивание теста.

Сделать с детьми книжка-самоделка все о хлебе.

Анкетирование для родителей: «Хлеб всему голова»

**Речевое развитие:**

*Чтение художественной литературы о хлебе:*

* Сказка «Ленивая девочка» Башкирская народная сказка
* В. Бакалдина «Стихи о хлебе».

 **Социально-коммуникативное развитие:**

*Сюжетно-ролевые игры:*

* «Хлебный магазин»
* «Пекарня»

 *Дидактические игры:*

* «Назови профессию»;
* «Что из какой муки испекли?»;
* «Четвертый лишний»;
* «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;
* «Как превратить муку в тесто?».

**Художественно-эстетическое развитие:**

*Изобразительная деятельность:*

* Рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;
* Аппликация «Хлебобулочные изделия с крупой»
* Лепка «Блинчики»

**Физическое развитие:**

* Пальчиковые игры: «Капуста», «Компот»
* Физминутки

**Совместная деятельность педагога, воспитанников и родителей**

**( законных   представителей):**

 Проведение бесед, игровых ситуаций; чтение стихотворений, сказок, рассказов о хлебе; рассматривание книг, просмотр презентаций; показ иллюстраций, картин как выращивают хлеб; познавательно – исследовательская деятельность превращение зерна в муку; приготовить тесто в домашних условиях родители с детьми.

Анкетирование для родителей: «Хлеб всему голова», создание книжка-самоделка «Хлеб всему голова»

**Информационно-методическое обеспечение:**

* интернет ресурсы,
* дидактический материал, презентация,
* картотека народных и хороводных, подвижных игр.
* конспект НОД.
* книжный уголок.
* уголок творчества

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **День недели** | **Работа с детьми** | **Цель** | **Совершенствование предметно-развивающей среды** | **Работа с родителями** |
| **Понедельник** | Заучивание стихотворения о хлебе;Пословицы о хлебе.Просмотр видеофильма «Как растет пшеница» | -изучить историю возникновения хлеба;-ознакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении. | Пополнение атрибутов для сюжетно – ролевой игры «Хлебный магазин»..Книги о Хлеборобе. | Озвучивание темы и задач проекта. |
| **Вторник** | **(Приложение 1)****1)НОД:** Ознакомление с окружающим миром на тему «Хлеб всему голова»2) Отгадывание загадок;3) Прослушивание стихов и пословиц о хлебе;4) Просмотр презентации; **(Приложение 2)**5) Аппликация хлебобулочные изделия из цветной бумаги и крупы. | Обобщать и систематизировать знания детей о хлебе, процессе выращивания и изготовления хлеба; воспитывать у детей уважение к труду людей выращивающих хлеб, воспитывать бережное отношение к хлебу, вызвать интерес к коллективному труду. | Пополнение разных круп для просмотра детям.Рассматривание картин и иллюстраций хлебобулочных изделий. | Предложить родителям совместно с детьми просмотреть мультфильм «История про девочку, которая наступила на хлеб» |
| **Среда** | Просмотр мультфильмов «Золотые колосья» белорусская сказка; | Сюжетно-ролевая игра «Хлебный магазин»;Развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание. | Дидактическая игра «Назови профессию»,«Как превратить муку в тесто» | Предложить родителям вместе с детьми найти и выучить загадки и поговорки о хлебе |
| **Четверг** | Беседа «Откуда хлеб пришел на стол»Сюжетно – ролевая игра «Пекарня» | Развивать мелкую моторику рук, речь, памятьЛепка блинчики;Пальчиковая гимнастика «Колобок» и «Компот» | Дидактическая игра «Четвертый лишний»,Игра рисуй-стирай. | Выполнение домашнего задания: попробовать измельчить зерно блендером, замешивание муки.. |
| **Пятница** | Сказка «Ленивая девочка» Башкирская народная сказка.Коллективное изготовление книжки-самоделки «Хлеб всему голова» | Познакомить с новым произведением, развивать память и речь. Формировать умение внимательно и заинтересованно слушать художественное произведение | Выставка работ. Аппликации, лепка из пластилина, книжка-самоделка. **(Приложение 4)** | Анкетирование родителей по данной теме.**(Приложение 3)** |

**Заключение**

       В ходе работы над проектом, мы узнали, что путь хлеба к нашему столу долог и труден. Узнали, что хлеб очень полезен. В нём находятся практически все питательные вещества необходимые человеку.

 Данная работа помогла нам понять всю ценность хлеба. Поставленная нами в начале работы гипотеза подтвердилась. Цвет хлеба зависит от вида муки.

 Мука бывает разная – есть пшеничная, есть ржаная. Из пшеничной муки пекут белый хлеб, а из ржаной – чёрный. Пшеничную муку мелют из зерна пшеницы, ржаную – из зерна ржи. Ржаной хлеб полезнее, чем пшеничный. Он менее калориен, способствует выведению из организма вредных продуктов обмена веществ.

 Было проведено анкетирование для родителей по данной теме «Хлеб всему голова».

 Анкетирование показало, что родители проводят беседы с детьми о хлебе, о том как надо бережено относиться к хлебу**.(Приложение 3)**

 Дети, предпочитают больше белый хлеб, чем черный.

 Многие ребята, знают пословицы и поговорки о хлебобулочных изделий, очень любят сладкие булочки и т.д.

 Было дано домашнее задание, размельчить зерно блендером, посмотреть муку, и попробовать замесить тесто, выполнили не все ребята, но многие постарались. Родители дети большие молодцы, очень старались, присылали фото, и делились с ребятами.

 Ведь, совместная деятельность родителей и ребенка, способствуют установлению доверительных отношений между ними и сказывается положительно на ребенке. Помогает родителям лучше понимать своего ребенка и приучает его к сотрудничеству. В процессе совместного творчества у ребенка развиваются моторные навыки, формируется воображение, происходит всестороннее развитие.

Цели и задачи поставленные выше, были нами достигнуты, видео о ходе реализации проекта **(Приложение 4)**

**Приложение 1.**

**Конспект НОД**

**Ознакомление с окружающим миром на тему :**

**« Хлеб всему голова» с детьми старшей группы.**

 **Подготовила воспитатель:**

**Кузнецова Виктория Николаевна 1КК**

 **Цель:** Формировать у детей понятие о том, что хлеб является ежедневным продуктом питания у человека, должно быть бережное отношение к хлебу.

 **Задачи:**

**Образовательные:**

-обобщить и уточнить знания детей о хлебе;

-формировать представления о выращивании хлеба от зерна до колоска;

- обобщить знания о профессиях людей;

-донести до сознания детей, что хлеб - это итог работы многих людей.

**Развивающие:**

- развивать речь, мыслительную деятельность, мелкую моторику, навык самостоятельной работы, расширять и активизировать словарь, поддерживать естественный интерес и любознательность детей, фантазию и инициативу.

**Воспитательные:**

- воспитывать бережное отношение к хлебу, и уважение к труду людей,

участвующих в его выращивании и производстве, трудолюбие, терпение.

**Предварительная работа:** Беседа с детьми, разучивании стихотворений, пословиц и поговорок о  хлебе.

 **Материалы и оборудование:** Дидактическое пособие «хлеб». Фотоиллюстрации с изображение полевых работ , людей различных профессий, которые выращивают хлеб.

**Ход НОД:**

- Ребята, послушайте загадку:

                                        «Отгадать легко и быстро :

                                         Мягкий, пышный и душистый.

                                         Он и черный , он и белый,

                                         А бывает подгорелый.». *(Хлеб)*

-Правильно ребята отгадали вы загадку. А какие слова в загадке помогли вам догадаться ,что это хлеб? (Мягкий, пышный, душистый, черный , белый , бывает подгорелый.)

 А сейчас мы с вами послушаем стихотворения о хлебе.

1) «Хлеб ржаной, батон и булки

  Не добудешь на прогулке.

  Люди хлеб в полях летают,

  Сил для хлеба не жалеют».

 2)«Сеют на поле зерна раннею весной,

     А над ними светит солнышко родное.

     На ветру веселом зашумят колосья.

     Будет урожайной золотая осень».

Есть еще пословицы о хлебе.

-Не шуба греет, а хлеб.

-Без слов не вкусно, а без хлеба не сытно.

- И обед не обед, коли хлеба нет.

- Хлеб-батюшка, вода-матушка.

-Хлеб всему голова.

 Ребята, я вам предлагаю отправиться в путешествие и вспомнить, откуда хлеб попадает к нам на стол.

Рассмотрим с вами картинки, сколько труда надо приложить, чтобы испечь хлеб. Вот видите, как много нужно трудиться.

 Посмотрите, как много в магазине хлебобулочных изделий. Такие как, хлеб, батон, бублик, пирожки, печенье и т.д.

Такое разнообразие хлебобулочных изделий, было не всегда. В давние времена человек попробовал пожевать зерно и вкус зерна ему очень понравился, после этого люди научились растирать зерна камнями и получать муку, а из муки месить тесто.

В то время хлеб был грубого помола и тяжелым по весу, не таким вкусным как сейчас.

 Ребята, мы каждый день с вами кушаем хлеб, и нет такого человека, который не знал и не любил бы его вкуса. Хлебом баловаться нельзя, раньше в старину, когда нечаянно выпадет кусочек хлеба из рук, надо не только поднять и бережно обтереть, но и попросить у него прощения. Было время, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота.

 Сейчас мы с вами поиграем в игру Дидактическая игра «Путь от зерна до буханки хлеба?»

Дети рассказывают с помощью картинок, от чего начинается и чем заканчивается.

 **Физминутка:**

 Ребята , а сейчас  представьте, что мы в поле.

Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю (присядьте).

Теплое солнышко пригревало землю, дождик  поливал.

Зернышки росли, росли и стали колосками (медленно поднимайте руки).

Колоски тянутся к солнышку (почувствуйте напряжение в руках).

Сильно припекло  солнышко, завяли наши колоски (расслабьтесь, уроните голову, опустите руки, плечи,  туловище, опуститесь на пол).

Но вот полил дождик, ожили колоски, снова тянутся к  солнышку.

В поле выросли замечательные колоски (улыбнитесь друг другу).

 Ребята, давайте вспомним, люди каких профессий трудятся над созданием хлеба. (Агроном, хлебороб, комбайнер, пекарь, кондитер продавец).

 Каждую осень хлеборобы заботятся о будущем урожае. Под зиму трактористы пашут землю, чтобы она была мягкая, рыхлая под снегом, весной, когда снег растает, земля наберет сполна талой воды.

Рано весной землю рыхлят, вносят удобрения и засеивают зерном.

Когда появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца, растут под привольным ветром все лето.

  Но вот налились колосья,  созрели и стали крепкими и тяжелыми. Новые заботы у хлебороба, как бы не сломились  колосья, и не полегли. Длинный путь хлеба от поля до нашего стола. В настоящее время  в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь, разного ассортимента.

Дети, но самый вкусный хлеб получается, когда печешь его своими руками. Ваши мамы  пекли хлеб или булочки?

(Рассказы детей).

А кто из вас видел дома, как мама делает тесто? Назовите, какие нужны продукты?

 В муку добавляют дрожжи, сахар, соль и другие продукты. Но главный  продукт это мука.

Ребята, чтобы получить такую муку, мы уже поняли, надо очень  много потрудится. ­ Ребята, а вы знаете, почему хлеб бывает черный и белый? Дети: Черный хлеб получается из ржаной муки, а белый хлеб – из пшеничной.

 Предлагаю сделать нам с вами аппликацию хлебобулочные изделия из цветной бумаги и крупы.

 **Рефлексия.**

Какие ребята вы сегодня большие молодцы, мы с вами сегодня узнали много интересного, путь от зернышка, до буханки хлеба.

Профессии, и сделали замечательные аппликации.

Домашнее задание, тем ребятам, у кого дома печет хлеб бабушка или мама, и попробовать замесить тесто, и испечь хлебобулочное изделие.

Хлеб – настоящее богатство нашей страны. Он всегда считался главным блюдом на столе: и в старину без него за стол не садились.

**Приложение 2**

**Презентация (ссылка)**

**Приложение 3**

**Анкетирование для родителей.**



Аналитическая записка по результатам анкетирования родителей.

Цель: выяснить, проводят ли родители беседу с детьми о хлебе, знают ли пословицы и поговорки дети, и какие хлебобулочные изделия любят больше дети.

В группе 25 детей, в анкетирование приняло участие 23 родителя.

Родителям предлагалось ответить предложенным параметрам – ответами ДА/НЕТ/Свой ответ

Количественные результаты с ответами родителей представлены в таблице.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | ***Вопросы анкеты*** | ***Количество полученных******ответов*** | ***%******Положительных******отзывов*** |
| **Да** | **нет** | **Свой ответ** |
| 1. | Беседуете ли вы с ребенком на тему: Как надо относиться к хлебу?  | 21 | 2 |  |  |
| 2. | Какой хлеб больше любит ваш ребенок белый или черный? | Белый- 15Черный 8 | - |  |   |
| 3. | Знает ли ваш ребенок пословицы о хлебе? | 16 | 7 |  |   |
| 4. | Какая выпечка нравится вашему ребенку? | - | - | Булочки 8Печенье 8Пряники 3 Батон 4 |  |

**Приложение 4**

**Видео** **о ходе реализации проекта ссылка**